

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

De bonnes nouvelles pour l'industrie du phoque!

2

Prolongation de la Stratégie de développement durable de l'aquaculture en eau douce du Québec

3

Seafood Expo North America 2015

Hausse des exportations québécoises de produits de la mer en 2014

4

La saison de pêche 2015 est bien amorcée et les premiers débarquements de crabe des neiges et de crevette ont fait leur apparition sur le marché depuis le début du mois d'avril. Les arrivages de homard de la Gaspésie occupent depuis peu les comptoirs des poissonneries. Bientôt, ce sera au tour du homard des Îles-de-la-Madeleine et des autres poissons, mollusques et crustacés de faire leur entrée sur le marché québécois.

Cette année encore, les initiatives de l'industrie devraient permettre à nos produits marins de se tailler une place encore plus importante sur les marchés québécois et internationaux. En effet, nos entreprises de pêche et de transformation déploient beaucoup d'efforts pour aider le consommateur à repérer les produits marins du Québec et pour appliquer des pratiques rigoureuses de manière à atteindre les plus hauts standards de qualité. L'article qui suit fait le point sur les avancées de l'industrie dans ce domaine, notamment en ce qui a trait à la certification de pêche durable du MSC (Marine Stewardship Council).

Le gouvernement du Québec encourage les pêcheurs et les industriels à mettre en œuvre de telles initiatives, qui leur procurent un avantage concurrentiel indéniable auprès des acheteurs et des consommateurs qui exigent de plus en plus que les poissons et les fruits de mer soient issus de pratiques respectueuses de l'environnement et axées sur le développement durable.

La stratégie maritime, qui doit être dévoilée sous peu, contribuera également à améliorer la compétitivité du secteur. L'un des objectifs poursuivis par l'entremise de ce projet gouvernemental consiste justement à donner un nouvel élan

aux entreprises et à leur fournir l'occasion de créer davantage de richesse, d'emplois et d'investissements pour assurer la pérennité des pêches et de l'aquaculture.

Enfin, nous souhaitons à toutes et à tous une excellente saison de pêche.



Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation



L'adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (volet pêches et aquaculture)

Pierre Paradis

Germain Chevarie

LES PRODUITS MARINS QUÉBÉCOIS DE PLUS EN PLUS ÉCOCERTIFIÉS

Par Françoise Nicol,

de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

Depuis l'obtention en 2008 de l'écocertification du Marine Stewardship Council (MSC) pour la crevette nordique, l'industrie des pêches du Québec n'a cessé de progresser dans cette direction. En effet, après la certification du crabe des neiges du sud du golfe du Saint-Laurent et celle du homard des Îles-de-la-Madeleine en 2013, c'est maintenant la pêcherie de homard de la Gaspésie qui vient de recevoir le précieux sésame. Actuellement, près de 52 % des produits débarqués au Québec bénéficient de la certification du MSC.

Ainsi, les entreprises québécoises s'ajustent à la demande de produits aquatiques écocertifiés qui est déjà importante en Europe et continuent d'augmenter en Amérique du Nord et en Asie, notamment au Japon et en Chine. Des bénéfices socio-économiques significatifs sont donc à prévoir à moyen terme. Une étude¹ récente a démontré que sans la certification MSC, l'importante pêcherie du merlu d'Afrique du Sud pourrait perdre 35 % de sa valeur actuelle en cinq ans, auquel s'ajouterait le risque de perte de 12 000 emplois dans le secteur de la pêche et dans les industries connexes.

Ces efforts substantiels consentis pour conserver la ressource, améliorer les techniques de pêche et les méthodes de transformation sont devenus des atouts commerciaux indéniables sur tous nos principaux marchés. Les consommateurs sont également de plus en plus sensibilisés à l'importance de préserver l'environnement et l'écocertification représente une réponse à leurs exigences quant à la gestion respectueuse du milieu aquatique.

Rappelons que l'écocertification des produits de la pêche et de l'aquaculture est une priorité pour le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Celui-ci soutient d'ailleurs financièrement les démarches de l'industrie relativement à l'embauche de consultants accrédités qui sont à même de procéder à l'évaluation de la durabilité d'une pêche.

En conclusion, l'écocertification représente donc un avantage concurrentiel important pour assurer le développement durable et la compétitivité des pêches et de l'aquaculture du Québec!

¹ Source : The Fish site, « Sustainable South African hake fishery brings economic and environmental benefits », 8 septembre 2014, www.thefishsite.com/fishnews/24045/sustainable-south-african-hake-fishery-brings-economic-and-environmental-benefits/

PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales
96, montée de Sandy Beach, bureau 2.06, Gaspé (Québec) G4X 2V6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Donald Arseneau, Micheline Côté, Micheline Fournier, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Louise Therrien.

Conception graphique : Ghislaine Roy

PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

Québec

DE BONNES NOUVELLES POUR L'INDUSTRIE DU PHOQUE!

Par Karine Villemaire,

de la Direction régionale
des Îles-de-la-Madeleine

PHOQUE GRIS : UNE NOUVELLE ESPÈCE COMMERCIALISÉE

En janvier 2014, l'industrie du phoque obtenait les autorisations nécessaires pour commercialiser la viande de phoque gris. Celle-ci peut dorénavant être mise en vente, à l'instar de la viande de phoque du Groenland qui est actuellement sur le marché. Cette année, deux expéditions de chasse au phoque gris se sont déroulées autour des îles de la Madeleine. Elle ont donné lieu à une récolte totale de quelque 750 phoques, ce qui assure un approvisionnement minimal pour le seul transformateur et fournisseur de viande de phoque au Québec, à savoir la Boucherie spécialisée Côte à côte.

Photo : Yoanis Mengé



Le cinéaste Raoul Jomphe.

**RENDEZ-VOUS
LOUP-MARIN
DU 27 FÉVRIER
AU 8 MARS 2015**

Organisé par la Fondation Willie Déraspe (Centre d'interprétation du phoque), en collaboration avec l'Association des chasseurs de phoques des Îles-de-la-Madeleine, le Rendez-vous loup-marin est devenu un pôle de diffusion essentiel pour ce qui est de faire connaître au grand public les réalités de l'industrie du phoque. Au nombre des activités au programme, une soirée hommage a eu lieu pour souligner l'apport d'acteurs clés de l'industrie. Cette année, M. Raoul Jomphe, cinéaste, a été honoré pour l'ensemble de ses réalisations (*Phoques, le film*, exposition photographique *Loup-marinières, Natisiniartiit, Sealers*, etc.). Ses ouvrages ont grandement contribué, et continuent de contribuer à démystifier la chasse au phoque sur la scène tant locale qu'internationale. M. Réal Boudreau, chasseur de phoque et guide pour les expéditions d'observation des phoques organisées par le Château Madelinot, a aussi été honoré pour son engagement et sa passion de faire découvrir le phoque dans son milieu naturel.

Fait à noter, le « Souper du loup-mariner », organisé dans le cadre du Rendez-vous loup-marin, a été l'occasion de mettre en valeur la viande de phoque gris. Quelque 140 personnes ont ainsi pu goûter à ce nouveau produit qui possède des attributs particuliers, tels une couleur plus pâle et un goût moins prononcé qui le distinguent subtilement de la viande de phoque du Groenland.

Photo : Le bon goût frais des Îles de la Madeleine



Image de la vidéo de formation en ligne sur la viande de phoque réalisé par l'organisme Le bon goût frais des Îles de la Madeleine.

**FORMATION
EN LIGNE**

L'association Le bon goût frais des Îles de la Madeleine a profité de l'effervescence du Rendez-vous loup-marin pour lancer officiellement une capsule de formation en ligne sur la viande de phoque. S'adressant au grand public, le document vidéo fait une brève mise en contexte de la récolte de la viande de phoque et de l'importance de l'activité dans la culture madelinienne. Par la suite, on y montre comment apprêter et cuisiner la viande. Des suggestions de boissons alcoolisées sont également faites pour accompagner la viande. Il est possible de visionner la capsule gratuitement à l'adresse électronique suivante : <http://lebongoutfraisdesiles.com/fr/ambassadeur.html>. Nul doute que cela devrait ouvrir l'appétit!

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est fier d'appuyer les différentes initiatives de l'industrie du phoque et tient à souligner la contribution capitale des personnes et des organisations qui s'emploient à développer l'industrie québécoise du loup-marin.

Photo : Yoanis Mengé

Phoque gris



PROLONGATION DE LA STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE L'AQUACULTURE EN EAU DOUCE DU QUÉBEC

Par **Valérie Gagnon**,
de la Direction régionale de l'Estuaire
et des eaux intérieures



Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation travaille depuis 2004 à la mise en œuvre de la Stratégie de développement durable de l'aquaculture en eau douce au Québec (STRADDAQ), entente tripartite dans

laquelle sont aussi engagés l'Association des aquaculteurs du Québec et le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC). L'objectif poursuivi au moyen de la STRADDAQ est que les piscicultures de salmonidés existantes qui y ont adhéré volontairement atteignent une cible environnementale de rejet (CER) de phosphore à l'effluent de 4,2 kg par an par tonne de production.

Au cours de l'hiver 2015, les partenaires de la STRADDAQ se sont entendus pour prolonger l'entente d'une année. Cette initiative permettra à l'ensemble des entreprises piscicoles qui participent à la Stratégie d'achever leurs travaux et de

mener à terme les suivis environnementaux visant à confirmer l'atteinte de la CER.

À l'heure actuelle, la majorité des entreprises ont obtenu le certificat d'autorisation du MDDELCC nécessaire à la mise en œuvre de leur projet STRADDAQ, mais un certain nombre d'entre elles n'ont pu exécuter en totalité les travaux d'amélioration de leurs installations avant la date butoir fixée initialement au 31 mars 2015. Avec la prolongation de la Stratégie, les pisciculteurs auront jusqu'au 31 décembre 2015 pour les parachever. La STRADDAQ prendra fin le 31 décembre 2016 avec la réalisation des derniers suivis environnementaux dans les entreprises.

Les 34 entreprises qui ont adhéré volontairement à la STRADDAQ assurent environ 70 % de la production québécoise de salmonidés. Ces entreprises ont pu bénéficier du Programme d'appui financier pour l'amélioration des performances environnementales des entreprises piscicoles de salmonidés Aquableu, mis en œuvre par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, pour procéder à des travaux d'amélioration de leurs installations. Les pisciculteurs ont également pu profiter du soutien professionnel et technique du Ministère tout au long du processus.

SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA 2015

Par **Françoise Nicol**,
de la Direction des analyses et des politiques
des pêches et de l'aquaculture

Du 15 au 18 mars dernier se tenait la Seafood Expo North America (SENA), manifestation annuelle à caractère commercial mieux connue sous son ancienne dénomination d'International Boston Seafood Show. La SENA est le rendez-vous d'affaires le plus important en Amérique du Nord pour les entreprises de transformation du secteur des poissons et des fruits de mer. L'exposition attire plus de 20 000 acheteurs et fournisseurs de produits frais, congelés ou transformés, d'équipement ou de services, issus de plus de 100 pays.

Avec des exportations vers le marché américain de près de 210 M\$ en 2014, les entreprises du Québec reconnaissent l'importance de participer à ce salon professionnel. Cette année, les entreprises réunies dans le pavillon du Québec à la SENA étaient E. Gagnon & Fils ltée, le Fumoir Grizzly inc., le Groupe MDMP ltée, le Groupe Alimentaire Nordique ainsi qu'Imperial Caviar & Seafood inc. De plus, le consortium Gaspé Cured enr. y représentait les entreprises Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan ltée, Les Pêcheries Gaspésiennes inc. et Poisson Salé Gaspésien ltée. Aussi Great Northern Products y représentait Cusimer (1991) inc., Les Crustacés des Monts inc. la Poissonnerie de Cloridorme inc.

Pour mettre en valeur les produits de toutes ces entreprises et les offrir en dégustation aux visiteurs, le chef de la Délégation du Québec à Boston, M. Dominic Sylvain, disposait d'un espace stratégique spécialement aménagé au sein du pavillon du Québec.



Dans l'ordre habituel, M. Simon Langlois et M. Luc Reeves, de Pêcheries gaspésiennes inc., ainsi que M. Marc-Antoine Lelièvre et M^{me} Louise Leblanc, de l'entreprise Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan ltée. Les deux entreprises font partie du consortium Gaspé Cured enr.

HAUSSE DES EXPORTATIONS QUÉBÉCOISES DE PRODUITS DE LA MER EN 2014

Par **Françoise Nicol**,

de la Direction des analyses et des politiques
des pêches et de l'aquaculture

Pour la première fois de son histoire, l'industrie de la pêche et de l'aquaculture canadienne a exporté pour plus de 5 milliards de dollars de produits aquatiques en 2014, succès qui résulte d'une hausse de 11,8 % des exportations par rapport à 2013. Le principal marché demeure les États-Unis, puisque 62 % des expéditions canadiennes (3,1 milliards de dollars) y trouvent preneur. Sur le strict plan du Canada, le Québec qui assure 5,4 % des exportations totales est toujours au cinquième rang des provinces exportatrices.

LES EXPORTATIONS DU QUÉBEC EN 2014 SE CHIFFRENT À 272,3 MILLIONS DE DOLLARS, EN HAUSSE DE 14,9 % PAR RAPPORT À 2013

La première destination des produits aquatiques du Québec est toujours les États-Unis dans une proportion de 76,7 % (208,8 millions de dollars). Le crabe des neiges est l'espèce de prédilection de nos voisins du Sud, pour une valeur de plus de 92,5 millions de dollars qui représente 34 % des exportations québécoises. Le homard revendique la deuxième place au regard de l'ensemble des exportations avec un peu plus de 80,1 millions de dollars.

LE MARCHÉ ASIATIQUE ACCAPARE 11,8 % DES EXPORTATIONS TOTALES DU QUÉBEC EN 2014

Le Japon est le deuxième partenaire commercial en importance du Québec. Avec des commandes de plus de 11,2 millions de dollars, le marché nippon affiche, lui aussi, une augmentation de 40,6 % par rapport à 2013. Une part de plus de 8,8 millions de dollars des activités commerciales menées avec ce pays provient de la vente du crabe des neiges. Le reste découle essentiellement de la vente de homard, de mollusques et d'œufs de poissons.

Les exportations vers la Chine continentale et Hong Kong, respectivement de 8,5 millions de dollars et de 930 000 dollars, accusent une hausse de 105,3 % et de 28,7 %. Les ventes de homard et de crabe des neiges y sont aussi en croissance, à savoir de 3 millions de dollars et de 2,8 millions de dollars respectivement.

Toujours en ce qui a trait au continent asiatique, mentionnons que les expéditions vers le Vietnam ont augmenté de façon notable : la hausse est de 346 %! D'une valeur totale de 9,2 millions de dollars, elles dépassent ainsi celles à destination de la Chine. Les espèces qui y sont commercialisées sont diversifiées : flétan du Groenland, crevette, homard et mollusques.

LE MARCHÉ EUROPÉEN ENREGISTRE UNE REPRISE DES EXPORTATIONS

Pour l'année 2014, les revenus issus du marché de l'Europe se chiffrent à 15,6 millions de dollars, soit une hausse de 260 % en comparaison de 2013. Les principaux produits exportés sont la crevette, le homard et les poissons salés et séchés. Si les ventes ont diminué dans les marchés de la Suède et de l'Allemagne, elles sont en augmentation au Danemark, en Espagne, en Italie et en France.

LE MARCHÉ DES ANTILLES REPRÉSENTE UN MARCHÉ TRADITIONNEL POUR LE QUÉBEC

Les exportations vers la région antillaise connaissent aussi une croissance de 11,9 % par rapport à 2013 et elles s'élèvent à 10,2 millions de dollars. Ce résultat dépasse celui des exportations dirigées vers la Chine. Les principaux produits exportés vers le marché antillais sont, comme à l'accoutumée, les poissons salés et séchés.

EN CONCLUSION

On constate une progression générale de la valeur des exportations du Québec en 2014 sur tous les marchés. L'augmentation des volumes débarqués et transformés, en particulier pour ce qui est du crabe des neiges et du homard, a permis aux entreprises d'accroître leur présence dans plusieurs marchés. Les marchés asiatiques et européens drainent maintenant plus de 18 % de toutes les exportations québécoises de poissons et de fruits de mer.

Alors que la reprise économique se confirmait aux États-Unis, la baisse du dollar canadien a favorisé l'augmentation des exportations. Pour l'année 2015, les conditions économiques favorables des principaux marchés du Québec devraient stimuler la croissance des prix et des exportations.

Valeur des exportations de produits marins du Québec par destinations

	Valeur	Part des exportations
États-Unis	208,8 M\$	76,7 %
Asie	32,0 M\$	11,8 %
Union européenne	18,2 M\$	6,7 %
Antilles	10,2 M\$	3,7 %

Répartition des exportations de produits marins du Québec selon les espèces

	Valeur	Proportion des exportations
Crabe des neiges	104,5 M\$	38,4 %
Homard	80,1 M\$	29,4 %
Poissons	45,7 M\$	16,8 %
Crevettes	22,2 M\$	8,2 %
Autres espèces	13,2 M\$	4,8 %
Autres crustacés	4,0 M\$	1,5 %
Mollusques	2,7 M\$	1,0 %