

# PÊCHES ET AQUACULTURE

## EN NOUVELLES

### SOMMAIRE

Portrait de la formation dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales au Québec

2

Sial Canada 2018 - Tendances de consommation en matière de produits marins

3

Bref état de situation de l'aquaculture en eau douce au Québec

Sondage sur les incubateurs et les motels industriels spécialisés en alimentaire au Québec

4

## L'INNOVATION POUR UN DÉVELOPPEMENT AQUACOLE DURABLE : RETOUR SUR LA CONFÉRENCE AQUACULTURE CANADA 2018



Photo : © Éric Labonté

Par **Thierry Marcoux,**

de la Direction régionale de la Gaspésie

et **Nathalie Moisan,**

de la Direction régionale de l'Estuaire et des eaux intérieures

Du 27 au 30 mai dernier, l'Association aquacole du Canada (AAC) tenait sa 34<sup>e</sup> conférence scientifique, Aquaculture Canada, et son salon professionnel. Cette activité annuelle se déplace à travers le Canada et a eu lieu à Québec cette année, sept ans après son dernier passage. Une collaboration entre l'AAC, le regroupement Ressources Aquatiques Québec et la Table filière de l'aquaculture en eau douce du Québec a permis l'organisation de ce rassemblement. Des participants du secteur de la recherche universitaire, des gouvernements, de l'industrie aquacole, de fournisseurs d'équipements et de services, ainsi que des étudiants de partout au Canada ont pu s'informer sur les progrès scientifiques, les tendances industrielles et les études de cas portant sur l'aquaculture canadienne. Au total, près d'une centaine de conférences et une vingtaine d'affiches scientifiques étaient présentées aux participants.

Le thème de la conférence, *L'innovation pour un développement aquacole durable*, qui reflète bien les initiatives que le Québec met en œuvre pour soutenir l'industrie aquacole, autant les activités en eau douce que celles en eau salée, annonçait des sujets très pertinents pour l'aquaculture québécoise. Les conférences ont d'ailleurs débuté par un atelier sur l'aquaculture des mollusques. L'expertise scientifique du Québec a

été mise en valeur par la participation de différents chercheurs et étudiants du centre Merinov, de l'Université du Québec à Rimouski (UQAR) et du secteur privé. Ces personnes ont présenté les résultats de leurs travaux qui portent, entre autres choses, sur de nouvelles techniques d'élevage pour limiter la prédation par les canards, sur des stratégies innovantes pour contrôler la colonisation des structures d'élevage par les espèces envahissantes et sur l'effet des changements climatiques sur les productions conchylicoles.

Par ailleurs, plusieurs conférences traitaient de l'élevage de poissons d'eau douce et des développements technologiques qui y sont associés. Les technologies liées à la recirculation dans la pisciculture ont ainsi été abordées. Il s'agit d'un sujet incontournable, étant donné les avantages que la recirculation apporte quant à la possibilité de maîtriser différents paramètres d'élevage et pour ce qui est de la réduction de l'empreinte environnementale. Les éléments de base du concept, une modélisation technico-économique et l'étude de cas de la ferme de truites arc-en-ciel Taste of BC ont notamment été exposés au cours de cet atelier. De même, des chercheuses de l'UQAR ont présenté leurs sujets de recherche, qui portaient notamment sur la physiologie des poissons. Une étude sur l'alimentation des larves de la plie rouge et une autre sur une nouvelle approche pour effectuer des tests physiologiques qui respectent davantage leur bien-être ont suscité l'intérêt des auditeurs.

Un autre atelier mettait l'expertise du Québec à l'avant-plan : celui sur les macroalgues. Pas moins de quatre chercheuses de Merinov se sont succédé pour faire état des résultats du programme quinquennal OPTIMAL, qui vise à optimiser la culture des algues en mer, à développer des produits d'algues à haute valeur ajoutée et à trouver des applications pour les coproduits issus de la transformation.

En parallèle, le salon professionnel a donné aux participants l'occasion de discuter et d'amorcer une collaboration avec les représentants de différentes entreprises de fabrication d'équipements aquacoles, de fabricants de moulée pour poissons, de services en chimie de l'eau ainsi que d'entreprises de plusieurs autres domaines.

En conclusion, la conférence et le salon auront permis aux participants de se renseigner sur les derniers progrès scientifiques en aquaculture au Canada et de former de nouveaux partenariats pour de futurs travaux. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est fier d'avoir appuyé financièrement la tenue de ce grand rendez-vous national à Québec, qui contribue à assurer la prospérité et la pérennité de l'aquaculture!

Pour plus d'information :

<http://aquacultureassociation.ca>.



Photo : © Éric Labonté

### PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation | Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales  
Direction des communications | 200, chemin Sainte-Foy, Québec (Québec) G1R 4X6 | [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)

Comité de coordination : Micheline Fournier, Mélissa Lapointe, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Nathalie Moisan, Denis Desrosiers, Karine Villemare.  
PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

# PORTRAIT DE LA FORMATION DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE COMMERCIALES AU QUÉBEC



Photo : © Éric Labonté

**Par Omar Sarr,**

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

**Avec la collaboration de :**

Isabelle Jalbert, de l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec, Marjorie Chrétien, du Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes, Jenny Lapierre, du Bureau d'accréditation des pêcheurs et des aides-pêcheurs

Au Québec, le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales contribue considérablement au dynamisme de l'industrie bioalimentaire. Il procure près de 8 000 emplois, principalement dans les régions maritimes, et génère un chiffre d'affaires annuel d'environ 500 millions de dollars.

Ces importants résultats ont pu être obtenus grâce à la qualité professionnelle des personnes qui travaillent dans le secteur, peu importe le domaine – capture, aquaculture, transformation ou commercialisation. En effet, la professionnalisation est une des priorités du secteur. Elle permet de reconnaître et de valoriser les métiers associés aux pêches et à l'aquaculture commerciales qui sont essentiels pour l'économie québécoise. Elle permet également d'adapter l'industrie aux besoins changeants, et de plus en plus exigeants, du marché.

Pour maintenir un haut niveau de qualification professionnelle, favoriser l'amélioration continue des ressources humaines et assurer l'adéquation entre l'offre de formation et les emplois dans le secteur, le Québec s'est doté d'instruments à caractère institutionnel et organisationnel. Ceux-ci se consacrent à la formation ainsi qu'au développement et à la mise en valeur des compétences dans l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales.

## L'École des pêches et de l'aquaculture du Québec

L'École des pêches et de l'aquaculture du Québec (EPAQ) est une composante du Cégep de la Gaspésie et des Îles qui est située à Grande-Rivière en Gaspésie. Elle a pour mission d'assumer le leadership en ce qui a trait à la formation requise par l'industrie des pêches et de l'aquaculture du Québec et de contribuer au développement technologique, industriel et scientifique du secteur. Elle fait partie des cinq établissements d'enseignement qui, au Québec, ont le statut d'école nationale. À ce titre, son offre de formation liée à l'enseignement tant secondaire que collégial est exclusive, propre au secteur des pêches et de l'aquaculture, mais également diversifiée, adaptée aux besoins du secteur et accessible à l'échelle du Québec. S'adressant à la fois aux individus, aux entreprises, aux associations et aux communautés autochtones, elle est donnée en français et en anglais.

## Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM) a pour mission de favoriser la concertation dans l'industrie des pêches et de l'aquaculture, dans le but de déterminer et de mettre en œuvre des actions qui visent la valorisation et le développement des ressources humaines dans ce secteur.

La formation, le développement et la mise en valeur des compétences font partie des principales priorités du CSMOPM, qui est formé de représentants du secteur ayant un intérêt pour la main-d'œuvre. La composition du comité tient compte de la représentativité de tout le secteur ainsi que de celle des régions.

Ainsi, le comité a mis en place un programme d'apprentissage en milieu de travail qui permet aux nouveaux préposés

à la transformation des produits marins et aux contrôleurs de la qualité du secteur d'acquérir et de développer des compétences. Il a également instauré un programme de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre qui vise à faire reconnaître les compétences d'une personne d'expérience qui travaille depuis plusieurs années.

En outre, le CSMOPM a créé des instances de concertation et de partenariat sur des enjeux en lien avec la formation dans le secteur. C'est le cas du Comité d'analyse des besoins de formation pour le secteur de la capture et de la Table provinciale sur la formation des pêcheurs professionnels. Des organismes gouvernementaux, des établissements de formation et l'industrie sont représentés dans ces instances.

## Le Bureau d'accréditation des pêcheurs et des aides-pêcheurs

Le Bureau d'accréditation des pêcheurs et des aides-pêcheurs (BAPAP) a comme objectif de mettre en œuvre un régime de reconnaissance de la compétence professionnelle dans le secteur de la pêche commerciale au Québec. Il délivre des certificats qui attestent l'aptitude des demandeurs à exercer leur métier sur la base d'une formation et de l'expérience en mer. Ainsi, le BAPAP fait en sorte que la compétence professionnelle des pêcheurs québécois soit reconnue. D'ailleurs, à compter du mois de janvier 2019, il sera l'unique porte d'entrée pour un pêcheur québécois qui voudrait acquérir un permis de pêche commerciale auprès du gouvernement du Canada.

## La Table de concertation en adéquation formation-emploi dans le secteur maritime

La Table de concertation en adéquation formation-emploi dans le secteur maritime (TCAFESM) est mise en place en vertu du déploiement de la Stratégie maritime du Québec. Elle a le mandat, entre autres choses, d'assurer une meilleure adéquation entre l'offre de formation initiale et continue et les besoins de main-d'œuvre du domaine maritime, y compris le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales. La TCAFESM regroupe des représentants d'organismes gouvernementaux, de comités sectoriels de main-d'œuvre et d'établissements de formation.

## Les autres acteurs

Les centres de formation professionnelle des Îles (commission scolaire des Îles), de Grosse-Île (commission scolaire Eastern Shores) et de Wakeham (commission scolaire Eastern Shores) offrent également le programme d'études professionnelles en pêche.

En outre, dans le cadre de projets ponctuels, certaines associations du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales proposent parfois à leurs membres des formations qui contribuent à la professionnalisation dans le secteur.

## Conclusion

Malgré son importance socioéconomique pour le Québec, particulièrement pour les régions maritimes, le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales demeure méconnu de la population québécoise. Il offre néanmoins de belles occasions de carrière pour une personne formée dans un des nombreux programmes en relation avec la capture, l'aquaculture, la transformation et la commercialisation des produits aquatiques. Une série d'articles seront publiés dans les prochains numéros de *Pêches et aquaculture en nouvelles* et auront pour objet de faire connaître les principaux métiers du secteur de la pêche et de l'aquaculture commerciales ainsi que les programmes offerts pour se préparer à exercer ces métiers.

## SIAL CANADA 2018 TENDANCES DE CONSOMMATION EN MATIÈRE DE PRODUITS MARINS



Photo : © Éric Labonté

Par **Gabrielle Lafond Chenail**,

de la Direction régionale de la Gaspésie

Les 2, 3 et 4 mai dernier se tenait à Montréal le 15<sup>e</sup> Salon international de l'alimentation (SIAL) du Canada. Présentée en alternance à Montréal et à Toronto, cette activité d'envergure propose un vaste étalage de produits alimentaires, d'équipements et de technologies appliquées à l'alimentation. Cette année, ce rendez-vous international a accueilli 1 068 exposants venant de 51 pays. Parmi ces exposants, notons le Fumoir Grizzly inc., entreprise québécoise spécialisée dans la production et la commercialisation de poissons fumés selon une méthode ancestrale. Plus de 20 000 visiteurs étaient présents au Salon, ce qui témoigne de son succès.

Cette édition du SIAL coïncidait de près avec le lancement de la Politique bioalimentaire québécoise. Lors de son passage, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Laurent Lessard, a notamment énoncé les objectifs en ce qui concerne les exportations bioalimentaires québécoises. Les conseillers du Ministère étaient aussi sur place pour discuter avec les représentants des entreprises de leurs projets d'affaires et pour promouvoir l'offre bioalimentaire québécoise auprès des acheteurs internationaux. En plus de présenter l'offre alimentaire d'ici et d'ailleurs, l'activité propose une grande variété de conférences. Animées par des professionnels reconnus, ces dernières portent sur plusieurs sujets tels que les enjeux majeurs de l'industrie et les tendances mondiales de consommation. Parmi ces thèmes, la santé et le développement durable apparaissent comme des éléments clés. Certes, le consommateur recherche davantage des produits alimentaires sains dont les répercussions sur l'environnement sont moindres. En raison des pratiques de la pêche durable et de l'aspect santé des produits marins, l'industrie des pêches se positionne comme un acteur de choix dans l'offre alimentaire. La transparence est également un aspect primordial pour le consommateur, notamment en ce qui a trait à l'origine et à la traçabilité du produit. Les initiatives d'écocertification et de traçabilité qui sont entreprises dans le secteur des pêches et de la transformation des produits marins s'inscrivent ainsi dans cette tendance.

Par ailleurs, le consommateur doit s'adapter à un rythme de vie de plus en plus accéléré. Pour cette raison, il recherche des repas prêts à manger et bons pour la santé afin d'économiser du temps. Les produits marins de deuxième et de troisième transformation peuvent répondre à ce besoin et faire partie, ainsi, de cette tendance de consommation. Le SIAL constitue une excellente occasion pour ces transformateurs de rejoindre les consommateurs, notamment en mettant à l'avant-plan leur gamme de produits.

Bref, les tendances de consommation sont en évolution constante, d'où l'importance de rester à l'affût. Elles influencent l'avenir, guident les innovations et dynamisent l'offre alimentaire. D'ailleurs, de nouvelles tendances seront certainement abordées au prochain SIAL du Canada, qui se tiendra à Toronto du 30 avril au 2 mai 2019.

## BREF ÉTAT DE SITUATION DE L'AQUACULTURE EN EAU DOUCE AU QUÉBEC

Par **Nathalie Moisan**,

de la Direction régionale de l'Estuaire  
et des eaux intérieures

Le Québec profite de retombées économiques de plus de 140 millions de dollars<sup>1</sup> qui proviennent des activités de pêche récréative et du marché de la consommation et qui découlent des ensemencements de poissons.

De ce fait, le secteur de l'aquaculture en eau douce au Québec est une filière dynamique qui offre aux Québécois du poisson de qualité élevé de façon responsable. La production associée à l'aquaculture en eau douce est essentiellement composée de poissons, et on l'appelle la pisciculture. Elle vise principalement l'élevage d'ombles (ombles de fontaine et ombles chevaliers) et de truites. Elle est pratiquée en milieu terrestre dans des bassins ou des étangs sur presque tout le territoire québécois, mais les entreprises se concentrent davantage dans les régions administratives de l'Estrie, de la Chaudière-Appalaches, du Bas-Saint-Laurent et des Laurentides.

### L'ensemencement

L'ensemencement des plans d'eau naturels contribue à assurer la pérennité et à maintenir la qualité des espèces pour la pêche récréative. L'espèce reine est l'omble de fontaine, poisson emblématique de nos lacs et rivières. On peut estimer qu'environ cinq millions d'ombles de fontaine viennent enrichir nos plans d'eau chaque année<sup>1</sup>. La truite arc-en-ciel arrive ensuite, suivie en plus faible quantité de la truite brune, de la truite moulac, de l'omble chevalier, de la truite grise et du doré jaune. Les pourvoiries, les propriétaires d'étangs de pêche commerciaux et privés, les zones d'exploitation contrôlées (ZEC), les réserves fauniques et les associations de lacs sont les principaux clients des pisciculteurs.

### Le marché de la consommation

Quant à, l'élevage de poissons pour le marché de la table, il s'agit d'un type de production plus récent qui n'a débuté que dans les années 1980. Des défis techniques amènent l'industrie à innover pour augmenter le volume produit, pour obtenir une taille de poissons adéquate pour la transformation en filets et pour diversifier l'offre destinée à des consommateurs de plus en plus friands de ces produits originaux.

Essentiellement, trois espèces sont élevées pour la consommation, soit par ordre d'importance, la truite arc-en-ciel, l'omble chevalier et l'omble de fontaine.

L'aquaculture en eau douce est bénéfique pour l'économie des régions et contribue à la mise en valeur des territoires. La demande de poisson sain et élevé de façon écoresponsable répond à un besoin des consommateurs. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation travaille de concert avec les pisciculteurs pour le développement harmonieux et prolifique de ce secteur.

### QUELQUES CHIFFRES

		POURCENTAGE DE LA PRODUCTION
NOMBRE DE PERMIS D'AQUACULTURE EN MILIEU TERRESTRE (PISCICULTURE)	92	
NOMBRE DE PERMIS D'ÉTANGS DE PÊCHE	84	
PRODUCTION TOTALE AU QUÉBEC	1 121 tonnes métriques	
PRODUCTION POUR LE SECTEUR DE L'ENSEMENCEMENT EN 2016	648 tonnes métriques	58 %
PRODUCTION POUR LE SECTEUR DE LA TABLE EN 2016	473 tonnes métriques	42 %
VENTES DIRECTES DE LA FERME (TABLE ET ENSEMENCEMENT) ESTIMÉES EN 2016	9,5 M\$	

1. MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA FAUNE ET DES PARCS (2013). *Outil d'aide à l'ensemencement des plans d'eau - Omble de fontaine (Salvelinus fontinalis)*. Direction générale de l'expertise sur la faune et ses habitats, Direction de la faune aquatique, Québec, 12 pages.

# SONDAGE SUR LES INCUBATEURS ET LES MOTELS INDUSTRIELS SPÉCIALISÉS EN ALIMENTAIRE AU QUÉBEC

Par Luc Côté,

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

Mettre sur pied sa propre entreprise et mener jusqu'au consommateur le fruit de ses efforts n'est pas une mince affaire. Les défis pour y parvenir sont nombreux. Toutefois, parmi les options que les nouveaux entrepreneurs utilisent de plus en plus, les structures d'accueil de petites entreprises de transformation alimentaire en démarrage se sont progressivement imposées au cours des dernières années.

Ce concept de services de proximité offre aux entreprises en démarrage la possibilité d'effectuer des tests de marché pour vérifier la réceptivité à l'égard de leurs produits, adapter les recettes en conséquence, déterminer l'équipement qui sera le plus performant à l'étape industrielle et, enfin, confirmer les hypothèses financières inhérentes. Devant la popularité de ces structures, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a réalisé un sondage téléphonique auprès de huit gestionnaires d'incubateurs, de condos et de motels industriels réservés à l'alimentaire et situés un peu partout au Québec.

Le sondage a permis de mieux définir les différents types de structure d'accueil qui existent et d'en évaluer les principaux avantages pour les promoteurs qui choisissent d'y héberger leur entreprise naissante. Il a aussi fait ressortir certains inconvénients.

## LES STRUCTURES D'ACCUEIL AU QUÉBEC POUR LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

On distingue quatre principaux types de structure susceptibles d'accueillir les entrepreneurs québécois qui sont à la recherche d'un environnement qui leur permet de faire évoluer leurs produits (et leurs idées!) avant de se lancer dans d'importants investissements en bâtiments et en équipement.

### L'INCUBATEUR INDUSTRIEL

- Structure d'accueil et d'accompagnement qui est disponible pour une période d'un à trois ans pendant laquelle une entreprise peaufine son projet.
- Locaux aménagés et pourvus de matériel et d'équipement de transformation qui servent au démarrage ou au prédémarrage d'entreprises par la mise au point d'un produit ou d'un procédé.
- Possibilité de recourir à des services communs partagés par l'ensemble des entreprises hébergées.

### LE MOTEL INDUSTRIEL

- Bâtiment industriel locatif de propriété privée, municipale ou paramunicipale où l'on met à la disposition des locataires des espaces adaptés et certains services communs tels que des services de télécommunications, de photocopie et de gardiennage ou des installations communes (quais, etc.) pour une période de quelques années.

### LA COPROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

- Local acheté dans un bâtiment qui offre des installations communes et parfois des services communs.
- Formule qui s'approche de celle du motel industriel, mais qui offre la possibilité d'acheter un espace; une fois acheté, cet espace peut ensuite être loué.

### LA CUISINE COMMERCIALE PARTAGÉE

- Installation de transformation et d'emballage de biens alimentaires qui répond aux normes en vigueur pour la fabrication aux fins de revente et qui peut être louée par des entrepreneurs ou de petites entreprises existantes selon différentes formules (à l'heure, à la demi-journée, à la journée, à la semaine, selon un horaire adapté, etc.), de façon récurrente ou non. Aucune offre de services connexes (secrétariat, techniciens, etc.) n'est proposée.

## LES AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE CES STRUCTURES D'ACCUEIL

Les avantages les plus fréquemment exprimés dans le sondage ont trait à la possibilité de lancer une entreprise et ses produits dans un environnement qui est conforme aux normes, sans avoir à immobiliser du capital, et de bénéficier d'un service d'accompagnement en développement des affaires (*coaching*). Le fait de côtoyer d'autres entrepreneurs qui se trouvent eux aussi dans un contexte de développement crée un milieu que les utilisateurs jugent stimulant. Deux organisations ont mentionné l'avantage de pouvoir faire de la production en petite série pour effectuer des tests de marché, par exemple.

Les représentants de ces structures d'accueil ont également mentionné certains inconvénients de la formule, notamment la difficulté à recruter de futures entreprises hébergées, le « syndrome Tanguy » de certaines entreprises locataires et le fait que des organisations ne peuvent pas les accompagner autant qu'elles le voudraient, essentiellement à cause d'un manque de ressources. Ils ont également mentionné le fait que des entreprises hébergées doivent parfois

quitter l'incubateur lorsque la période d'accueil consentie par le locateur est arrivée à terme, même si elles se trouvent dans une étape critique de leur développement.

Quelques organisations sondées ont rapporté certaines difficultés dans leurs activités courantes, par exemple le financement de dépenses récurrentes de fonctionnement que les loyers ne permettent pas de couvrir, le maintien de la conformité aux normes sanitaires d'espaces de travail adaptables aux besoins réels des entreprises hébergées sans leur faire payer les frais d'adaptation ou encore une demande qui excède parfois l'offre.

Enfin, comme avenue possible d'amélioration, le sondage a aussi révélé des besoins dans les domaines suivants : le soutien de la protection de la propriété intellectuelle engendrée par les entreprises hébergées, l'aide à l'aménagement des locaux pour qu'ils soient dès le départ conformes aux normes en vigueur, l'instauration d'un programme de soutien pour les incubateurs, la stimulation de la complémentarité de ces organisations avec des établissements de savoir et l'aide à la commercialisation des produits innovants des entreprises hébergées.