

# PÊCHES ET AQUACULTURE

## EN NOUVELLES

### SOMMAIRE

Démarche sectorielle en vue d'une certification alimentaire reconnue mondialement

Modernisation de l'usine de fabrication de glace aux Îles-de-la-Madeleine

2

Participation des entreprises du Québec à la China Fisheries and Seafood Expo 2013

Monitoring maricole : des retombées sur la productivité de l'élevage de la moule et du pétoncle

3

Un bagage de connaissances inégalé pour développer l'élevage de la mye aux Îles-de-la-Madeleine

4



La fin de l'année qui approche représente un bon moment pour nous remémorer les projets marquants que nous avons réalisés.

Le Plan d'action 2013-2018. Développer notre industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales, que j'ai rendu public en avril dernier aux Îles-de-la-Madeleine, est sans aucun doute l'une de ces réalisations dont nous pouvons être fiers. Le bel esprit d'ouverture et de collaboration que vous avez manifesté a permis de préparer un plan prometteur qui guidera l'intervention du Ministère durant les cinq prochaines années en vue d'assurer l'avenir de l'industrie, et je vous en félicite.

Je constate, avec beaucoup de satisfaction, que bon nombre des 27 actions que ce plan d'action met en avant ont déjà été mises en œuvre au cours de l'année qui s'achève. Nous aurons l'occasion, dans les prochains mois, de nous réunir afin de tracer le bilan de l'an un du Plan d'action et d'établir les priorités pour 2014.

Une autre initiative tout aussi importante s'ajoute à cette belle réalisation. Il s'agit de la mise en œuvre de la première Politique de souveraineté alimentaire du Québec. Le gouvernement s'est ainsi doté d'un outil qui lui permet de définir un cadre d'intervention et d'opérer ses choix, en collaboration avec ses partenaires, pour développer notre industrie bioalimentaire et contribuer à la prospérité économique du Québec.

La mise en œuvre du Plan d'action et le déploiement de la Politique de souveraineté alimentaire inciteront certainement les secteurs de la capture, de l'aquaculture, de la transformation alimentaire et de la commercialisation des produits aquatiques à relever les nombreux défis qui les attendent au cours de la prochaine année.

Soyez assurés que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation continuera d'être à l'écoute afin de vous aider à mener à bien vos projets les plus chers. C'est en unissant nos efforts et en resserrant nos liens que nous pourrions contribuer à l'essor du secteur bioalimentaire.

Enfin, je profite de l'occasion pour me joindre à l'ensemble du personnel du Sous-ministère des pêches et de l'aquaculture commerciales du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et souhaiter santé et prospérité à tous les acteurs de l'industrie québécoise des pêches et de l'aquaculture commerciales.

**Le vice-premier ministre et ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation**

François Gendron

## ACQUISITION DE NETTOYEURS-RANGEURS À FILETS MAILLANTS POUR LA PÊCHE DES POISSONS DE FOND AVEC ENGIN FIXE

Par Léon Boulet,

de la Direction régionale de la Gaspésie

À l'occasion d'une mission commerciale en France, des représentants de l'Association des capitaines propriétaires de la Gaspésie et quelques pêcheurs se sont rendus à Lorient, en Bretagne, pour évaluer le potentiel d'un nettoyeur-rangeur à filets maillants. L'équipement, communément appelé une « pomayeuse », est utilisé couramment par les pêcheurs français. Il permet de nettoyer et de ranger les filets maillants sur le pont du bateau au moment de leur levée. Sur place, des tests ont été réalisés en mer par les pêcheurs du Québec.

À la suite de cette expérience qui s'est avérée concluante, une vingtaine de pêcheurs du Québec ont manifesté un intérêt marqué pour acquérir et installer cet équipement sur leur bateau. L'utilisation de la « pomayeuse » augmente le rendement à bord du bateau en réduisant le temps consacré à la manipulation des filets maillants. Ainsi, les pêcheurs disposent de plus de temps notamment pour réparer



Photo : Yves Bourgeois, MAPAQ

L'utilisation de la « pomayeuse » augmente la productivité à bord du bateau en réduisant le temps passé à la manipulation des filets maillants.

les filets, de sorte qu'ils économisent sur le coût de remplacement de ce matériel d'importance. Quelques pêcheurs ont indiqué que l'ajout de la « pomayeuse » leur a permis de réduire le nombre d'aides-pêcheurs. D'autres ont mentionné l'amélioration des conditions de travail, qui a pour incidence une meilleure disposition au travail et qui favorise la stabilité des emplois.

Le coût total de l'acquisition faite par le groupe des 20 pêcheurs s'élève à 360 000 \$. Le Ministère a apporté sa participation en soutenant 35 % de l'achat par l'entremise d'une subvention de 126 000 \$. L'aide accordée provient du Programme d'appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

Devant la démonstration des effets positifs de l'utilisation de la « pomayeuse » par leurs collègues, un deuxième groupe de pêcheurs souhaite en faire autant.

### PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Direction générale des pêches et de 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, Meggie Desnoyers, 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.

UN  
**QUÉBEC**  
POUR TOUS

Québec



# DÉMARCHE SECTORIELLE EN VUE D'UNE CERTIFICATION ALIMENTAIRE RECONNUE MONDIALEMENT

Par **Danielle Bouchard,**

de la Direction régionale  
de la Gaspésie

Un groupe de 14 industriels du secteur de la transformation des produits marins ont entrepris de réaliser des diagnostics de leurs entreprises en vue de bénéficier de la certification alimentaire de la Global Food Safety Initiative (GFSI). Dans cette optique, le groupe d'industriels – à savoir neuf de la Gaspésie, quatre de la Côte-Nord et un dernier des Îles-de-la-Madeleine – a convenu de mandater l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) pour mener à bien ce projet d'envergure sectorielle.

Précisément, le projet consiste à établir un diagnostic individuel en vue de mettre en place dans chacune des entreprises

un système de gestion de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires reconnu par la GFSI. Outre qu'elle aura des effets bénéfiques sur l'accès à de nouveaux marchés ou sur le maintien des marchés existants, la certification de la GFSI permettra aux entreprises d'améliorer et de perfectionner leurs procédés en matière d'innocuité et de salubrité des produits. L'implantation du système homologué par la GFSI ouvre la porte à l'obtention de l'une ou de plusieurs des certifications suivantes, selon les exigences des acheteurs :

- British Retail Consortium
- International Food Standard
- Food Safety System Certification 22000
- Safe Quality Food

La première étape quant à l'implantation du système de gestion de la qualité est l'examen des pratiques et des façons de faire au sein de l'entreprise au regard des installations utilisées, des chaînes de production mises en place, du nombre d'employés, de l'efficacité du système de gestion du risque adopté, des connaissances du personnel, etc.

Au terme de cette première étape, chaque entreprise possédera son propre plan d'intervention qui détaillera les mesures correctives à appliquer pour remédier aux non-conformités et qui précisera l'ampleur des travaux à effectuer et les étapes à franchir subséquemment pour obtenir de la certification visée.

Les entreprises intéressées, par l'entremise de l'AQIP, ont mandaté l'organisme

AgroExpert afin de procéder à l'établissement des diagnostics. Cet organisme a accompagné plus d'une cinquantaine d'entreprises dans leurs démarches en vue d'obtenir l'une des certifications reconnues par le GFSI. AgroExpert offre notamment des services-conseils et de l'assistance technique aux entreprises durant l'ensemble de leurs démarches. Fait à noter, au Québec seulement, AgroExpert a assuré la formation de plus de 15 000 personnes en ce qui concerne l'hygiène et la salubrité.

Soulignons que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation appuie financièrement les entreprises dans les efforts qu'elles déploient afin d'améliorer leur compétitivité.

## MODERNISATION DE L'USINE DE FABRICATION DE GLACE AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Par **Donald Arseneau,**

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

D'importants travaux de modernisation ont été entrepris cet automne à l'usine de fabrication de glace de Cap-aux-Meules, aux Îles-de-la-Madeleine. Pour l'essentiel, ils comportent quatre principaux aspects : l'installation de nouvelles unités de réfrigération plus performantes, l'implantation d'un système de distribution polyvalent et plus sécuritaire, le remplacement du convoyeur aérien par un système souterrain et la construction de deux réserves à glace de qualité alimentaire. Les travaux qui sont en cours présentement se poursuivront jusqu'au mois de mars 2014.

La construction initiale de l'usine remonte à 1975, à l'époque où d'importants projets de développement se mettaient en branle dans le parc industriel de pêche de Cap-aux-Meules. L'usine à glace est en activité depuis ce temps et comble l'ensemble des besoins des pêcheurs, des transformateurs et des distributeurs de produits marins sur le territoire. En fait, elle offre des services qui sont devenus indispensables à l'industrie des pêches des Îles-de-la-Madeleine.

Bien que l'usine ait fait l'objet de travaux d'entretien fréquents au fil des années, la modernisation de l'ensemble des

installations était nécessaire afin de les rendre plus sécuritaires et plus efficaces aux chapitres des coûts d'exploitation et de la consommation d'énergie. En outre, il importait que l'usine soit adaptée aux besoins actuels de l'industrie des pêches. En effet, l'usine a été construite dans une période où le secteur des pêches était en plein essor au Québec. Aussi ses capacités de production sont-elles depuis longtemps largement supérieures aux besoins de l'industrie d'aujourd'hui, compte tenu du déclin des stocks de poissons débarqués aux Îles au cours des 20 dernières années.

Les travaux qui sont effectués mèneront à l'implantation d'un nouveau système de distribution plus performant et moins coûteux à utiliser. Contrairement à l'ancien système, le nouveau pourra fonctionner de façon autonome pendant certaines périodes de la journée. Entre autres avantages, le nouvel équipement mettra à profit différents régimes de puissance, ce qui permettra d'adapter la fabrication de glace à la demande, selon les volumes des activités de pêche. En outre, l'actuelle réserve à glace sera remplacée par deux cuves distinctes en acier inoxydable d'une capacité de 80 tonnes chacune. L'installation de ces nouvelles cuves destinées à l'entreposage entraînera d'importantes économies d'énergie, puisque les faibles quantités de glace utilisées en basse saison justifieront l'arrêt de l'emploi de

l'une des cuves. Enfin, le remplacement du convoyeur aérien par un système souterrain complétera les aménagements de l'usine qui seront terminés d'ici le début de la prochaine saison de pêche.

Pour la clientèle, l'élément le plus intéressant de ces travaux de modernisation sera sûrement la mise en place d'un service de carte électronique donnant accès au système de distribution de glace par le truchement d'un tableau

de commande situé à l'extérieur de l'édifice. Grâce à ce nouveau service, les clients seront dorénavant en mesure de se munir de glace en tout temps, sans avoir à supporter les coûts supplémentaires, et habituellement tarifés, engendrés par les demandes de service logées en dehors des heures d'ouverture de l'usine. D'ailleurs, autre bonne nouvelle pour l'industrie, l'usine sera dorénavant ouverte à l'année!



L'usine de fabrication de glace fait partie du bâtiment qui regroupe les services du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation aux Îles-de-la-Madeleine.

# PARTICIPATION DES ENTREPRISES DU QUÉBEC À LA CHINA FISHERIES AND SEAFOOD EXPO 2013

Par **Françoise Nicol**,

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

Du 5 au 7 novembre derniers se tenait à Dalian, en Chine, la China Fisheries and Seafood Expo 2013. Cette exposition n'a cessé de croître depuis les dernières années, alors que le commerce international des fruits de mer en Chine a connu un essor important, jusqu'à atteindre 25,7 milliards de dollars américains en 2011.

Ce rendez-vous d'envergure internationale est maintenant reconnu comme l'une des plus importantes expositions dans le domaine du commerce des poissons et des fruits de mer et le Québec n'a pas manqué de manifester sa présence. Cette année, le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada assurait, avec la contribution du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, la coordination des cinq espaces réservés aux entreprises québécoises dans le Pavillon du Canada.

Ainsi, les entreprises Groupe MDMP inc. et Dégust-Mer inc. occupaient chacune un kiosque, tandis que l'organisme Gimxport présentait l'offre des autres entreprises participant au projet de commercialisation du homard, soit Crustacés de Malbaie inc., Poissonnerie D. Caron inc. et Gaspé Cured enr. De plus, les entreprises



Photo : gascasité de GIMXPORT

La délégation réunissait M. Joël Berthelot, du Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie, M<sup>me</sup> Priscilla Doiron, de l'organisme Gimxport, M. Bill Sheehan, de Dégust-Mer inc., M. Henry Clapperton, des Producteurs de homards de Grande-Rivière, M. Gaétan Denis, des Crustacés de Malbaie inc., M. Gino Lebrasseur, d'Unipêche Groupe MDMP inc., M. Kevin Caron, de la Poissonnerie Caron, M. Maxime Smith, du Groupe MDMP, M<sup>me</sup> Pascale Allain, de Gimxport, et M<sup>me</sup> Bao Wei, déléguée commerciale du Bureau du Québec à Beijing.

Les Crustacés des Monts inc. et Cusimer (1991) inc. étaient représentées par Great Northern Products. Enfin, Sogelco International inc. a aussi répondu à l'appel, cette année encore.

La contribution financière des gouvernements provincial et fédéral pour favoriser la participation des entreprises du Québec à l'exposition s'est élevée à environ 33 000 dollars. Sur place, les exposants ont aussi bénéficié du soutien professionnel de M<sup>me</sup> Wei Bao, conseillère du Bureau du Québec à Beijing, et de l'appui de M. Nicolas Moisan, conseiller à l'exportation pour le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada.

Soulignons en terminant qu'en 2012 les exportations du Québec vers le Japon, la Chine, le Vietnam et Hong Kong ont atteint près de 21 millions de dollars, soit 8 % de toutes nos exportations, et près de la moitié était destinée au marché japonais.

## MONITORING MARICOLE DES RETOMBÉES SUR LA PRODUCTIVITÉ DE L'ÉLEVAGE DE LA MOULE ET DU PÉTONCLE

Par **Julie Boyer**,

de la Direction régionale de la Gaspésie

De tous les aliments que nous consommons, les produits marins comptent sans doute parmi ceux qui sont les plus tributaires du milieu naturel. Notamment, une bonne part de la production maricole repose sur les juvéniles qui sont recueillis dans le milieu naturel. La croissance de ces jeunes animaux aquatiques est liée à la présence du plancton dont ils se nourrissent dans la colonne d'eau, alors que leur survie est menacée par les organismes prédateurs. Le mariculteur doit donc bien connaître les conditions du milieu qu'il exploite pour assurer la rentabilité et le succès de ses activités, et on parle ici de connaître des paramètres qui sont invisibles à l'œil!

Merinov met à la disposition des entreprises un programme de monitoring qui leur donne accès à des données utiles issues de mesures effectuées dans le milieu naturel. Grâce à ces données, les

entreprises sont à même de prendre des décisions éclairées quant aux opérations courantes de captage, de traitement, de grossissement et de récolte. Depuis son lancement il y a six ans, le programme de monitoring a graduellement été étendu à toutes les régions maritimes du Québec. Il est devenu des plus importants pour les entreprises et très apprécié de l'industrie.

À titre d'exemple, l'équipe de la biologiste Carole Cyr prélève des échantillons dans le site maricole du Pearl Reef, aux Îles-de-la-Madeleine, pendant environ huit semaines aux mois d'août et de septembre. Elle s'emploie ainsi à déterminer la période de ponte du pétoncle, à évaluer le taux de captage des juvéniles et à détecter la présence des espèces indésirables. Dans les heures qui suivent les analyses en laboratoire, l'information produite est acheminée par courriel à l'entreprise, ce qui lui permet d'établir le moment propice à l'immersion de ses collecteurs pour une récolte optimale. Concrètement, l'entreprise est en

mesure d'éviter les pics de captage des moules et des hiatelles qui surviennent généralement avant le début du captage des pétoncles.

Sur la Côte-Nord, la biologiste Marie Lionard se rend notamment dans la baie des Sept Îles avec un système de filtration pour effectuer le suivi des larves. La densité et la taille des larves de moules représentent des renseignements utiles pour déterminer le début de la fixation du naissain sur les structures mytilicoles. Un suivi est effectué par la suite afin de vérifier la croissance des moules. En Gaspésie, c'est l'équipe de la biologiste Estelle Pedneault qui réalise le suivi relatif aux moules et aux pétoncles, à l'image des activités menées dans les autres régions.

Depuis le printemps dernier, plus de 90 courriels ont été adressés aux mariculteurs des diverses régions par M<sup>mes</sup> Cyr, Lionard et Pedneault, afin de leur livrer les données. Les résultats détaillés du programme de monitoring

seront aussi présentés au cours de l'atelier de transfert technologique destiné à l'industrie maricole qui aura lieu au mois de mars prochain. Un rapport où seront compilés les résultats des trois régions sera également publié dans le site Internet de Merinov après la saison.

Soulignons que le financement de ce programme est assuré conjointement par Merinov, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, la Société de développement de l'industrie maricole et les entreprises. Pour obtenir de plus ample information, on peut communiquer avec les responsables du programme chez Merinov :

Carole Cyr, aux Îles-de-la-Madeleine  
[carole.cyr@merinov.ca](mailto:carole.cyr@merinov.ca)

Estelle Pedneault, à Grande-Rivière  
[estelle.pedneault@merinov.ca](mailto:estelle.pedneault@merinov.ca)

Marie Lionard, à Sept-Îles  
[marie.lionard@merinov.ca](mailto:marie.lionard@merinov.ca)

# UN BAGAGE DE CONNAISSANCES INÉGALÉ POUR DÉVELOPPER L'ÉLEVAGE DE LA MYE AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale de la Gaspésie avec la collaboration de Bruno Myrand, de Merinov

De 2000 à 2012, d'importants travaux de recherche ont été effectués pour développer l'élevage de la mye commune aux Îles-de-la-Madeleine. En effet, l'archipel a été au cœur d'un effort global et concerté pour y favoriser l'essor de cette nouvelle activité.

## Historique de la recherche sur l'élevage de la mye

Les premiers essais d'élevage ont été entrepris en 1997 par l'entreprise Élevage de myes PGS Noël inc. Ils constituaient à cette époque une quasi-première mondiale. Seules quelques activités de recherche et d'élevage avaient été amorcées timidement quelques années plus tôt à l'Île-du-Prince-Édouard, mais on en savait très peu de choses. Faute d'information, il fallait tout inventer ou presque.

Aussi, en 2000, une équipe de recherche a été réunie à l'initiative de la Société de développement de l'industrie maricole (SODIM) pour épauler l'entreprise et aider à établir cette nouvelle activité aux Îles. C'est ce qui a mené à la création du Programme MIM (Programme de recherche-développement en myiculture aux Îles-de-la-Madeleine) qui a pris fin en 2012. L'équipe de recherche s'est attardée à tous les aspects déterminants d'un élevage rentable, à savoir l'approvisionnement en juvéniles, le prégrossissement, l'ensemencement dans des sites sous bail, la récolte, la qualité du produit et la productivité. Les travaux accomplis ont souvent été à l'avant-garde en comparaison de ce qui s'est fait ailleurs en Amérique du Nord.

## L'équipe de recherche

Le noyau de l'équipe était composé de M. Réjean Tremblay et de M<sup>me</sup> Lise Chevarie, de l'Institut des sciences de la mer, ainsi que de M. Bruno Myrand, du Centre maricole des Îles, devenu Merinov en 2010. Ont aussi été engagés à divers degrés M<sup>me</sup> Madeleine Nadeau et M. Jean-François Laplante, de Merinov, M. François Bourque du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Guillaume Werstink, de l'Université du Québec à Rimouski (UQAR), de même que de nombreux techniciens, étudiants et stagiaires. Au fil des années, les activités ont été financées par des ministères provinciaux et fédéraux, par des organismes, notamment la SODIM et l'UQAR, de même que par Élevage de myes PGS Noël inc.

## Les résultats

Plusieurs rapports ont été publiés sur les activités menées de 2000 à 2006. Un compte rendu sur celles qui ont été réalisées au cours de la période 2007-2012 est presque terminé et sera à la disposition des intéressés dans les prochains mois. L'équipe de recherche est aussi à mettre la dernière main à un guide qui fera la synthèse des connaissances sur la biologie et l'écologie de la mye commune ainsi que sur les méthodes et les techniques d'élevage connues pour la mye et les autres bivalves fouisseurs en Amérique du Nord. Ce guide fournira également des conseils sur la méthode à privilégier pour pratiquer la myiculture aux Îles en relation avec l'expérience acquise au fil des ans par l'entreprise de l'archipel et par l'équipe du Programme MIM. Il contiendra finalement des données sur les coûts de production et sur la faisabilité financière.

À titre d'information, voici certains éléments d'intérêt extraits du guide concernant l'approvisionnement et l'ensemencement.

### • Approvisionnement

Le transfert des petites myes prélevées dans le milieu naturel dans un site sous-optimal (croissance lente) vers un site d'ensemencement constitue la source d'approvisionnement la plus fiable et la plus économique dans les conditions propres des Îles. Un approvisionnement au moyen d'une éclosierie serait aussi envisageable. Les myes doivent avoir une taille minimale de 20 mm au moment de l'ensemencement, de manière à réduire les pertes causées par la prédation et la dispersion. Si les myes choisies n'ont pas atteint cette taille cible, il est recommandé de les placer dans des structures de prégrossissement pour qu'elles atteignent les 20 mm plus rapidement. La structure qui s'est révélée la plus efficace à l'échelle expérimentale est l'upweller, qui est utilisé en milieu terrestre. Il s'agit d'un cylindre dont le fond est constitué d'un tamis et qui peut contenir une grande quantité de myes; celles-ci s'alimentent à même l'eau qui est pompée directement du milieu naturel et qui circule du bas vers le haut.

### • Ensemencement

L'on devrait ensemer les myes tôt à l'été afin de tirer profit de la saison de croissance dans son entier. Les mollusques sont déposés directement sur le substrat selon une densité de 300 à 500 individus au mètre carré. Les myes s'enfouissent rapidement par elles-mêmes. On étend un filet à mailles de 4 ou 6 mm sur la parcelle ensemencée afin de protéger les myes contre les

prédateurs et contre la dispersion passive engendrée par les courants. Le filet ne doit pas comporter d'ouvertures permettant le passage des myes et des prédateurs, surtout les crabes. Il doit être enlevé à l'automne avant la formation des glaces. Par la suite, les parcelles sont laissées à elles-mêmes jusqu'au moment de la récolte; les myes sont alors dessablées à l'aide de jets d'eau sous pression, puis récupérées à l'aide d'épuisettes. Notons qu'un prototype de récolteuse mécanique a été mis au point aux Îles au cours des dernières années. Enfin, les myes récoltées sont placées en suspension dans la colonne d'eau pendant au moins 48 heures pour qu'elles puissent se débarrasser du sable emprisonné dans leur coquille. Il faut environ six ans aux myes ensemencées à 20 mm pour atteindre la taille de 50 mm dans les conditions qui caractérisent les lagunes des Îles.

### Pour en savoir plus

Le compte rendu des activités réalisées de 2007 à 2012 et le guide sur la mye et les techniques d'élevage seront publiés sous peu dans le site Internet de Merinov ([www.merinov.ca](http://www.merinov.ca)). Pour plus ample information, on peut communiquer avec :

M. Bruno Myrand  
bruno.myrand@merinov.ca

ou M<sup>me</sup> Lise Chevarie  
lise.chevarie@merinov.ca



L'équipe de recherche s'est attardée à tous les aspects déterminants d'un élevage rentable, à savoir l'approvisionnement en juvéniles, le prégrossissement, l'ensemencement dans des sites sous bail, la récolte, la qualité du produit et la productivité.