



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

LA DÉPÊCHE

Volume 9, Numéro 8, Mai 2009

À ne pas manquer :

Faut-il manger moins de poissons pour préserver les stocks marins?

Spécial : Innovations technologiques surprenantes



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

RESSOURCE

Faut-il manger moins de poissons pour préserver les stocks marins?...p.3

CAPTURE

Spécial : Innovations technologiques surprenantes.....p.4

La réduction des prises accessoires : une priorité pour une gestion durable des pêches.....p.6

TENDANCES DES MARCHÉS

La santé, toujours un moteur d'innovations ?.....p.7

MARICULTURE

Restrictions appliquées à la culture de mollusques en sacs flottants.....p.8

Des moules ASC, des pétoncles ASC, des huîtres ASC.....p.9

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Des alternatives au sel.....p.11

BIOTECHNOLOGIES

Des crevettes dans le vin.....p.12

TRANSFORMATION

L'essuie-mains plus efficace que les séchoirs électriques.....p.13

FLASH INFO.....p.15

La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

Coordonnateur-rechercheur de la veille stratégique : Caroline Leclerc

Tirage :
550 copies

Comité de gestion de la veille stratégique :
Nathalie 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

Caroline Leclerc : Biotechnologies

Karine Berger : Nouveaux produits sur le marché

Laurent Girault : Mariculture – techniques d'élevage

Coraline Jabouin : Capture – technique et engins de pêche

Jérôme Laurent : Capture – technique et engins de pêches

Éric Tamigneaux : Mariculture – techniques d'élevage

Yves Bourgeois : Construction navale

François Bourque : Techniques d'élevage et biologie - mollusques

Georges Cliche : Biologie des espèces d'élevage - pétoncles

Francis Coulombe : Ressource

Michel Desbiens : Sécurité alimentaire

Simona Motnikar : Ressource – Biologie des espèces d'élevage

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

Benoît Thomas : Biologie des espèces d'élevage – moules

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



Pierre Lauzier : Réglementation - mariculture

Ali Magassouba : Tendances des marchés et prix - crustacés

Sylvain Lafrance : Dynamique de l'industrie - mariculture

Robert Vaillancourt : Techniques d'élevage, biologie - poissons marins

Jean-Claude Brêthes : Ressource

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

Guglielmo Tita : Environnement

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

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



Pêches et Océans
Canada

Fisheries and Oceans
Canada



SODIM
Société de développement de l'industrie maricole inc.

UQAR SMER

Ressource

Numéro 832

Faut-il manger moins de poisson pour préserver les stocks marins?

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Manger plus de poisson paraît souhaitable pour la santé humaine, mais une consommation accrue accélérerait le déclin des espèces marines et pourrait, d'ici 40 ans, mener à l'extinction de la plupart des stocks de poissons commerciaux. C'est ce que soulèvent des chercheurs canadiens, dans une analyse publiée dans le Journal de l'Association médicale canadienne (JAMC). De plus, les chercheurs remettent en question les allégations selon lesquelles les oméga-3 d'origine marine seraient bons pour la santé cardiovasculaire.

Pour le Dr David Jenkins, médecin à l'hôpital St. Michael et professeur à l'Université de Toronto, il est clair que la préservation de la ressource halieutique est une priorité bien plus importante que les bienfaits supposés des oméga-3 sur la santé humaine ! Les avantages pour la santé de la consommation de poisson ont été « surdramatisés » et ont mis une pression accrue sur les poissons sauvages.

Militant pour une approche plus écologique en matière de pêcheries, le Dr Jenkins

considère comme « non durables » les recommandations émises par les guides alimentaires occidentaux relativement à la consommation de poisson. « Les espèces que les pays occidentaux recommandent de manger davantage pour leurs oméga-3 sont déjà sous pression – comme dans le cas du thon à queue jaune – ou sont déjà effondrées, telle la morue au large des côtes du nord-est canadien », indique le médecin et nutritionniste.

Plus de 100 espèces de poissons sont déjà disparues des mers et, d'ici 2050, il en sera de même pour toutes les espèces pêchées sur une base commerciale, évoque-t-il en se basant sur différentes études et recherches sur le sujet. Pour ce qui est de l'aquaculture, David Jenkins la considère comme une solution ni valable ni souhaitable. « L'aquaculture mise surtout sur les espèces carnivores, mais pour produire 1 kilo de tels poissons d'élevage, il faut de 2,5 à 5 kg de petits poissons pour les alimenter », soutient-il.

Source

Jenkins DJA, *et al*, Are dietary recommendations for the use of fish oils sustainable?, *Canadian Medical Association Journal*, 17 mars 2009, 180 (6). doi:10.1503/cmaj.081274.

Analyse par Jean-Claude BRÊTHES - UQAR

Pauvre consommateur! Il est pris entre deux discours : la saine alimentation, qui recommande le poisson, et les protecteurs de l'environnement, qui le déconseillent. En fait, cet article s'inscrit dans la grande mouvance actuelle, plutôt catastrophiste, qui considère la pêche comme essentiellement destructrice et qui prédit l'extinction des espèces d'ici 40 ans. Mais c'est la première fois que la médecine s'en mêle, sans considération médicale, d'ailleurs. Alors, du poisson ou pas de poisson? ➔



L'argument de base est que les ressources sont surexploitées et que si l'on augmente leur consommation, on va aggraver la situation. Selon la FAO, 50 % des captures mondiales déclarées ne sont pas essentiellement destinées à l'alimentation humaine directe. Il s'agit, principalement, des huiles et farines pour les élevages (aquaculture entre autres). Cela représente environ 40 millions de tonnes de ressources halieutiques. Rétablir une partie du marché vers celui des épiceries, plus lucratif, ne nuira pas à la ressource. Il y a aussi le gaspillage : quand on utilise le hareng ou le capelan seulement pour vendre les œufs sur le marché asiatique, la carcasse va au dépotoir, faute de marché. Une meilleure valorisation ne devrait pas accroître la pression de pêche. Les exemples cités sont extrêmes. Il est clair que les stocks de morue canadienne sont en mauvais état, mais le turbot se porte plutôt bien, comme le stock de hareng d'automne du golfe du Saint-Laurent. Quant aux thonidés, qu'il ne faut pas consommer à haute dose en raison de leurs teneurs en métaux lourds (mercure notamment), le Monterey Bay Aquarium, que l'on ne peut soupçonner de complaisance à l'égard de la pêche, en recommande un certain nombre.

Un problème de base demeure au niveau de la transformation et de l'éducation du consommateur. Les poissons les plus intéressants pour leurs qualités alimentaires sont les « poissons bleus » (sardine, hareng, maquereau) qui sont peu prisés à l'état brut : ils sentent « mauvais » à la cuisson et ont la réputation d'être plus délicats à apprêter (ce qui est faux). Or ce sont eux qui partent vers le dépotoir ou la farine. Il y aurait certainement un effort d'imagination de la part de l'industrie de transformation pour proposer des produits attrayants, comme cela se fait en Amérique latine ou en Europe, et de démontrer aux consommateurs que, oui, c'est bon.

Alors, manger du poisson? Pas d'hésitation, c'est oui. Pour ceux et celles qui ont une conscience écologique développée, ils peuvent rechercher les produits écocertifiés (comme le logo « MSC ») ou suivre les recommandations des guides alimentaires publiés sur le web. Ils pourront ainsi faire un choix éclairé.

Capture

Spécial : Innovations technologiques surprenantes

Par Emmanuel SANDT – DUGUAY - CONSULTANT

Échosondeurs, moniteurs de chaluts, systèmes de positionnement par satellites, caméra HD ... telles sont les avancées technologiques dans le secteur des pêches. Au 5th World Fisheries Congress, qui s'est tenu du 20 au 25 octobre 2008 à Yokohama au Japon, plusieurs chercheurs ont démontré les plus récentes avancées technologiques en la matière. En voici trois des plus surprenantes :

Numéro 839

20 000 yeux sous les mers

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CONSULTANT

Inspirés par le plancton, des chercheurs de l'université de Gènes, en Italie, ont développé de minuscules robots collecteurs de données pouvant être emportés aux grés des courants. Ce « plancton intelligent » peut enregistrer une variété de données,

allant de la température à la pollution. En étant dispersés aux grés des vagues, vents et marées, ces petits robots ont l'avantage de couvrir une zone très large. De plus, ils n'ont pas besoin de pile, puisqu'ils sont équipés de petits drapeaux leur permettant

de générer l'énergie nécessaire à l'acquisition de données lorsqu'agités dans l'eau. Et s'ils sont déployés en groupe, ils forment alors un réseau pouvant retransmettre l'information vers un moniteur

central. Les chercheurs croient qu'un tel système deviendra un très bon outil pour obtenir des informations sur les changements climatiques et sur la pollution marine.

Source

5th World Fisheries Congress, qui s'est tenu du 20 au 25 octobre 2008 à Yokohama au Japon.

Analyse par Emmanuel SANDT-DUGUAY - CONSULTANT

À prime abord, un tel projet est étonnant, mais il semble une alternative intéressante afin d'obtenir quantités de données à faible coût, spécialement pour les coins les plus reculés du globe où le déploiement de campagnes d'échantillonnage coûte cher.

Numéro 840

La caméra sous-marine acoustique HD

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CONSULTANT

La caméra acoustique, originalement utilisée dans le domaine médical afin d'établir des diagnostics, peut permettre de mesurer la grandeur, la forme et les mouvements des organismes marins, et ce, même dans une noirceur totale. Le nombre de poissons dans un banc peut être aisément calculé. Adaptée au milieu marin dans un caisson pressurisé, elle offre des possibilités inimaginables.

Il est même possible d'obtenir des images 3D des structures internes des organismes. La précision est étonnante. De plus, un système acoustique multi-fréquences (comportant 6 hautes fréquences) peut devenir un instrument idéal pour estimer la distribution spatiale et la densité du zooplancton, par exemple.

Source

5th World Fisheries Congress, qui s'est tenu du 20 au 25 octobre 2008 à Yokohama au Japon.

Analyse par Emmanuel SANDT-DUGUAY - CONSULTANT

Contrairement aux caméras sous-marines conventionnelles, cette nouvelle technologie permet d'obtenir des images d'une étonnante qualité même en eaux turbides ou en pleine noirceur. En plus de permettre l'exploration de nouveaux champs de recherche du domaine marin, son utilisation offre tout un avantage pour l'inspection des coques et structures immergées ou pour la recherche et la récupération d'épaves ou d'objets perdus.

Numéro 841

Sonars multifaisceaux : bienvenue dans la quatrième dimension

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CONSULTANT

De nouveaux sonars multifaisceaux de la compagnie norvégienne SIMRAD ont été présentés (le MS70 et le ME70). Ces derniers sont très utiles pour estimer l'abondance des poissons pélagiques sur une

grande surface. Il est possible d'obtenir des images en 3 dimensions des bancs de poissons, même en 4 dimensions où le temps réel est la quatrième dimension et d'en obtenir le volume total.

Avec ce type de sondeur multifaisceaux il est même possible de traquer un banc de poissons, de le suivre et de l'étudier grâce à

de multiples transmissions consécutives. La beauté de la chose : tout ceci est compatible avec Windows XP.

Source

Condiotty, Jeff, A new generation of scientific multibeam sonars and echo sounders for biomass estimation. 5th World Fisheries Congress, qui s'est tenu du 20 au 25 octobre 2008 à Yokohama au Japon.

Analyse par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CONSULTANT

Le fait qu'on ne puisse voir exactement ce qui se passe sous l'eau a toujours limité les possibilités de recherche scientifique dans le domaine marin. Or, ces avancées récentes en matière d'échosondeurs multifaisceaux permettront inévitablement de pousser ou d'ouvrir de nouvelles voies dans la recherche scientifique marine. Ces deux nouveaux sonars permettent non seulement d'établir une bathymétrie des fonds marins comme l'ancienne génération, mais permettent également aujourd'hui de visualiser des bancs de poissons en temps réel et de les quantifier. Le MS70 et le ME70 pourraient donc être forts utiles pour faciliter les estimations de biomasse ou pour toutes recherches en écologie comportementale. Pour les pêcheurs, soyez patients, le coût ne justifie pas l'investissement pour l'instant!

Numéro 831

La réduction des prises accessoires : une priorité pour une gestion durable des pêches

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY - CONSULTANT

La pêche n'est pas sélective. Les prises sont souvent constituées de poissons trop petits ou d'animaux marins comme des cétacés, des requins, des étoiles de mer, des crabes et des oiseaux de mer. Dans la plupart des cas, ces prises fortuites sont rejetées à la mer, blessées ou mortes. Selon un rapport de l'Organisation mondiale de la protection de l'environnement (WWF) publié en avril dernier, ces captures accidentelles et rejets représentent jusqu'à 40 % des captures mondiales, soit quelque 38 millions de tonnes chaque année. Les prises accessoires constituent l'une des plus importantes préoccupations pour l'avenir des pêcheries au 21^e siècle. D'ailleurs le site Internet www.bycatch.org documente toutes les recherches récentes en la matière. Ce site intéressant a été développé par un consortium de la Nouvelle-Angleterre

réunissant pêcheurs, chercheurs et ingénieurs.

Pour ceux qui auraient une idée non recensée actuellement dans ce site, la WWF a lancé dernièrement la quatrième édition de son concours de design d'engins de pêche ingénieux (Smart gear competition). Ce concours encourage la conception d'engins de pêche ingénieux permettant de limiter les prises accidentelles de poisson tout en permettant une pêche viable commercialement. Cette année, plus de 57 500 \$US seront décernés aux meilleures inventions permettant de réduire les prises accessoires.

Ce concours est ouvert à tous : pêcheurs, ingénieurs, scientifiques, étudiants et à tous les patentoux... Pour les intéressés, le concours prend fin le 30 juin 2009. Informations au www.smartgear.org

Source

5th World Fisheries Congress, qui s'est tenu du 20 au 25 octobre 2008 à Yokohama au Japon.
DAVIES RWD, et al. Defining and estimating global marine fisheries bycatch. Marine Policy (2009),
doi:10.1016/j.marpol.2009.01.003

Analyse par Emmanuel SANDT-DUGUAY - CONSULTANT

Une meilleure efficacité des engins de pêche est donc de mise, car, en plus des impacts nocifs que peuvent avoir certains types de dragues et de chaluts, bien des engins de pêche sont perdus en mer et continuent d'effectuer une pêche dite fantôme, qui est non comptabilisée.

Au Canada

Dans l'Atlantique Nord, le chalutage prend au filet des quantités impressionnantes de morue juvénile, minant les efforts déployés pour rétablir les réserves décimées de morue de l'Atlantique. À titre d'exemple, dans les Grands Bancs de Terre-Neuve, la pêche à la morue est interdite. Toutefois, en 2003, 90 % de la biomasse aurait été capturée sous forme de prise accessoire lors de la pêche d'autres poissons benthiques. Les populations de saumon quinnat dans le nord-est du Pacifique sont aussi affligées, 160 000 poissons ayant été accessoirement pris lors de la pêche à la goberge en Alaska l'an passé. Cette masse de prises accidentelles a causé l'effondrement d'une pêche de subsistance puisqu'un nombre insuffisant de poissons retournent à l'océan pour se reproduire.

Tendances des marchés

Numéro 835

La santé, toujours un moteur d'innovation ?

Par Caroline LECLERC – CSMOPM

En Amérique du Nord, et particulièrement au Canada, l'aspect santé est le principal moteur de l'innovation en alimentation. Pourquoi ? « En raison de la dégradation de l'état de santé qu'on observe au sein de la population », soutient Isabelle Marquis de la firme Enzyme, spécialisée dans le marketing alimentaire.

Dans un marché où la population est vieillissante, de nouveaux créneaux santé s'ouvrent pour l'industrie agroalimentaire. Ainsi, toujours selon l'étude de la firme XTC intitulée : « Panorama mondial de l'innovation en alimentation 2009 », on verra de plus en plus de produits favorisant tantôt la santé mentale ou cognitive (ajout d'oméga-3 d'origine marine), tantôt la santé des articulations (ajout de calcium, de glucosamine et chondroïtine).

Le Panorama mondial de l'innovation analyse chaque année l'évolution des tendances de l'innovation alimentaire dans

le monde. Cette étude est fondée sur l'observation et l'analyse de l'ensemble des nouveaux concepts, nouvelles promesses et des nouveaux leviers utilisés par les industriels du monde entier.

L'étude établit 5 grands axes de l'innovation alimentaire :

- Le plaisir
- La santé
- La forme
- La praticité
- L'éthique

On ne vend pas la santé de la même façon chez nos voisins du sud. Aux États-Unis c'est la naturalité qui prévaut, c'est-à-dire des produits de plus en plus naturels et de moins en moins transformés, tandis qu'au Canada, on mise d'abord sur le bienfait médical ou thérapeutique du produit. Parmi les nouveaux produits offerts au Canada, 1 sur 5 offre une valeur ajoutée axée sur la santé, tel que l'ajout d'oméga-3, d'antioxydants ou de probiotiques.



Source
SIAL 2009

Analyse par Karine BERGER – HALIEUTEC

La santé est une tendance de fond confirmée par tous les spécialistes : dans l'agro-alimentaire, les saveurs naturelles font un retour en force, et les nouveaux modes de consommation se piquent de nutrition et de santé. Un sacré défi pour les industriels qui multiplient les innovations pour rester dans la course!

Oui, les produits avec promesse santé sont de plus en plus nombreux. Cependant, en la matière, force est de constater que les échecs, eux aussi, se multiplient. Poussés par l'engouement médiatique pour les « aliments santé », certains industriels se sont engagés dans une voie sans issue en se trompant de rôle. A trop vouloir soigner, ils ont peut-être oublié que la première revendication du consommateur, en matière de consommation alimentaire, reste la recherche de plaisir et le « bien-être ». La «santé» est une notion quelque peu abstraite, liée à un objectif à long terme. A l'inverse, le «bien-être» est une sensation plus physique qui s'obtient plus rapidement. Il nous permet de nous offrir des instants de plaisir, de compenser le stress de la vie quotidienne et de déconnecter de temps à autre.

Car n'oublions pas que le goût est un indicateur privilégié des choix alimentaires puisque d'un point de vue scientifique et nutritionnel, et contrairement aux idées mal reçues, il est le sens parmi tous pour distinguer ce qui est comestible de ce qui ne l'est pas. À preuve, la pourriture et le surissement génèrent des senteurs et des saveurs répulsives que la génétique a même intégrées dans son patrimoine. L'amer est génétiquement codé et révolue tout nouveau-né normalement constitué.

Est-ce à dire qu'il n'y a pas de place pour les produits alimentaires à promesse santé ? Non, bien sûr, mais, répétons-le, seulement si la promesse de plaisir est prioritairement satisfaite et si la notion de bonne santé n'apparaît que comme une garantie de ce plaisir. Et là, le potentiel est, sans aucun doute, énorme.

Mariculture

Numéro 818

Restrictions appliquées à la culture de mollusques en sacs flottants

Par Michel DESBIENS – MAPAQ

Le guano est un puissant engrais fait de déjections d'oiseaux de mer. Bravo pour ceux qui en vivent... mais guano et mollusques d'élevage ne doivent pas se côtoyer. Ainsi, le Programme fédéral de contrôle de salubrité des mollusques (PCCSM) vient d'inscrire une restriction quant à l'utilisation en mer de sacs flottants pour l'engraissement de mollusques. Ces structures flottantes offrent un perchoir gratuit aux oiseaux, causant des problèmes sanitaires pour la salubrité des mollusques

cultivés. Ceci touchera certains producteurs d'huîtres dans les Maritimes et possiblement au Québec.

Conséquemment, il sera nécessaire aux utilisateurs de telles structures de soumettre un plan de récolte à l'approbation de l'ACIA avant d'entreprendre leurs activités de récolte. Les producteurs doivent démontrer, grâce à des registres, que les mollusques ne posent aucun problème de salubrité. La saisie de renseignements sur la présence ou

l'absence d'oiseaux ou de dispositifs d'effarouchement ne constitue pas une pratique de gestion acceptable, étant donné les déplacements continus des oiseaux.

La principale mesure pouvant être entreprise par un producteur consiste au reparaillage dans des eaux salubres en structures non-flottantes, pendant au moins 14 jours (avec analyses bactériologiques en appui) ou 30 jours (analyses non exigées). La production peut cependant être vendue sans reparaillage si des preuves de salubrité sont fournies selon les modalités spécifiées dans le PCCSM.

Les établissements de transformation agréés au fédéral sont tenus d'élaborer des plans de récolte équivalents en collaboration avec les producteurs et de les inclure dans leur Programme de gestion de la qualité.

Il est intéressant de noter que Comeau et al. (publication sous presse) se sont penchés sur cette question et suggèrent des mesures préventives, telles que l'immersion totale des sacs sous quelques centimètres d'eau grâce à des bouées de flottaison conçues pour être instables sous le poids des oiseaux. Ce type de précaution ne reçoit toutefois pas nécessairement l'aval de l'inspection.

Source

ACIA, Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques;
Comeau L.A., St-Onge P., Pernet F., Lanteigne L., (2009). Aquacultural Engineering (article sous presse).
<http://www.aufil.ulaval.ca/articles/fretin-menu-14482.html>

Analyse par Laurent GIRAULT - HALIEUTEC

Il sera intéressant de voir dans quels délais et avec quelle sévérité cette nouvelle réglementation sera appliquée. Les poches flottantes sont largement utilisées pour la culture des huîtres dans les Maritimes et une mise en oeuvre stricte de ces mesures aurait un impact majeur sur cette industrie. Évidemment, l'huître étant souvent consommée crue, les risques pour la santé humaine sont plus aigus que pour d'autres mollusques. Un reparaillage de 14 ou 30 jours n'apparaît pas comme une solution économiquement viable, d'autant moins qu'il n'existe pas de sites ou d'installations agréés pour le réaliser. Il est à noter qu'en France, les huîtres élevées en zone d'estran, donc elles aussi exposées partiellement aux oiseaux, doivent passer par un reparaillage. Mais celui-ci n'est que de quelques heures, dans des bassins rudimentaires, et sans que des analyses bactériologiques soient exigées pour chaque lot.

Numéro 810

Des Moules ASC, des pétoncles ASC, des huîtres ASC...

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Après le MSC de la pêche durable, WWF a annoncé la création d'un écolabel pour l'aquaculture durable : ASC (Aquaculture Stewardship Council).

WWF s'est fixé deux ans pour que la certification ASC soit vraiment opérationnelle. En effet, depuis plusieurs mois, l'organisation internationale a lancé des consultations dans le monde entier. Des réunions qui associent les aquaculteurs, les

organisations environnementales et les administrations, doivent déboucher sur des règles en matière d'élevage pour les principales espèces aquacoles. « Ce travail s'inscrit tout à fait dans les objectifs du WWF qui sont de protéger les océans et les habitats côtiers tout en ouvrant des voies novatrices pour nourrir l'humanité de façon efficace et durable », a dit Charretier Roberts, le Président du WWF USA. Il est prévu qu'en 2010 les standards soient fixés

pour neuf espèces : saumons, crevettes, truites, pangasius, ormeaux, moules, clams,

huîtres et coquilles Saint-Jacques. Pour les tilapias, le standard est presque finalisé et devrait sortir au printemps.

Source

FishUpdate, publié le 27 janvier 2009.

Communiqué de presse du WWF, publié le 27 janvier 2009.

Analyse Par Yannick GOAZIOU – COLLABORATION SPÉCIALE TABLE MARICOLE

Depuis les années 40 où l'on a vu l'émergence aux USA de labels privés issus de la certification sylvicole ATFS (American Tree Farm System) destinés à accréditer le mode de gestion responsable de certaines forêts privées aux USA, et le Sommet de la Terre de Rio en 1992 qui a marqué un tournant dans la perception du public de la « cause » environnementale, la certification écologique a fait son chemin.

Depuis 1999, le WWF a débuté des dialogues sur l'aquaculture dans le but d'élaborer un label qui certifierait le non-impact sur l'environnement des entreprises aquacoles labélisées. Cependant, comme c'est souvent le cas lorsqu'un organisme non gouvernemental de protection de l'environnement comme WWF est l'investigateur du projet, le manque de moyens et/ou parfois la nature des sources de financement font en sorte que le processus choisi pour élaborer le référentiel ou cahier des charges manque de transparence et mériterait une démarche scientifique plus rigoureuse. Par exemple, la plupart des critères utilisés ne font pas l'objet d'une revue de littérature solide. D'autre part, les dialogues sur l'aquaculture sont réalisés sous la forme de débats ou forums ouverts à tous publics incluant les aquaculteurs, les gouvernements ainsi que le citoyen ordinaire intéressé à l'environnement. Cette démarche, bien que « démocratique », laisse craindre l'élaboration de référentiels du type « Wikipedia » où chacun entre sa version de l'histoire. De plus, la décision finale du choix des référentiels est faite par un comité restreint alors qu'une démarche plus ouverte incluant un large processus de révision par les spécialistes du sujet pourrait apporter plus de transparence et de crédibilité au travail réalisé.

Actuellement, le Ministère des Pêches et Océans du Canada (MPO) développe de son côté un outil dont « l'objectif global de l'élément de certification et d'accès aux marchés est de créer un secteur de l'aquaculture qui puisse répondre à la demande de caractéristiques de grande valeur du marché, telles que la certification en tant qu'indicateur de rendement social, économique et environnemental ». Financé à raison de 10 millions de dollars sur cinq ans, ce pilier sera axé sur les activités suivantes :

- Renseignements sur le secteur et élaboration de politiques : Recueillir et analyser des données sur les marchés, la consommation et l'industrie et, à partir de cette information, élaborer une approche canadienne en matière de certification et d'accès aux marchés qui soit coordonnée avec le vaste secteur des poissons et fruits de mer et qui tienne également compte des facteurs propres à l'aquaculture.
- Activités de sensibilisation à la durabilité et à la réglementation : Accroître la sensibilisation du public, des marchés ou des consommateurs à la vigueur et à la valeur du régime réglementaire du Canada. ➔

- Programmes de subventions et de contributions : Soutenir les initiatives visant à accroître la sensibilisation du public, des marchés ou des consommateurs à la performance environnementale de l'industrie canadienne de l'aquaculture.
- Leadership et coopération sur les plans national et international.

Au niveau provincial, la notion de labellisation fait aussi son chemin. Citons par exemple le projet Comité de Commercialisation de la Moule, coordonné par la Table Maricole du Québec, qui en 2007-2008 a assuré la promotion de la moule des Îles-de-la-Madeleine et de la Gaspésie sous l'appellation Moule du Québec.

Au-delà de la fiabilité et de la crédibilité des labels, qu'ils soient gouvernementaux ou privés, une question reste entière : le consommateur noyé sous les Éco-labels sera-t-il toujours réceptif à ce genre d'argument?

Source

<http://www.worldwildlife.org/what/globalmarkets/aquaculture/aquaculturedialogues.html>

<http://www.dfo-mpo.gc.ca/aquaculture/sustainable-durable/certification-fra.htm>

Table Maricole (communication personnelle)

Sécurité alimentaire

Numéro 811

Des alternatives au sel

Par Michel DESBIENS - MAPAQ

Le marché des aliments s'oriente graduellement vers des produits à teneur réduite en sel, en raison de l'impact du sodium sur la santé. C'est l'objet d'un très bon article dans la revue *Actualité Alimentaire*. On y apprend que l'apport en sel ajouté par les transformateurs compte pour 77 %, et que le sel ajouté par le consommateur en cuisine est de 6 %. Bien sûr, moins de sel dans les aliments est souhaitable, mais l'élaboration d'aliments moins salés par les entreprises n'est pas sans conséquence.

En effet, la durée de conservation de certains groupes alimentaires peut être diminuée par un taux de sel réduit. Pour les produits de boulangerie, les marinades et les fromages, le rôle actif joué par le sel est une nécessité. Les viandes transformées, notamment, contiennent des protéines rendues solubles par l'action du sel qui, sans celui-ci, ne pourraient plus exercer aussi bien leur fonction gélifiante et texturante. La rétention d'eau est elle aussi négativement affectée

par une diminution de la teneur en sel, d'où une certaine baisse de rendement, et une perte d'eau plus marquée lors de la cuisson. De plus, les saveurs sont moins perceptibles ou tout simplement modifiées dans un aliment considérablement appauvri en sel; toutefois, une baisse de 30 à 50 % ne semble pas avoir d'impact majeur sur les saveurs, ce qui serait la première étape d'un processus graduel de diminution du sel par les fabricants.

Le recours à des substances de remplacement est possible, à l'intérieur de certaines limites. Le chlorure de potassium peut être employé, mais confère un arrière-goût métallique et une amertume marquée si utilisé seul. La substitution d'une partie du chlorure de sodium (sel de table) par du chlorure de potassium et d'autres ingrédients est déjà une réalité; le Pansalt ne contient que 50 % de sel et sa composition atténue les saveurs du potassium. ➔



Également, des rehausseurs de saveurs, tels que des extraits de levures (qui contiennent des acides organiques, acides aminés et minéraux) peuvent être appliqués en remplacement du sel dans les sauces, soupes, et snacks. On mentionne ici le LactoSalt Opti Paste, un substitut minéral issu d'un procédé de fractionnement du lait; un mélange de 0,3 % de ce substitut et de 1,5 % de sel ordinaire permettrait de réduire la teneur en sodium de 20-25 % dans les produits. L'emploi de ces substances n'est pas universel, et ne convient pas nécessairement à toutes les catégories d'aliments.

Enfin, les auteurs rappellent certaines des allégations permises par Santé Canada en matière de taux de sel :

- sans sodium ou sans sel : moins de 5 mg de sodium par portion
- faible teneur en sel : moins de 140 mg de sodium
- teneur réduite en sodium ou en sel : diminution, après reformulation, d'au moins 25 % du sodium par rapport à l'aliment de référence similaire.

Source

C. Jean, Tremblay H., 2008. Spécial nutrition et santé, volet 2. L'Actualité Alimentaire, 5(6) 33-35

Analyse par Michel DESBIENS - MAPAQ

L'impact négatif du sel (en fait, le sodium est le coupable et non le chlorure) sur la santé des consommateurs fragilisés par des maladies cardiovasculaires, particulièrement l'hypertension, est largement diffusé dans les médias. Curieusement, on ne constate pas une baisse globale de la teneur en sel dans les aliments. Probablement en partie pour les raisons évoquées plus haut, l'industrie alimentaire dans son ensemble n'intervient pas avec toute la vigueur nécessaire. Elle a pourtant réagi plus efficacement pour bannir et remplacer les gras trans; la pression par les consommateurs n'est sans doute pas aussi forte dans le cas du sel.

Biotechnologies

Numéro 834

Des crevettes dans le vin

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Des chercheurs du Portugal, de l'Espagne et de la Suisse se concentrent sur l'utilisation du chitosane en tant que substitut au SO₂ dans la fabrication du vin. En effet, le projet (WineSulfree) vise à réduire ou à éliminer l'utilisation du dioxyde de soufre (SO₂) en viticulture. Le projet espère mettre au point des traitements efficaces et commercialement viables en tant que substituts à ce produit chimique.

Le dioxyde de soufre est utilisé dans la viticulture comme agent antimicrobien, antioxydant et agent de conservation. Il est

surtout un antibactérien qui évite au vin de tourner au vinaigre. Il inhibe l'action des levures, ce qui empêche les vins sucrés de poursuivre leur fermentation une fois mis en bouteille. C'est un antioxydant, ce qui garde au vin sa fraîcheur et empêche son altération par le redoutable oxygène. Mais il est également un allergène potentiel qui peut occasionner des migraines, de l'urticaire, des problèmes gastriques, des enflures au niveau du visage, des réactions oculaires (yeux qui pleurent) et augmenter les symptômes de l'asthme.

Saviez-vous que ?

Le chitosane est dérivé de la chitine, un composé particulièrement abondant dans les carapaces de crustacés. Comme la cellulose, la chitine est une fibre mais elle a en plus des propriétés chimiques et biologiques exceptionnelles utilisables dans de nombreuses applications industrielles et médicales.

Source

Des scientifiques européens cherchent une alternative au dioxyde de soufre dans la vinification, CORDIS
http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FR_NEWS&ACTION=D&SESSION=&RCN=30061

Analyse par *Caroline LECLERC - CSMOPM*

Le chitosane semble être un bon candidat pour remplacer le dioxyde de soufre dans la viticulture car il possède les mêmes caractéristiques que ce dernier, soit antioxydant et antimicrobien. De plus, c'est une biomolécule naturelle. De par ses caractéristiques uniques, le chitosane peut être employé dans une multitude d'applications.

Le soufre peut se retrouver sous plusieurs noms dans la fabrication du vin : soufre, SO₂, anhydride sulfureux, dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, comprimé Capden, conservateur E220... Il est tout simplement un agent de conservation. Selon l'ACIA, les sulfites font partie des neuf allergènes alimentaires d'intérêt prioritaire.

Soufre et vin

Même si depuis quelque temps les amateurs de vins voient de plus en plus présent sur les bouteilles de vin l'avis que ce vin « contient des sulfites », au Canada comme au Québec la déclaration des sulfites dans le vin n'est pas obligatoire; la quantité de sulfites ajoutée au vin est réglementée. La raison est bien simple et nous allons le lire de plus en plus souvent puisque la Communauté économique européenne impose, depuis novembre 2005, cette inscription si le vin contient plus de 10 milligrammes de soufre par litre. Par contre, la Société des alcools du Québec tolère un maximum de 300 milligrammes par litre. Il y a des sulfites dans la quasi-totalité des vins. Certains producteurs en rajoutent plus que d'autres.

Transformation

Numéro 827

L'essuie-mains papier plus efficace que les sèche-mains électriques

Par *Alain SAMUEL - MAPAQ*

Les essuie-mains en papier seraient plus fiables sur le plan sanitaire que les sèche-mains à air chaud ou le sèche-mains. C'est ce qui a été conclu dans une récente étude du département de Biosciences de l'Université de Westminster en Angleterre.

L'étude fait suite aux différents travaux réalisés depuis 1993 sur le sujet par l'équipe du professeur Keith Redway. Les chercheurs ont pu démontrer que les essuie-mains en papier (cinq types de papiers testés) permettaient de réduire l'humidité sur les mains de plus de 90 % en moyenne en 10



secondes d'utilisation. Le sèche-mains atteint cette performance en plus de 40 secondes et laisse une humidité de 53 % sur les mains.

L'étude a aussi comparé le nombre de bactéries présentes sur les mains avant et après lavage et séchage. Les résultats sont sans équivoque :

sur les doigts, seuls les essuie-mains en papier permettent une réduction de la contamination bactérienne entre 51 % et 76 % de la contamination initiale. Au contraire, les systèmes de séchage par air chaud et pulsé augmentent la contamination de respectivement 194 % et 42 %;

sur la paume des mains, les essuie-mains en papier réduisent la contamination de 48 % à 77 %. Les essuie-mains par air chaud ou

pulsé augmentent la contamination de respectivement 254 % ou 15 %.

Le risque de contamination entre utilisateurs et dans l'environnement a aussi été testé dans le troisième volet de cette étude. Globalement, le système à air pulsé peut propulser des particules contaminantes jusqu'à deux mètres, contre 0,25 mètre pour le système soufflant classique. Il n'y a pas de risque de contamination de ce type avec l'utilisation de serviettes en papier.

Une dernière expérimentation a été réalisée par les chercheurs sur les niveaux de contamination à la surface des séchoirs. L'appareil à air pulsé révèle être fortement contaminé, en particulier au fond de la chambre soufflante, par plusieurs types de bactéries dont *Escherichia coli*, *Klebsiella* (*Enterobacteriaceae*), *Staphylococcus aureus* et *Pseudomonas aeruginosa*.

Source

Keith Redway & Shameem Fawdar. A comparative study of different hand drying methods: paper towel, warm air dryer, Dyson Airblade dryer, février 2009, Université de Westminster, Londres
<http://www.editionsduboisbaudry.fr/bi/article.php?action=pa&id=45006&PHPSESSID=6cae8128a7f860e66bd042657ea57f8>

Analyse par Alain SAMUEL – MAPAQ

Ce n'est pas la première étude sur ce sujet et les conclusions sont généralement les mêmes. Le bon vieux papier à main paraît être la solution, quoique le volume de papier généré peut être important à la fin d'une année.

Analyse par Michel DESBIENS – MAPAQ

Ce n'est pas la première étude du genre qui arrive aux mêmes conclusions. La recirculation de particules due à l'action des séchoirs électriques y a été fréquemment identifiée comme cause de recontamination. Mais apparemment, l'effet abrasif produit par la friction du papier sur la peau serait le principal facteur d'efficacité de ce mode de séchage. Dommage que les utilisateurs se recontaminent si fréquemment en tournant la poignée de porte en sortant...

Source

Enquête [Ethicity](#) « Les Français et la consommation durable », menée auprès d'un panel de 4 500 Français, en collaboration avec Aegis Media Expert et en partenariat avec l'ADEME à l'occasion de la Semaine du Développement Durable. Publié le 27 avril 2009.

Flash Info

Numéro 842

Huile de poissons et flatulences des vaches

Par Caroline LECLERC – CSMOPM

L'argument est souvent avancé par les promoteurs d'une diminution de la consommation de viande rouge: les flatulences des vaches produisent beaucoup de gaz à effet de serre. Une étude indique maintenant qu'une vache dont l'alimentation comprend 2 % d'huile de poisson permettrait de réduire de 21 % les émissions de méthane.

L'Environmental Protection Agency (EPA), l'instance suprême en environnement aux États-Unis, affirme que 28 % des émissions de méthane liées à l'activité humaine sont dues aux flatulences du bétail et autres animaux de ferme. Ce serait les oméga-3 contenus dans l'huile de poisson qui diminueraient la fermentation dans les estomacs des bovins.

Cette toute petite étude doit cependant être appliquée à un plus large groupe de bovins pour qu'elle soit vraiment concluante. Aussi, les chercheurs de l'étude en question estiment qu'une évaluation de l'impact sur les stocks de poisson serait nécessaire avant toute mesure favorisant

l'incorporation d'huile de poisson dans l'alimentation bovine.

Source

Seafood.com news, publié le 2 avril 2009. Irish study finds fish oil reduces methane emissions from flatulent cows.

Numéro 843

Homard à vendre

Par Caroline LECLERC – CSMOPM

Avis à tous les internautes du Québec : vous pouvez acheter du homard frais en direct de votre salon. En effet, le site Internet www.homardavendre.ca vous propose d'acheter en ligne du homard de la Gaspésie. Celui-ci vous est expédié directement sans intermédiaire, soit par autobus 7 jours sur 7 ou encore par messagerie du lundi au vendredi. Il vous est même possible de choisir votre pêcheur.

Le site www.homardavendre.ca vous permet aussi d'en apprendre sur les méthodes de conservation, de découvrir les secrets de cuisson de ce crustacé, des recettes, et même de visionner des capsules vidéo qui présentent les pêcheurs.

Source

<http://homardavendre.ca/fr/accueil.php>

VISITEZ LE SITE DE LA DÉPÊCHE!

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

- **CONSULTEZ LES ACTUALITÉS DU MILIEU DES PÊCHES**
- **VÉRIFIER L'ÉVOLUTION DES PRIX OFFERTS SUR LES MARCHÉS AMÉRICAINS ET CANADIENS:**

www.bulletinladepeche.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@csmopm.qc.ca
www.pechesmaritimes.org

VISITEZ LE SITE DE LA DÉPÊCHE :

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

