



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

# LA DÉPÊCHE

Volume 10, Numéro 8, Mai 2010

*À ne pas manquer :*

**Le Saumon, de la tête à l'arête !**

**Les allergènes des crevettes sont coriaces**



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

## BIOLOGIE

**A**KCRRAB un programme de réhabilitation pour les crabes royaux d'Alaska « délinquants ».....p.3

## TRANSFORMATION

**L**e saumon, de la tête à l'arête.....p.3

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**L**es allergènes des crevettes sont coriaces

**D**es rayons X pour la sécurité alimentaire des poissons et fruits de mer.....p.5

## MISE EN MARCHÉ

**L**e marché de détail des poissons et fruits de mer aux États-Unis .....p.6

## CONSOMMATION

**L**a consommation japonaise en baisse.....p.7

## FLASH INFO

**N**ouvelle ligne de transport maritime entre Halifax et Rotterdam pour le homard.....p.8

**L**es algues-légumes de Pasbébiac gagnent un prix Tendances et Innovation du SIAL Canada 2010

**L'**écloserie de homard du Penobscot East Resource Center suspend ses activités.....p.9

**D**es animaux de compagnies choyés.....p.10

**NOS VEILLEURS** .....p.10



BULLETIN DE VEILLE STRATÉGIQUE  
DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

# La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

**Coordonnateur-rechercheur de la veille stratégique :** Emmanuel Sandt-Duguay

**Tirage :**  
525 copies

**Comité de gestion de la veille stratégique :**

Nathalie Côté  
Claude Côté  
Michel Desbiens

**Révision linguistique :**  
Diane Turcotte

**Impression :** Imprimerie du Havre  
Gaspé (Québec)

**Dépôt légal – 2007**  
Bibliothèque et archives nationales de Québec  
Bibliothèque nationale du Canada  
ISSN 1499- 6766

## L'équipe de rédaction




COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

**Halieutec**  
Centre collégial de transfert de technologie des pêches  
École des pêches et de l'aquaculture du Québec

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec



 Pêches et Océans  
Canada Fisheries and Oceans  
Canada

 **SODIM**  
Société de développement de l'industrie maricole inc.

**UQAR SMER**

**Emmanuel Sandt-Duguay :** Capture – technique, Ressource

**Karine Berger :** Nouveaux produits sur le marché

**Laurent Girault :** Mariculture – techniques d'élevage

**Jérôme Laurent :** Capture – technique et engins de pêches

**Éric Tamigneaux :** Mariculture – techniques d'élevage

**François Bourque :** Techniques d'élevage et biologie - mollusques

**Francis Coulombe :** Ressource

**Michel Desbiens :** Sécurité alimentaire

**Nathalie Moisan :** Techniques d'élevage et biologie

**Bruno Myrand :** Biologie et techniques d'élevage

**Madeleine Nadeau :** Biologie des espèces d'élevage

**Françoise Nicol :** Tendances des marchés et prix

**Alain Samuel :** Procédés de transformation

**Pierre Lauzier :** Réglementation - mariculture

**Ali Magassouba :** Tendances des marchés et prix - crustacés

**Sylvain Lafrance :** Dynamique de l'industrie - mariculture

**Jean-Claude Brêthes :** Ressource

**Serge Laplante :** Biotechnologies

**Nathalie Le François :** Biologie des espèces d'élevage - poissons marins

**Daniel Sdicu :** Biotechnologies

**Réjean Tremblay :** Techniques d'élevage et biologie – mollusques

**Guillaume Werstink :** Technique d'élevage et biologie

**Autres veilleurs :** **Pierre J. Vagneux**, *consultant* : Dynamique de l'industrie – transformation

**Alain Guillou**, *Centre de Recherche sur les Biotechnologies Marines* : Biotechnologies

**Denis Bélanger**, *Transport Canada* : Sécurité Maritime

Numéro 915

## AKCRRAB, un programme de réhabilitation pour les crabes royaux d'Alaska « délinquants »

*Par Francis COULOMBE - MAPAQ*

Tel un adolescent qui fait faux bond à sa famille, les crabes royaux (red et blue) ont boudé les casiers des pêcheurs de l'Alaska. De 120 millions de livres au début des années '80, les captures ont atteint moins de 20 millions de livres en 2008, sans compter quelques creux historiques qui ont obligé les gestionnaires à fermer l'ensemble des zones de pêche. En sus d'un programme de rationalisation mis en place au milieu de la dernière décennie, les autorités de l'État, en partenariat avec les universités d'Alaska et d'Oregon, les associations de pêcheurs, les communautés locales, l'écloserie de coquillages Alutiiq Pride, ont mis en place le programme de recherche intitulé Alaska King Crab Research, Rehabilitation and Biology Program (AKCRRAB). Depuis 2006, il est soutenu financièrement par

Alaska Sea Grant. L'objectif est de mener un programme de recherche qui vise la production et l'élevage de larves et juvéniles de crabes royaux red et blue à grande échelle. Ce programme vise le développement économique régional durable. Les biologistes ont reçu en décembre 18 femelles de crabe royal bleu gravides (porteuses d'œufs), difficiles à récolter jusqu'ici, qui constitueront la base de ce volet du programme. En plus, le programme a reçu 27 femelles de crabe royal rouge. Le mois dernier, plus de 2 millions de larves ont éclos. Rappelons qu'en 2009, les biologistes de AKCRRAB ont produit 100 000 juvéniles de cette dernière espèce et ils sont optimistes pour une meilleure survie en 2010.

Source: SEAFOOD.COM NEWS- 15 déc. 2009

**Analyse** *Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CSMOPM*

L'aquaculture de ces espèces est un défi puisque le cycle larvaire dure plusieurs mois et que l'animal subit nombre de métamorphoses durant ce temps. Même si les expérimentations menées au sein du programme AKCRRAB depuis 4 ans ont été couronnées de succès (par exemple, taux de survie en bassin du stade glaucothoe à plus de 59 %), il reste beaucoup à faire avant d'établir une production de masse en bassins en vue d'un ensemencement en milieu naturel. Les biologistes vont ainsi raffiner leurs techniques durant la saison 2010 et tester l'effet de différentes températures, densités et diètes, et autres variables influençant les taux de croissance et de survie.

Numéro 947

## Le saumon, de la tête à l'arête

*Par Alain SAMUEL - MAPAQ*

La valorisation des chutes de saumon préoccupe depuis longtemps Philippe Barbe, patron de Direct Océan. Si son entreprise a importé en 2009 plus de 20 000 tonnes de saumon, elle va en valoriser près de 100 %. Seule l'arête, après avoir été grattée à la

main, est réorientée vers la consommation animale par le biais d'une transformation en farine de poisson.

En 2003, l'entreprise a démarré un projet R & D afin de mettre au point la formulation



du produit et l'élaboration du procédé de fabrication de médaillons de saumon. L'idée retenue était de gratter les arêtes pour récupérer environ un huitième du poids en chair, de mélanger et de mettre cette chair dans un boyau étanche qui sera cuit à basse température puis surgelé. Reste ensuite à conditionner ce qui devient un excellent

médailon de saumon, que le cuisinier n'a plus qu'à passer, sans décongélation, au four à vapeur ou à micro-ondes. Des appuis financiers ont été fournis afin de commercialiser ce produit à haute qualité gustative dans les cantines scolaires et les hôpitaux.

Source: <http://www.poleaquimer.com/documentation/>  
Magazine Impulsion No 4, Décembre 2009

Analyse Par Alain SAMUEL - MAPAQ

Il est toujours intéressant de regarder dans nos résidus de transformation et même surprenant de voir ce que l'on peut en ressortir. Dans ce cas, Direct Ocean est une entreprise qui transforme le saumon et qui devait avoir des rejets de chair importants. Le site Internet de l'entreprise <http://www.directocean.com/versionfrancaise.html> montre les produits fabriqués et plus particulièrement le procédé de fabrication du médailon de saumon, par l'intermédiaire d'un vidéo. Les grandes étapes du procédé consistent à récupérer la chair, la mélanger avec des ingrédients, la mettre sous boyau pour en faire une forme de médailon, la cuire, la congeler et finalement la couper en médailon. Ces étapes paraissent simples à priori mais il y a beaucoup de travail dans l'élaboration et la validation du procédé avant d'être sur le marché.

Numéro 951

## Les allergènes des crevettes sont coriaces

Par Michel DESBIENS - MAPAQ

Pas facile de se débarrasser des allergènes. Certains consommateurs sont fortement allergiques à la crevette; en fait, ils ne sont allergiques qu'à une protéine résistante à la chaleur et présente dans la chair, la tropomyosine. On peut penser, par exemple, qu'il suffit de bien nettoyer une table pour éliminer les allergènes de crevette. Or, une étude sur la crevette nordique *Pandalus eous* (= *borealis*) démontre que la tropomyosine a la capacité d'adhérer très fortement aux surfaces d'acier inoxydable, et ce considérablement plus que les autres protéines de la crevette. L'action de l'eau pour déloger la tropomyosine est presque nulle, de sorte qu'elle demeure adsorbée solidement sur la surface d'acier.

Cette tendance à demeurer collée démontre la difficulté d'éliminer les résidus de

tropomyosine à la surface d'équipements dans les usines où de la crevette est transformée. Cette capacité d'adsorption peut être altérée par des changements de pH ou de tension de surface, rendant l'attachement de la tropomyosine plus fragile. Ainsi, des précautions doivent être prises pour éviter des contaminations croisées lorsque les mêmes surfaces et équipements sont utilisés pour la transformation d'autres aliments que la crevette. Des procédures de nettoyage particulièrement efficaces sont donc requises s'il y a alternance entre production de crevette et d'autres aliments sur des surfaces d'acier. Ainsi, dans un atelier où des surfaces sont en contact avec de la crevette, il serait plus difficile qu'on pense d'éviter une contamination croisée avec des légumes, par exemple.

Source: Thammathongchat S. et al., 2010. Adsorption of tropomyosin from pink shrimp (*Pandalus eous*) on stainless steel surface. Food Control doi:10.1016/j.foodcont.2010.03.001

Cartier, A., Malo, J.L., et al. 1986. IgE sensitization in snow crab-processing workers. *J. Allergy Clin. Immunol.* 78: 344–348.

**Analyse** Par Michel DESBIENS - MAPAQ

Les cas d'allergie aux crevettes se manifestent surtout par des symptômes respiratoires pouvant aller jusqu'au choc anaphylactique. On retrouve différentes formes de tropomyosine dans la chair d'autres animaux, mais chacune a une configuration moléculaire propre, et leur caractère antigénique diffère. Par exemple, on retrouve aussi de la tropomyosine dans la chair de morue, mais celle-ci ne cause pas de réaction allergique. La tropomyosine n'est pas le seul allergène pouvant causer des réactions, et on observe des réactions croisées entre la crevette, le crabe et le homard causées par certains allergènes communs.

Par ailleurs, des situations d'hypersensibilité aux protéines de crustacés sont parfois notées parmi les travailleurs exposés aux allergènes. Rappelons l'étude de Cartier et Malo, par exemple, qui avait bien décrit la problématique des travailleurs de l'industrie du crabe des neiges, affectés non seulement par le contact direct avec le crabe, mais aussi par les aérosols émanant du procédé de cuisson.

Numéro 958

## Des rayons X pour la sécurité alimentaire des poissons et fruits de mer

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CSMOPM

Déjà, en 1963, la Food and Drug Administration des États-Unis (FDA) jugeait que l'irradiation de la nourriture aux rayons X était un procédé d'innocuité alimentaire sécuritaire pour les consommateurs. Depuis, la technologie a évolué et a principalement été utilisée pour les produits frais tels que tomates, épinards, laitue, etc. Des recherches ont même démontré qu'il était possible d'augmenter la durée limite de conservation de 30 jours des épinards et de la laitue en utilisant le procédé d'irradiation pour éliminer les bactéries.

Barakat Mahmoud, chercheur à la Mississippi State University, a conduit des recherches en matière d'innocuité alimentaire des poissons et fruits de mer en utilisant un procédé d'irradiation aux rayons

X avec une machine RS 2400. Ses recherches démontrent en effet que les rayons X peuvent éliminer les bactéries telles que *vibrio*, *listeria*, *shigella*, *E.coli* et *salmonella* sans altérer la qualité et les propriétés gustatives de la nourriture.

Utilisant la technique, l'équipe de recherche a démontré que toutes les bactéries dans les huîtres, dont *Vibrio vulnificus* (qui cause environ 30 décès par année), étaient éliminées avec des irradiations de rayons X de l'ordre de 3 à 5 kiloGrays, alors que le niveau maximum accepté par la FDA est de 7 kiloGrays.

L'irradiation aux rayons X pourrait donc être une alternative intéressante aux autres procédés d'innocuité alimentaire.

**Analyse** Par Michel DESBIENS - MAPAQ

Les sources d'émission les plus employées pour l'irradiation (ou ionisation) des aliments sont les faisceaux d'électrons, les rayons X et les rayons gamma, ces derniers étant plus répandus. Au Canada, il est permis d'irradier certains produits : farine de blé, pommes de terre, oignons, épices et assaisonnements secs; des évaluations sont en cours pour le bœuf haché, la volaille, les mangues et les crevettes. Pour celles-ci, une note publiée en 2002 par Santé Canada mentionne que l'évaluation d'un procédé d'irradiation aux rayons gamma (cobalt 60) des crevettes



congelées, fraîches et déshydratées s'annonce bien. Apparemment, les données montreraient que pour des doses inférieures à 5 kGy, aucun impact sur leurs propriétés nutritionnelles ni sur l'innocuité du produit ne serait mesuré. Peut-être que ces crevettes pourraient se retrouver bientôt sur le marché.

Il faudrait creuser un peu plus pour connaître le statut des rayons X dans un procédé d'irradiation au Canada.

Ne pas confondre : l'irradiation, que ce soit aux rayons X ou gamma, ne rend pas les aliments radioactifs, car la source de rayonnement n'entre pas en contact avec eux. Toutefois, il y a parfois des effets altérants des rayonnements sur certains constituants des aliments, par exemple sur les vitamines et les pigments, et des doses excessives peuvent engendrer des sous-produits indésirables. Pour ces raisons, les procédés d'irradiation sont matière à controverse dans l'opinion publique.

[http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/irradiation/shrimp\\_irradiate\\_crevette-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/irradiation/shrimp_irradiate_crevette-fra.php)

Numéro 959

## Le marché de détail des poissons et fruits de mer aux États-Unis

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CSMOPM

Le marché de détail aux États-Unis, en excluant Wal-Mart, Costco etc. a totalisé des ventes de 356 milliards de dollars en 2009. Les ventes de poissons et fruits de mer équivalent à 1 % des ventes totales, soit 3,76 milliards. Les poissons et fruits de mer affichaient une meilleure valeur en 2009

dans le marché de détail. Les consommateurs ont préféré manger à la maison et sont moins sortis au restaurant. Ils ont acheté plus de homard et de crabe qu'à l'habitude. Pour le marché de détail, voici le Top 10 des ventes de poissons et fruits de mer aux États-Unis en 2009:

- 1) Saumon : 782, 4 millions \$ - en hausse de 5,5 % par rapport à 2008
- 2) Crevette : 763,1 millions \$ - en hausse de 4 %
- 3) Crabe : 564 millions \$ - hausse de 25,3 %
- 4) Tilapia : 266,8 millions \$ – hausse de 8,9 %
- 5) Poisson chat : 260,1 millions \$ – hausse de 4,3 %
- 6) Homard : 232,8 millions \$ - hausse de 48,7 %
- 7) Pétoncle : 126,5 millions \$ - baisse de 1,6 %
- 8) Morue : 102,6 millions \$ - hausse de 19,5 %
- 9) Aiglefin : 75,7 millions \$ – hausse de 20, 1 %
- 10) Thon : 70,2 millions \$ – baisse de 3,2 %

Il est à noter que sous une unique perspective de quantité de livres vendues, le homard affiche une augmentation de 84,8 % par rapport à 2008 et le crabe 41,1 %, selon Tom DeMott.

### **Analyse** de Rabia Siga SOW - MAPAQ

La hausse des achats de homard et de crabe des neiges sur le marché de détail aux États-Unis s'explique en grande partie par la baisse du prix de ces espèces. Toutefois, il est intéressant d'observer le changement dans les dépenses des ménages américains en 2009. Malgré la situation économique difficile, les consommateurs n'ont pas réduit leurs achats de poissons et fruits de

mer, notamment ceux associés au homard, qui est habituellement considéré comme un produit de « luxe ». Ils ont modifié leurs habitudes de consommation, préférant les repas à la maison aux sorties au restaurant. Il sera intéressant de voir si le redressement de l'économie américaine et une hausse probable des prix du homard et du crabe des neiges entraîneront une modification à la baisse des achats des consommateurs américains ou si le changement noté en 2009 se poursuivra à long terme.

Source : Boston Seafood Show  
Intrafish.no/global. Article 265547

Numéro 960

## La consommation japonaise en baisse

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CSMOPM

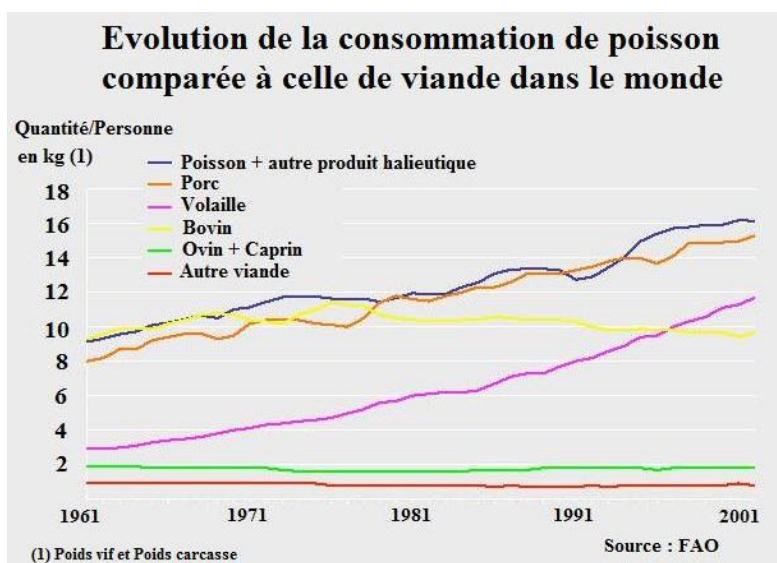
Un récent rapport du gouvernement japonais a conclu que la consommation de poisson et de fruits de mer a fortement diminué au cours de la dernière décennie. La consommation annuelle per capita a diminué de 13 livres de 2001 à 2005 pour s'établir à 76 livres par personne/année et les ménages dépensent aujourd'hui en moyenne 23 % de moins pour les produits de la mer qu'ils ne le faisaient 10 ans plus tôt.

La rapide transformation de la société japonaise au cours de la dernière décennie et le changement d'influence dans la démographie japonaise peuvent expliquer cette baisse marquée d'appétit pour les poissons et fruits de mer. Ainsi, les jeunes préfèrent souvent les fast food et la cuisine américaine à la cuisine traditionnelle japonaise. Ils ont plus de difficulté à manier

les baguettes que leurs prédécesseurs et manquent d'agilité pour « désarrêter » le poisson. Les secrets de cuisine traditionnels se perdent aussi : 70 % des femmes dans la trentaine ne cuisinent pas le poisson !

Bien que les dépenses moyennes des ménages pour les produits de la mer aient diminué de 3,2 % en 2009 comparativement à 2008 pour s'établir à 85 412 Yens (937,45 \$Can) par ménage, certains produits comme la sardine, le poulpe et le crabe ont connu une croissance des ventes au cours de la dernière année. Le crabe, par exemple, a connu une augmentation des dépenses moyennes annuelles des ménages en 2009 de 4,9 % pour s'établir à 2 153 Yens (23,63 \$Can) et une croissance en volume de 9,1 % pour s'établir en moyenne par foyer à 819 grammes ( 1,81 livres).

Sources: SeafoodNews.com 26 mars 2010 article *Deflation drives Japan's consumer prices lower*  
SeafoodNews.com 24 mars 2010 article *Japanese government tries to restore lagging fish consumption.*



**Analyse** Par Françoise NICOL - MAPAQ

Le vieillissement de la population, les changements dans les comportements de consommation en particulier chez les plus jeunes, ajoutée à la crise économique, ont changé radicalement les habitudes de consommation dans ce pays. Mais si la consommation de poisson et fruits de mer baisse au Japon, à l'échelle mondiale elle est en augmentation (voir tableau) et en particulier dans les pays européens et en Chine. Cette augmentation est dûe principalement à la croissance de la production des produits issus de l'aquaculture.

Numéro 961

## Nouvelle ligne de transport maritime entre Halifax et Rotterdam pour le homard

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY - CSMOPM

La compagnie Maersk Line, le plus grand transporteur naval de containers au monde, a récemment annoncé qu'elle ouvrirait une route de transport entre Halifax en Nouvelle-Écosse et Rotterdam aux Pays-Bas pour répondre à une plus grande demande dans le transport des fruits de mer vivants entre le Canada et l'Europe, notamment pour le homard.

Depuis 2005, Maersk a travaillé en collaboration avec la firme Aqualife pour développer un système de transport des fruits de mer vivants. Le système conçu représente grosso modo vingt viviers d'eau salée installés par container réfrigéré. Il est à noter qu'en 2011, il sera exigé dans le marché de détail en France que les produits soient étiquetés avec leurs empreintes écologiques de carbone. Cela up plus faible que le transport aérien.

Comme le homard ou les fruits de mer restent dans l'eau durant toute la durée du transport, ils arrivent frais à destination.

Selon Aqualife, plus de 15 000 tonnes de homards vivants sont exportées annuellement de l'Amérique du Nord vers l'Europe, dont 3 400 tonnes proviennent du Canada atlantique.

Cette nouvelle route de transport compétitionnera le transport aérien de fruits de mer en partance de Boston, une industrie de 180 M\$ annuellement.

pourrait ainsi jouer en faveur des produits transportés par bateau, car le transport maritime a une empreinte de carbone beauco

**Analyse** de Francis COULOMBE - MAPAQ

La firme Aqualife a elle-même signé une entente avec une compagnie anglaise, Homarus Limited, installée près de Southampton, dans le sud-ouest du Royaume-Uni, pour le transfert d'une centaine de containers de homard entre le Canada et l'Europe en 2010. Homarus Limited est une compagnie de consultants qui, selon son site Internet, ne semble pas avoir d'expertise en commercialisation des fruits de mer vivants. Nous en concluons donc que nous sommes à l'aube d'une aventure dont la performance reste à démontrer. Nous jugerons l'arbre à ses fruits. Au plan technologique, les réservoirs développés par Aqualife sont, en apparence, bien adaptés au transport maritime de homards vivants. Ce sont des puits verticaux autonomes installés dans un container qui fournit les services essentiels d'électricité pour le refroidissement intense de l'eau de mer, son aération, sa purification et toute autre opération de traitement de l'eau recirculée pour des durées relativement courtes. Aqualife clame également que son système peut accepter une gîte de 45 degrés du cargo qui les transporte, sans interruption de son fonctionnement. Le coût du transport serait la moitié de celui effectué par transport aérien pour une empreinte écologique 30 fois moindre. C'est donc un concept intéressant et une aventure à suivre

Source : <http://www.aqualife.nu/seafood-ocean-freight.html>; <http://www.homarusaquafish.co.uk>

Numéro 962

## **Les algues-légumes de Paspébiac gagnent un prix Tendances et Innovations du SIAL Canada 2010**

*Par Éric TAMIGNEAUX - HALIEUTECH*

La nouvelle gamme de produits alimentaires de l'entreprise Les Gaspésiennes-Algues de Gaspésie vient de se voir attribuer un des dix prix Tendances et Innovations du Salon international de l'alimentation (SIAL Canada). Le prix Tendances et Innovations est attribué aux produits ayant su se démarquer par leur caractère et leur positionnement innovants. Les Gaspésiennes-Algues de Gaspésie a développé plusieurs produits prêts à consommer à base de Kombu royal, une algue brune que la compagnie récolte dans la baie des Chaleurs, en Gaspésie. Parmi ces produits on retrouve des croquants de Kombu en saumure à cuisiner en légume, des plaques de Kombu pour la cuisson de poisson en aumônières, des flocons de Kombu, des algues-décor et du sel aux algues.

Numéro 963

## **L'écloserie de homard du Penobscot East Resource Center suspend ses activités**

*Par Emmanuel SANDT-DUGUAY - CSMOPM*

Le Penobscot East Resource Center a décidé de suspendre ses activités d'ensemencement d'homard pour l'année 2010. Depuis 5 ans, le centre, basé à Stonington au Maine, élevait en écloserie à chaque année plus de 100 000 larves de homard et relâchait ensuite les juvéniles dans les eaux côtières de cet État du nord-est des États-Unis.

Supporté financièrement par les municipalités environnantes, il en coûtait environ 100 000 \$ par année pour assurer la production annuelle. Bien que l'apport d'ensemencement ait eu un impact bénéfique en support à la pêche, le récent ralentissement économique a engendré un resserrement des budgets et a limité les possibilités futures de financement. Aussi, avec des prises de homard totalisant 75,6 millions de livres en 2009, record de tous les temps pour la pêcherie du Maine, il devenait difficile de justifier la haute nécessité des investissements pour l'ensemencement.

Les dirigeants du centre vont donc rediriger les recherches et leurs efforts vers des stocks moins bien nantis. Ils prévoient prochainement un élevage de larves de poissons de fond tels que morue, aiglefin et plie pour fins d'ensemencement.

Numéro 964

## **Des animaux de compagnie choyés !**

*Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CSMOPM*

Mars Petcare, fabricant entre autres de Whiskas, Pedigree et Sheba, et filiale du géant de 30 milliards \$ Mars group, a annoncé dernièrement qu'il avait l'intention d'incorporer des poissons certifiés de pêche durable par le MSC dans la nourriture pour chat vendue en Europe, d'ici Noël 2010 et dans le reste du monde d'ici 2020. La facture du Marine Stewardship Council pour cette certification s'élève à 114 000 euros, soit environ 150 000\$ canadiens.

La compagnie s'engage ainsi à utiliser 100 % de poissons certifiés durables pour la nourriture pour les animaux de compagnie et se fixe comme objectif d'éliminer progressivement l'utilisation de poissons entiers et des filets de premier choix pouvant servir à la consommation humaine, pour s'approvisionner des rejets de l'industrie du poisson durable.

Mars Petcare, sous les bannières Whiskas et Sheba, affichent plusieurs gammes de produits de la mer : thon, crevette, saumon, morue, sardine, hareng, truite, espadon et plie.

## **Présentation de nos veilleurs**

### **Alain Samuel**

Alain Samuel a obtenu en 1983 un diplôme du Centre spécialisé des pêches de Grande-Rivière en Transformation des produits marins. Il a débuté sa carrière comme inspecteur des produits marins et il fait partie depuis 1984 de l'équipe de la DIT, où il a développé une expertise en appui technique aux entreprises, notamment au niveau des procédés de transformation. Il a d'ailleurs acquis une grande expertise dans les technologies de fumage. Depuis plusieurs années, il joue le rôle de conseiller technique auprès des chercheurs et des entreprises pour le développement de nouveaux produits ou procédés. M. Samuel est aussi enseignant à l'École des Pêches et de l'Aquaculture du Québec de Grande-Rivière. Il a aussi participé à la réalisation de plusieurs articles concernant la vulgarisation du fumage, il a été co-auteur de deux ouvrages importants dont le livre intitulé « La charcuterie du poisson » et le fascicule no 12 intitulé « Transformation », qui fait partie d'un guide sur l'élevage des salmonidés. M. Samuel a également acquis une expérience à l'échelle internationale.

Alain Samuel est notre expert-veilleur en Transformation

### **Daniel Sdicu**

Daniel Sdicu est biologiste gradué de l'Université du Québec à Rimouski et a obtenu une Maîtrise en Environnement de l'Université de Sherbrooke. Depuis le début de 2009, dans le cadre d'une entente entre le MAPAQ et l'UQAR, il occupe à Gaspé le poste d'agent de recherche et de développement pour les projets de valorisation de la biomasse marine. Il facilite la recherche axée sur le développement de nouvelles biomolécules marines et de nouveaux ingrédients pour les domaines des aliments et aliments fonctionnels, valorise l'industrie de la transformation des pêches et aide à l'implantation de nouvelles compagnies en biotechnologie. Auparavant il avait accumulé plusieurs années d'expérience en tant qu'entrepreneur, conseiller scientifique, directeur au développement et consultant dans ces domaines pour diverses compagnies québécoises.

Daniel Sdicu est notre expert-veilleur en Biotechnologies

## Nouvelle tarification

### Guide sur l'hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins

Pour le début de la saison, le CSMOPM vous propose une offre de tarification à ne pas manquer concernant le Guide sur l'hygiène et salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins.

Vous pouvez, maintenant, vous procurer le guide aux tarifs suivants :

Moins de 10 unités, 10.00 \$ / chacun ;  
10 unités, 80.00 \$ (8.00 \$ / unité) ;  
20 unités, 140.00 \$ (7.00 \$ / unité)  
30 unités, 180.00 \$ (6.00 \$ / unité)  
40 unités et plus, 200 \$ (5.00 \$ / unité)

#### *Description de l'outil*

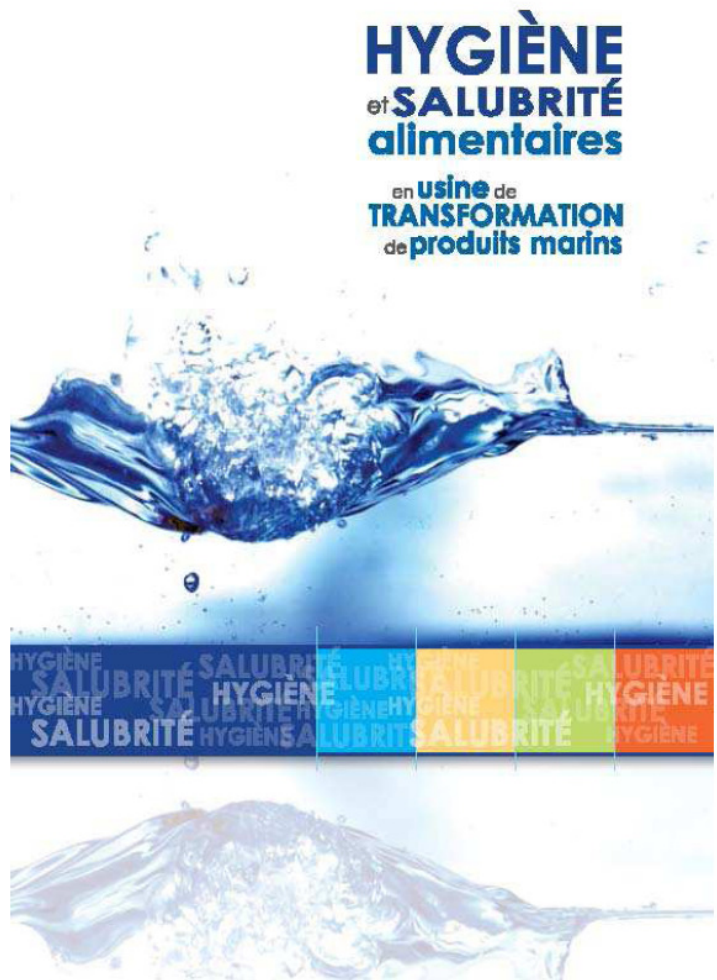
Nous vous rappelons que cet ouvrage de référence résume les principales règles et les bonnes procédures de travail concernant l'hygiène et la salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins.

Il a été fait dans le but d'aider les préposés à la transformation à participer de façon active et responsable au respect des règles d'hygiène et de salubrité afin d'assurer la sécurité des aliments transformés.

Le guide fournit des informations sur la contamination des aliments, les microorganismes, les causes de détérioration des produits marins, les bonnes conditions d'entreposage et de manutention des produits marins, le nettoyage et la désinfection et, bien sûr, les règles d'hygiène personnelle.

Pour des informations supplémentaires ou pour commander vos exemplaires, vous pouvez communiquer avec nous au 888-833-3774 ou par courriel à [comite@pechesmaritimes.com](mailto:comite@pechesmaritimes.com)

Vous pouvez également commander en ligne au [www.pechesmaritimes.org](http://www.pechesmaritimes.org)



# La Dépêche

BULLETIN DE VEILLE STRATÉGIQUE DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

**LA DÉPÊCHE**  
est une initiative du :



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

185-2, rue de la Reine, Gaspé (Québec) G4X 1T7  
Téléphone 418 368-3774 / 1 888 833-3774  
Télec.: 418 368-3875

Courriel : [comite@csmpm.qc.ca](mailto:comite@csmpm.qc.ca)  
[www.pechesmaritimes.org](http://www.pechesmaritimes.org)

VISITEZ LE SITE DE LA DÉPÊCHE :

[www.bulletinladepeche.org](http://www.bulletinladepeche.org)

La publication de la Dépêche, bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture, est rendu possible grâce à l'apport financier des partenaires suivants :



- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation

