

Pêches et aquaculture

en nouvelles

Mot du ministre



M. Laurent Lessard, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Au cours de la dernière année, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est passé à l'action de façon résolue pour aider l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales à traverser la crise économique. Ses interventions ont notamment permis d'appuyer financièrement les pêcheurs en difficulté, de moderniser les

équipements de transformation des usines, d'améliorer la commercialisation des produits et de concerter les différents acteurs de l'industrie. Elles ont également contribué au développement économique des communautés maritimes québécoises en créant plus de 75 emplois et en consolidant au-delà de 800 autres emplois.

Cette année, alors que la crise économique continue de sévir, nous poursuivons nos efforts en vue de soutenir l'industrie. Pour ce faire, nous adapterons les programmes d'aide que nous offrons afin d'élargir l'éventail d'outils à la disposition de l'industrie.

D'abord, afin de prêter main-forte au secteur de la capture, nous ferons en sorte que chaque pêcheur québécois qui connaît des difficultés puisse bénéficier d'une aide financière. Ensuite,

nous allons donner aux usines de transformation la possibilité d'optimiser leur infrastructure de production, de bonifier leur bilan environnemental et d'atteindre les plus hauts standards en matière de sécurité des aliments. En outre, parce que l'innovation représente le moteur de la productivité, nous mettrons en œuvre un nouveau programme pour encourager l'innovation dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales. Une aide financière sera aussi offerte pour la mise en place de services destinés à l'industrie, tels que les clubs d'encadrement consacrés à la gestion des entreprises de pêche.

Ces nouvelles mesures s'ajoutent à l'aide financière existante et cadrent parfaitement avec les trois priorités du Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales, à savoir accroître la

compétitivité des entreprises, améliorer la commercialisation des produits marins et favoriser la concertation des acteurs de l'industrie. Au moment où nous faisons face à une crise exceptionnelle, le Ministère répond par des outils exceptionnels.

Avec le Plan d'action ministériel comme itinéraire, nous gardons le cap à travers la tempête économique. Nous en ressortirons encore plus forts!

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministre responsable des régions de Chaudière-Appalaches et du Centre-du-Québec et député de Frontenac,

Laurent Lessard

Sommaire

2 Le hommmard du Québec est de retour!

L'industrie québécoise des poissons et fruits de mer à Bruxelles

3 Aperçu des interventions du MAPAQ dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales en 2008-2009

4 Atelier de transfert technologique pour l'industrie maricole du Québec - Édition 2009

17^e Atelier international sur les pesticides (pétoncles)

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 2.05
Gaspé (Québec) G4X 2V6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination

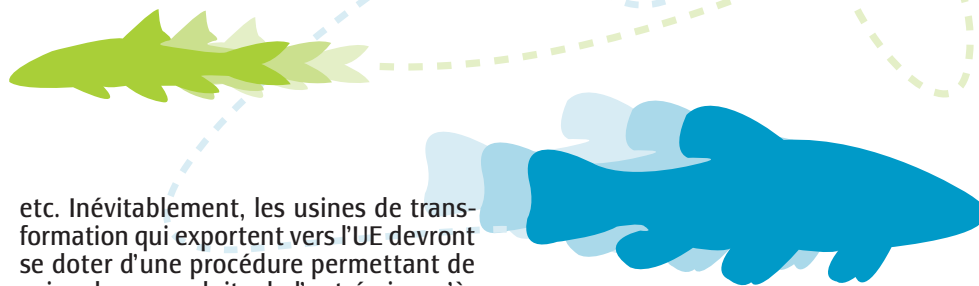
Donald Arseneau
Micheline Côté
Jean Lavallée
Frédéric Legendre
Richard Morin
Julie Rousseau
Marc Veillet

Conception graphique

Azentic

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

Suivre le poisson à la trace!



Par **Maité Chavez**

de la Direction des analyses et des politiques

Avec l'intérêt grandissant du consommateur pour connaître l'origine des produits marins qu'il achète, l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales doit faire face à un nombre croissant d'exigences réglementaires et non réglementaires en matière de traçabilité. Une nouvelle exigence majeure s'ajoutera prochainement sur le marché européen avec l'entrée en vigueur du Règlement CE N° 1005 établissant un système communautaire destiné à éradiquer la pêche illicite.

Ce règlement qui a été adopté par l'Union européenne (UE) en septembre 2008, exigera que le pays exportateur fournisse un « certificat de capture » attestant que les produits exportés proviennent des pêches non illicites. Pour ce faire, un système de traçabilité devra être mis en place afin de suivre le produit halieutique à travers les étapes de la capture, de la transformation et de la distribution. Ce Règlement s'appliquera à toutes les captures débarquées à partir du 1^{er} janvier 2010.

Au Québec, c'est principalement l'industrie de la transformation qui sera affectée par ce règlement puisque pour chaque lot de produits, l'exportateur devra identifier quel navire a été le responsable des captures, la zone de capture, le poids débarqué, la description du produit, le type de transformation,

etc. Inévitablement, les usines de transformation qui exportent vers l'UE devront se doter d'une procédure permettant de suivre leurs produits de l'entrée jusqu'à la sortie de l'usine pour être capables de produire les certificats et permettre au gouvernement de valider l'information contenue dans lesdits certificats.

En 2007, le Québec a exporté pour 17,6 M\$ de produits marins vers l'Union européenne, ce qui représente un peu moins de 10 % de l'ensemble des exportations québécoises. Les principales espèces exportées vers l'UE sont la morue, la crevette nordique et la merluche blanche.

Rappelons qu'en novembre 2008, le Groupe de travail fédéral-provincial sur la traçabilité fut créé pour coordonner la réponse du Canada relativement aux exigences réglementaires et non réglementaires des marchés internationaux. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation collabore avec le ministère des Pêches et des Océans, les ministères des autres provinces et territoires ainsi que les représentants de l'industrie pour développer un processus de traçabilité pouvant soutenir l'industrie pour qu'elle s'ajuste aux nouvelles exigences des marchés, notamment celles de l'UE en matière de pêches illicites.



Photo : Robert Baromet



« Le hommmard du Québec » est de retour!

Craque-moi, j'en rougis!

Par **Françoise Nicol**,
de la Direction des analyses
et des politiques

La campagne « Le hommmard du Québec » est en cours. Les acteurs de l'industrie québécoise du homard ont en effet donné le coup d'envoi de la deuxième campagne de promotion du homard du Québec, le 7 mai dernier à Montréal, au réputé restaurant Hélène de Champlain.

À cette occasion, les représentants de la presse et ceux des secteurs de la distribution et de la commercialisation de la grande région de Montréal ont pu apprécier le goût exquis du roi de nos crustacés. L'activité a également contribué à renforcer les liens d'affaires et à en créer de nouveaux entre les transformateurs des régions maritimes productrices et les distributeurs des régions urbaines. L'activité a été reprise le lendemain à l'hôtel Plaza Québec, dans la Vieille Capitale.

Cette année encore, les homards de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine

sont facilement reconnaissables grâce au logo d'Aliments du Québec apposé sur les élastiques blancs fixés à leurs pinces. Comme l'an dernier, la campagne publicitaire invite les consommateurs à choisir le homard du Québec pour sa taille, sa fraîcheur et sa saveur. Des dépliants d'information sont d'ailleurs mis à leur disposition dans les chaînes d'alimentation et dans une centaine de poissonneries du Québec. Un site Internet consacré spécialement à ce crustacé est également accessible aux consommateurs : www.homardduquebec.com. En outre, des messages radio seront diffusés sur les ondes de nombreuses stations de radio de Québec et de Montréal pour inciter les consommateurs à choisir le homard du Québec.

Enfin, les organisateurs innovent cette année par la mise en œuvre d'un concours associant les vins Kim Crawford au homard du Québec. L'information

est fournie dans 390 succursales de la Société des alcools du Québec. En visitant l'une des succursales participantes, entre le 24 mai et le 20 juin, les consommateurs courent la chance de gagner un souper de homard pour huit personnes.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Laurent Lessard, a profité de sa présence à l'activité pour remercier l'Office des pêcheurs de homard des Îles-de-la-Madeleine, le Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie et l'Association québécoise de l'industrie de la pêche pour cette initiative. Il a rappelé que leur projet s'insère parfaitement dans la campagne « Mettez le Québec dans votre assiette! » mise en œuvre par son ministère. Il a également invité les entreprises de distribution des grands centres à privilégier le homard du Québec dans leurs achats.



Photo : Table des pêches maritimes

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Laurent Lessard, a profité de sa présence à l'activité soulignant le lancement de la campagne de promotion du homard du Québec pour rappeler que celle-ci cadre parfaitement avec la campagne publicitaire « Mettez le Québec dans votre assiette! » mise en œuvre par le MAPAQ.

L'industrie québécoise des poissons et fruits de mer à Bruxelles

Par **Françoise Nicol**,
de la Direction des analyses
et des politiques

L'European Seafood Exposition de Bruxelles a un pouvoir d'attraction manifeste sur l'ensemble de l'industrie mondiale des poissons et des fruits de mer. En effet, malgré un contexte économique globalement plus difficile, plus de 1 700 entreprises et organisations se sont inscrites cette année encore à cette foire d'envergure mondiale, pour mettre en valeur leurs produits ou leurs services dans les sept halls d'exposition mis à leur disposition.

Les entreprises québécoises de plus en plus présentes

Depuis trois ans, les entreprises québécoises de transformation de produits marins participent activement à cette manifestation en y venant soit à titre d'exposants ou comme visiteurs. Grâce aux programmes de soutien financier et technique des gouvernements canadien et québécois offerts via le Groupe-Export agroalimentaire Québec-Canada, plusieurs entreprises québécoises ont profité une fois de plus de la tenue de cet important salon commercial pour faire apprécier le goût et la qualité de leurs produits aux acheteurs. Il en va ainsi pour, notamment, Dégust-Mer inc., Unipêche M.D.M. Itée, Pêcherie Manicouagan inc., Cusimer (1991) inc. et Les Crustacés des Monts inc. Ces entreprises étaient situées dans l'espace réservé au Québec à l'intérieur

du pavillon canadien (voir photo), et près de Sogelco International inc, maison de commerce établie à Montréal.

Les représentants des entreprises gaspésiennes Gaspé Cured et La Crevette du Nord Atlantique inc. étaient aussi présentes pour rencontrer leurs clients. En outre, CORPEX, ou la Corporation de développement des exportations de la Côte-Nord, ainsi que Gimxport, organisme créé pour soutenir les entrepreneurs de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine dans leurs démarches en vue de l'exportation, ont également pris part à cette exposition en compagnie d'entreprises et d'organismes de leur région.

La crevette nordique et son écocertification en vedette

Le Québec et les provinces du Nouveau-Brunswick et de Terre-Neuve-et-Labrador innovaient cette année en réalisant conjointement pour la première fois une publicité mettant en valeur la crevette nordique canadienne écocertifiée MSC et transformée.

Pour séduire cet important marché que représente l'Europe, cette publicité a été placée au-dessus de la porte d'entrée du hall principal. De cet emplacement stratégique, elle était visible pour tous les visiteurs entrants à l'exposition. Le kiosque du



Étaient réunis au kiosque du Québec à Bruxelles M. Bill Sheehan, de l'entreprise Dégust-Mer inc., M. Sylvain Dubé, de Pêcherie Manicouagan inc., M^{me} Françoise Nicol, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Jean-Marc Marcoux, d'Unipêche M.D.M., et M. André Viens, du Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada.

Québec affichait également une bannière aux couleurs de notre crevette nordique décortiquée et écocertifiée.

La certification écoenvironnementale : le sujet de l'heure

La « pêche durable » associée aux certifications écoenvironnementales a sans contredit figuré parmi les sujets de l'heure de l'exposition de 2009. Elle a fait l'objet de conférences présentées par des représentants de l'Union européenne et des deux grandes organisations mondiales que sont les organismes de certification MSC et Friend of the Sea.

Le prix du meilleur produit

Soulignons en terminant que deux prix Élite ont été attribués à des entreprises européennes. Le premier prix a été accordé à une entreprise allemande pour la mise en marché d'un saumon enveloppé dans une feuille de bois avec du citron et des feuilles de laurier : un produit prêt pour le barbecue. Le deuxième prix a été remis à une entreprise espagnole qui a obtenu la faveur du jury pour des brochettes de queues d'écrevisses emballées sous vide et sans ajout d'additifs.

Aperçu des interventions du MAPAQ dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales en 2008-2009

Gaspésie

Flotte de pêche

Garanties de prêt pour 19 entreprises de pêche.
Total des prêts garantis par le MAPAQ : 2 791 461 \$
Nombre de jeunes pêcheurs ayant bénéficié du nouveau Programme d'appui financier à la relève dans le secteur de la capture : 6
Autres mesures : 1 348 400 \$

Aquaculture et transformation

Appui à 22 projets
Subventions accordées : 978 367 \$
Coût total des projets : 3 367 312 \$

Recherche-développement

Appui à 10 projets
Subventions accordées : 561 752 \$
Coût total des projets : 1 614 627 \$

Retombées en matière d'emploi :

Emplois créés : 73
Emplois consolidés : 420

Exemples d'interventions en 2008-2009 :

- Dégust-Mer inc. : amélioration de la productivité des activités par l'ajout d'une chaîne de transformation pour le crabe commun.
- Les Pêcheries Gaspésiennes inc. : amélioration de la compétitivité par la mise au point de produits fumés à valeur ajoutée et amélioration de la productivité quant à la transformation de la morue salée séchée.
- NutrOcéan inc. : implantation d'une entreprise de production et commercialisation de micro-algues marines de haute qualité.
- Poisson Salé Gaspésien Itée, Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Itée et Les Pêcheries Gaspésiennes inc. : projet commun visant à diversifier les activités des entreprises par la valorisation du maquereau pour le marché des États-Unis, des Antilles et du Canada.
- Cusimer : transfert technologique lié à des produits de charcuterie d'une entreprise française.
- Menu-Mer Itée : implantation d'une technologie innovante relative à la cuisson sous pression des moules d'élevage.

Îles-de-la-Madeleine

Flotte de pêche

Garanties de prêt pour 19 entreprises de pêche
Total des prêts garantis par le MAPAQ : 4 302 707 \$
Nombre de jeunes pêcheurs ayant bénéficié du nouveau Programme d'appui financier à la relève dans le secteur de la capture : 11
Autres mesures : 235 600 \$

Aquaculture et transformation

Appui à 15 projets
Subventions accordées : 834 612 \$
Coût total des projets : 2 490 513 \$

Recherche-développement

Appui à 2 projets
Subventions accordées : 45 094 \$
Coût total des projets : 96 203 \$

Retombées en matière d'emploi :

Emplois consolidés : 98

Exemples d'interventions en 2008-2009 :

- Mise en place d'un programme de monitoring au profit des entreprises de production de moules et de pétoncles, en vue de favoriser la prise de décision dans le contexte des activités de production.
- Cultimer : démonstration de l'efficacité d'un équipement japonais destiné au nettoyage et au perçage des pétoncles et introduction de cet équipement dans la production industrielle.
- Cultimer : projet expérimental de commercialisation du pétoncle entier vivant sur le marché local.
- Grande-Entrée Aquaculture : projet pilote d'activité maricole dans la baie de Plaisance.
- Les Moules de culture des Îles inc. : projet pilote de production de moules au hareng fumé en pot.

Côte-Nord

Flotte de pêche

Garanties de prêt pour 5 entreprises de pêche
Total des prêts garantis par le MAPAQ : 1 484 232 \$
Nombre de jeunes pêcheurs ayant bénéficié du nouveau Programme d'appui financier à la relève dans le secteur de la capture : 1
Autres mesures : 294 500 \$

Aquaculture et transformation

Appui à 14 projets
Subventions accordées : 1 359 876 \$
Coût total des projets : 3 610 564 \$

Recherche-développement

Appui à 1 projet
Subvention accordée : 22 780 \$
Coût total du projet : 58 905 \$

Retombées en matière d'emploi :

Emplois créés : 2
Emplois consolidés : 291

Exemples d'interventions en 2008-2009 :

- Pec-Nord inc. : commercialisation sur le marché québécois du céviché de pétoncle d'élevage, gagnant d'un prix lié à l'innovation au Salon international de l'alimentation de Montréal en 2007.
- La Tabatière Seafood inc. : modernisation de la chaîne de transformation de la crevette nordique et amélioration de la productivité.
- Pêcherie Manicouagan inc. : établissement d'une stratégie de mise en marché ayant trait à la commercialisation sur le marché québécois de produits marins provenant de différentes usines du Québec maritime.
- Les Crabiers du Nord inc. : transformation accrue de la mactre de Stimpson par l'implantation d'une chaîne de mise en conserve de chaudière de mactre de Stimpson.
- Coopérative communautaire des fruits de mer d'Harrington Harbour : amélioration de la productivité dans le procédé de transformation de la morue.
- Ferme maricole Purmer : soutien technique pour la relance de la production mytilicole dans la région de Sept-Îles.

Autres régions

Flotte de pêche

Garantie de prêt pour 1 entreprise de pêche
Total du prêt garanti par le MAPAQ : 43 000 \$

Aquaculture et transformation

Appui à 20 projets
Subventions accordées : 1 576 300 \$
Coût total des projets : 2 777 774 \$

Recherche-développement

Appui à 11 projets
Subventions accordées : 1 610 057 \$
Coût total des projets : 1 964 307 \$

Retombées en matière d'emploi :

Emploi créé : 1
Emplois consolidés : 6

Exemples d'interventions en 2008-2009 :

- Pisciculture Val-des-Bois inc., Pisciculture des Arpents Verts SENC et Domaine chez Albert : adaptation des installations piscicoles de ces entreprises aux nouvelles normes environnementales, dans le contexte de la mise en œuvre de la Stratégie de développement durable de l'aquaculture en eau douce au Québec.
- Ferme piscicole André Paquette et Station piscicole Marco Blanchet : projet pilote de développement en matière d'élevage de percidés.
- Association des pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre : projet de concertation pour une pêche à la barbotte expérimentale au printemps.
- Pêcheries Daniel Girard : mise au point d'un nouveau produit, à savoir de l'éperlan fumé.

Atelier de transfert technologique pour l'industrie maricole du Québec

Édition 2009

Par **François Bourque,**

de la Direction de l'innovation et des technologies (DIT-CeMIM)



Élevage automatisé de pétoncles en boucles d'oreilles avec l'équipement « mimitsuri ».

Une quarantaine de personnes se sont donné rendez-vous le 10 mars dernier à l'École des pêches et de l'aquaculture du

Québec, à Grande-Rivière, pour participer à l'Atelier de transfert technologique pour l'industrie maricole du Québec. Organisée par le service d'aide technique en mariculture du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), en collaboration avec Halieutec, cette rencontre se voulait un lieu de discussions et une activité de transfert de connaissances dont l'objet principal était d'informer les mariculteurs québécois sur les dernières avancées technologiques et de porter un regard critique sur de récents progrès. À cette occasion, 16 des 19

entreprises maricoles du Québec étaient présentes et certaines personnes en ont profité pour tisser des liens de collaboration. Quinze présentations ont été livrées par des représentants d'entreprises maricoles, du MAPAQ, d'Halieutec, de la Société de développement de l'industrie maricole et d'autres organismes comme l'Université du Québec à Rimouski. Des sujets très variés ont été abordés au cours de la journée qui touchaient tant les aspects de la production, de la récolte ou de la transformation que la question de la gestion des activités maricoles ou celle de l'offre de services en génie. Les participants ont pu également examiner de l'équipement sur place et partager leurs observations sur les récents développements technologiques.

entreprises maricoles du Québec étaient présentes et certaines personnes en ont profité pour tisser des liens de collaboration.

Quinze présentations ont été livrées par des représentants d'entreprises maricoles, du MAPAQ, d'Halieutec, de la Société de développement de l'industrie maricole et d'autres organismes comme l'Université du Québec à Rimouski. Des sujets très variés ont été abordés au cours de la journée qui touchaient tant les aspects de la production, de la récolte ou de la transformation que la question de la gestion des activités maricoles ou celle de l'offre de services en génie. Les participants ont pu également examiner de l'équipement sur place et partager leurs observations sur les récents développements technologiques.



Nouvelle méthode de captage des moules au moyen de filets de surface.

Le 17^e Atelier international sur les pectinidés (pétoncles)

Par **Georges Cliche,**

de la Direction de l'innovation et des technologies (DIT-CeMIM)

L'Atelier international sur les pectinidés rassemble tous les deux ans les scientifiques travaillant sur les différentes espèces de pétoncle à potentiel commercial dans le monde. C'est une occasion unique de mettre à jour ses connaissances et de s'informer sur les résultats des travaux de recherche et les récents développements technologiques. On y aborde divers sujets comme l'aquaculture, la pêche, la gestion des stocks, la génétique, la physiologie et la reproduction. On y traite également de problèmes liés aux biotoxines et à la contamination. En 2009, l'atelier s'est déroulée en Espagne du 22 au 28 avril. Environ 125 chercheurs de 19 pays ont rendu compte des résultats de leurs travaux. En tout, 50 présentations orales et 56 présentations sous forme d'affiche étaient au programme. Le représentant de la Direction de l'innovation et des technologies du ministère

de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a présenté un bilan des activités et des réalisations faites dans le cadre des programmes de monitoring et d'aide technique en matière de pectiniculture.

La Chine, pour la première fois, avait envoyé une importante délégation de chercheurs s'intéressant principalement à la génétique des espèces de pétoncle élevées dans ce pays. La Chine est le plus grand producteur de pétoncles au monde : chaque année, elle produit plus d'un million de tonnes de ce mollusque (poids vif). À la fin des années 90, ce pays a fait face à de graves problèmes de maladie dans ses élevages, alors que la production a baissé de près de 300 000 tonnes. Cependant, la Chine a été en mesure de se remettre de cette baisse de production grâce à l'introduction d'espèces non indigènes comme le pétoncle de baie que l'on trouve sur la côte est américaine. Cette espèce représente maintenant 70 % des élevages

chinois. Au moyen de la sélection génétique, les Chinois sont arrivés à créer de nouvelles lignées qui ont une croissance plus rapide et qui montrent plus de résistance au stress rattaché aux conditions d'élevage et aux maladies.

Le Pérou est un pays nouvellement impliqué dans la production pectinicole. Ce pays a cependant réussi à se hisser rapidement parmi les plus importants pays producteurs au monde. Actuellement, il fournit aux marchés, chaque année, 20 000 tonnes de pétoncles, principalement grâce aux ensemencements. Reste que la Chine et le Japon sont dans une classe à part avec des productions annuelles respectives de 1 000 000 tonnes et de 500 000 tonnes; ensuite viennent le Chili, avec environ 30 000 tonnes, et le Pérou.

Outre la présentation des résultats de recherche, le 17^e Atelier international sur les

pectinidés permet aussi des échanges constructifs avec les scientifiques des pays représentés. Ainsi, il a été possible d'apprendre que les producteurs de pétoncles de la Norvège avaient mis au point une machine pour laver les « lanternes chinoises » (structures utilisées pour l'élevage en suspension des pétoncles) directement sur les sites d'élevage. Des contacts seront établis avec ces producteurs norvégiens afin d'évaluer comment cette laveuse pourrait être testée au Québec puisque les lanternes sont également utilisées dans les élevages de pétoncles québécois et qu'il y a un besoin de mécanisation des activités de nettoyage. Soulignons que les Chiliens fabriquent maintenant les laveuses de lanternes mises au point au Japon mais à un coût moindre. Dans ce dernier cas aussi, il sera possible d'obtenir plus d'information sur les laveuses chiliennes et d'évaluer l'à-propos d'acquérir ce matériel.

Nouvelles publications

Les publications sont disponibles dans le site Web du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Pêche/md/Publications/

Les pêches et l'aquaculture commerciales Bilan 2007 et perspectives

Dressant le bilan des activités de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales en 2007, ce document présente également les perspectives pour l'année 2008. Le document contient un portrait d'ensemble de l'industrie québécoise des pêches et de l'aquaculture et de nombreuses données concernant le crabe des neiges, le homard, la crevette, les poissons de fond, les mollusques, les poissons pélagiques et le loup marin.

Rapport d'activités 2006-2008 de la Direction de l'innovation et des technologies

Ce rapport rend compte des activités réalisées ou soutenues par la Direction de l'innovation et des technologies en vue d'assurer le développement durable et d'améliorer la compétitivité du secteur des pêches et de l'aquaculture au Québec.