

Services et publications offerts par la MAPAQ en aquaculture d'eau douce

RICHARD MORIN, BIOLOGISTE
STATION TECHNOLOGIQUE PISCICOLE DES EAUX DOUCES

mise à jour : mars 2006

Table des matières

1.	Introduction	1
2.	Services	1
3.	Publications	3

1. Introduction

L'encadrement et le développement de la production aquacole au Québec relèvent de la direction générale des Pêches et de l'Aquaculture commerciales (DGPAC) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Cette responsabilité se traduit par :

- un encadrement réglementaire de la production et de la transformation des produits;
- de l'aide financière visant l'établissement et l'expansion d'entreprises;
- des services d'aide technique à la production et à la transformation des produits;
- et des actions de veille technologique et de recherche en aquaculture.



2. Services



Les gens intéressés par l'aquaculture et qui désirent de l'information concernant cette production peuvent s'adresser à des techniciens et à des professionnels spécialisés en aquaculture (Tableau 1). Ces employés du MAPAQ sont répartis sur le territoire québécois et sont en mesure de vous fournir de l'information sur les lois et règlements relatifs à l'aquaculture et sur les aides technique et financière disponibles. Ils peuvent également vous diriger vers les ministères et intervenants susceptibles de répondre à vos besoins spécifiques. Les techniciens spécialisés en aquaculture effectuent des visites sur demande et disposent de l'expertise nécessaire à l'évaluation du potentiel aquacole d'un site. Les professionnels spécialisés en production aquacole d'eau douce sont des ingénieurs et des biologistes, localisés à Québec à la Station technologique piscicole des eaux douces (STPED). Ils disposent d'une bonne connaissance des productions aquacoles et fournissent de l'expertise technique à l'appui des entreprises et des promoteurs de projets aquacoles.

Tableau 1 Techniciens et professionnels spécialisés en aquaculture d'eau douce

Localité	Adresse	Noms	Téléphones
Gaspé	96, montée Sandy Beach Gaspé (Québec) G4X 2V6	Claude Forest, Technicien aquacole	418-368-7634
		Gilles Lapointe, Technicien aquacole	418-368-7658
Québec	200, chemin Ste-Foy, 12 ^e étage Québec (Québec) G1R 4X6	Robert Champagne, Ingénieur	418-380-2100 poste 3371
		Dominic Marcotte, Ingénieur	418-380-2100 poste 3373
		Richard Morin, Biologiste	418-380-2100 poste 3374
		Guy Ouellet, Biologiste	418-380-2100 poste 3375
		Louise Therrien, Biologiste	418-380-2100 poste 3592
Saint-Faustin	737, chemin de la Pisciculture, C.P. 450 Saint-Faustin-Lac-Carré (Québec) J0T 2G0	France Lamy, Technicienne aquacole	819-688-1162 poste 247
Sept-Îles	466, rue Arnaud Sept-Îles (Québec) G4R 3B1	Sébastien Dupuis, Technicien aquacole	418-964-8521

L'aide financière offerte par le MAPAQ pour l'établissement et l'expansion des entreprises aquacoles est sous la responsabilité d'agents de développement. Leurs noms, adresses et territoires sous leur responsa-

bilité sont indiqués au tableau 2. L'émission des permis de production aquacole relève des mêmes centres que pour l'aide financière.

Tableau 2 Agents de développement en aquaculture

Territoire	Adresse	Noms	Téléphones et télécopieurs
Intérieur du Québec	460, boul. Louis-Fréchette, RC Nicolet (Québec) J3T 1Y2	Sylvain Lépine	Tél : 819-293-5677 poste 228 Fax : 819-293-8519
Côte-Nord	466, rue Arnaud Sept-Îles (Québec) G4R 3B1	Jean Lavallée	Tél : 418-964-8521
		Frédéric Perron	Tél : 1-877-221-7042 Fax : 418-964-8744
Gaspésie	96, montée Sandy Beach Gaspé (Québec) G4X 2V6	Danielle Bouchard	Tél : 418-368-7643 Fax : 418-360-8851
		Jean-Marc Jalbert	Tél : 418-368-7674 Fax : 418-360-8851
		Michelle Parent	Tél : 418-368-7642 Fax : 418-360-8851



Figure 1 Les Territoires des directions régionales

Des spécialistes dans le domaine de la transformation des produits destinés à la consommation fournissent de l'expertise technique aux entreprises pour l'évaluation et la mise au point de produits. De l'assistance technique est également disponible pour la construction et la nor-

malisation d'établissements destinés à la transformation des produits aquacoles. Les noms, adresses et responsabilités des personnes impliquées dans le domaine de la transformation des produits aquacoles sont donnés au Tableau 3.

Tableau 3 Spécialistes en transformation des produits aquacoles

Spécialité	Adresse	Noms	Téléphones et télécopieurs
Évaluation et mise au point de produits destinés à la consommation	96, montée Sandy Beach Gaspé (Québec) G4X 2V6	Luc Leclerc, Spécialiste en science et technologie des aliments	Tél : 418-368-7653 Fax : 418-360-8851
		Alain Samuel, technicien en transformation des produits aquatiques	Tél : 418-368-7662 Fax : 418-360-8851
Construction et normalisation d'établissements de transformation des permis	200, chemin Ste-Foy, 11 ^e étage Québec (Québec) G1R 4X6	Marcel Mathieu, Technicien en diététique	Tél : 418-380-2100 poste 3060 Tél : 1-800-463-6210 Fax : 418-380-2169

La Société de recherche et de développement en aquaculture continentale (SORDAC) inc. a la mission de coordonner et de financer des activités de recherche et de

transfert technologique dans le domaine de l'aquaculture d'eau douce. Le secrétariat de cette société est assumé par le MAPAQ et son adresse est donnée au Tableau 4.

Tableau 4 Société de recherche et de développement en aquaculture continentale (SORDAC) inc.

Adresse	Noms	Téléphones et télécopieurs
200, chemin Ste-Foy, 12 ^e étage Québec (Québec) G1R 4X6	Pierre Dubé, Biologiste, Secrétaire et conseiller scientifique	Tél : 418-380-2100 poste 3372 Fax : 418-380-2182

Tarifification

Une nouvelle politique est entrée en vigueur en 1996. Elle vise à récupérer une partie des coûts reliés aux services dispensés à la clientèle par le MAPAQ. Certains produits et services offerts par le ministère aux entreprises piscicoles et aux promoteurs sont maintenant tarifés. La visite d'un technicien pour l'évaluation préliminaire du potentiel aquacole d'un site est au coût de 50,00 \$ incluant un rapport écrit. Les taxes sur les produits et services (TPS) et sur la vente du Québec (TVQ) s'ajoutent à ce coût.

soins de la clientèle. Il y a les « Documents d'information », le guide technique « Élevage des salmonidés » et les Coûts de production.

3.1 Documents d'information

Les documents d'information ont pour objectif de donner de l'information générale sur l'industrie aquacole, la production d'une espèce en particulier ou un sujet technique précis. Ces publications sont évolutives et par conséquent sont remises à jour au besoin, de manière à y intégrer les nouvelles données et les évolutions techniques. Elles peuvent être expédiées gratuitement en faisant une demande à l'adresse indiquée à la fin du présent document.

3. Publications

Le MAPAQ a réalisé plusieurs publications dans le domaine de l'aquaculture d'eau douce pour répondre aux be-

Tableau 5 Liste des documents d'information publiés par la station technologique piscicole des eaux douces

Référence	Titre du document	Mise à jour
STPED-01	Services et publications offerts par le MAPAQ en aquaculture	Mars 2006
STPED-02	La production piscicole au Québec	Mars 2006
STPED-03	Liste des établissements piscicoles et de leurs produits	Janvier 2006
STPED-04	Lois et règlements relatifs à l'aquaculture d'eau douce	Mars 2006
STPED-05	Liste des fournisseurs de produits et de services dans le domaine piscicole au Québec	Janvier 2006
STPED-06	Liste des consultants en hydrogéologie	Janvier 2006
STPED-07	Liste des fabricants d'aliments pour salmonidés	Décembre 2003
STPED-08	Élevage du doré	Mars 2000
STPED-09	Les systèmes d'oxygénation en pisciculture	Janvier 1998
STPED-10	Élevage de la grenouille	Avril 1998
STPED-11	Le contrôle et l'élimination des algues dans les étangs piscicoles	Septembre 2000
STPED-12	Le mauvais goût de vase chez la truite	Août 1996

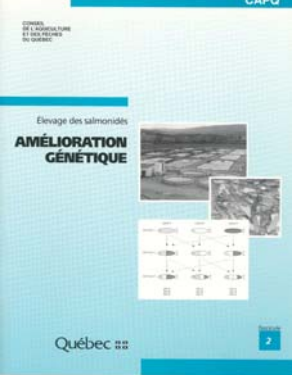
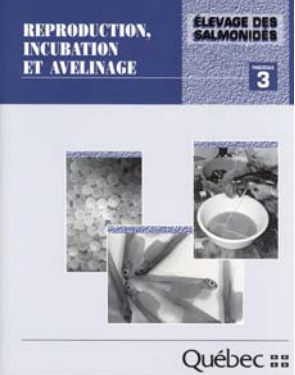
STPED-13	Production de salmonidés monosexes femelles et stériles	Mai 2000
STPED-14	Qualité de l'eau requise pour l'élevage des salmonidés	Mars 2006
STPED-15	Désinfection des étangs à la chaux	Janvier 2000
STPED-16	Élevage de l'escargot	Octobre 1999
STPED-17	Élevage de la perchaude	Avril 2000
STPED-18	Liste des étangs de pêche et de leurs produits	Mars 2006
STPED-19	Liste des publications en pisciculture	Novembre 2001
STPED-20	Exploitation et élevage des vers de terre pour le marché des appâts vivants	Janvier 2002
STPED-21	L'élevage de l'écrevisse	Décembre 2003
STPED-22	Systèmes de protection contre les prédateurs	Février 2005
STPED-23	Les traitements des œufs et des poissons contre les champignons de type <i>Saprolegnia</i>	Février 2006

3.2 Guide technique « Élevage des salmonidés »

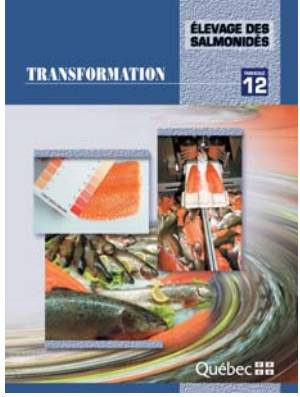
«Élevage des salmonidés» est un guide technique de référence sur la production des salmonidés. Il se présente sous la forme de plusieurs fascicules qui couvrent chacun un sujet en particulier. L'amélioration génétique, la reproduction, la nutrition, la santé, le transport des œufs et des poissons, l'aménagement de l'étang de pêche et la transformation des produits y sont couverts. La liste et le contenu de chacun d'eux est donnée ici. Les prix indiqués incluent la taxe.



Tableau 6 Fascicules du guide d'élevage des salmonidés

Titre du document	Description
	<p>Fascicule 2 : Amélioration génétique (1992) 58 pages, 6,00 \$</p> <p>Ce fascicule traite des principes de base de la génétique, de l'état actuel des connaissances sur la sélection et l'hybridation visant à l'amélioration génétique des salmonidés et sur le contrôle de la maturation sexuelle par voie génétique. Il s'adresse plus particulièrement à une clientèle spécialisée.</p>
	<p>Fascicule 3 : Reproduction, incubation et alevinage (1996) 67 pages, 8,00 \$</p> <p>Ce fascicule traite des pratiques piscicoles relatives à la reproduction, à l'incubation et à l'alevinage qui doivent être maîtrisées en salmoniculture, afin d'assurer un rendement satisfaisant sur le plan de la qualité et de la quantité des œufs et des alevins produits. Ces pratiques sont exposées en détail dans ce fascicule qui contient tous les éléments nécessaires à leur mise en application. De plus, les notions de base sur la biologie de la reproduction des salmonidés sont données afin de faciliter la compréhension des pratiques piscicoles. Le fascicule est abondamment illustré et le texte est d'une lecture facile qui s'adresse à toute clientèle.</p>

	<p>Fascicule 5 : Nutrition (1996) 38 pages, 5,00 \$</p> <p>Ce fascicule donne les généralités sur la physiologie de la digestion et discute en détail des besoins alimentaires des salmonidés. Les types d'aliments disponibles et les procédés de fabrication sont présentés de même qu'une table de rationnement alimentaire. Le texte est d'une lecture facile et s'adresse à toute clientèle.</p>
	<p>Fascicule 6 : Santé (1997) 115 pages, 13,91 \$</p> <p>Ce fascicule traite de la santé des salmonidés d'élevage. Il décrit brièvement les principaux organes des poissons, leur structure et leurs fonctions. La maladie y est définie et on explique la classification des maladies selon les types d'agents infectieux qui sont en cause. Les moyens de prévenir la maladie dans les élevages sont donnés. Un chapitre important décrit individuellement les maladies des salmonidés, avec les symptômes et les lésions caractéristiques qui permettent de les identifier. Enfin, les traitements et les méthodes de les administrer sont décrits en détails, de même que les méthodes pour soumettre des échantillons de poissons à un laboratoire de pathologie animale pour leur analyse. Le fascicule contient de nombreux tableaux et illustrations pour mieux vulgariser le texte et être une source de référence facilement accessible. Plusieurs photos couleurs permettent l'identification des lésions caractéristiques des maladies les plus courantes. Il s'adresse tout particulièrement à tous les éleveurs de truites qui ont inmanquablement à veiller à la santé de leur cheptel, mais aussi à toute clientèle désireuse d'en apprendre sur la santé des salmonidés.</p>
	<p>Fascicule 9 : Transport des œufs et des poissons vivants (1999) 47 pages, 8,56 \$</p> <p>Ce fascicule décrit en détail la technologie du transport des œufs et des poissons de toutes tailles, en passant en revue les principes de base relatifs à la physiologie des poissons et à la physico-chimie de l'eau, les équipements utilisés incluant les récipients de transport, les composantes des systèmes d'oxygénation et de brassage de l'eau et jusqu'aux véhicules motorisés et remorques utilisés pour le transport routier des bacs. Les charges de poissons pouvant être transportées dans différentes conditions sont présentées et elles correspondent aux pratiques courantes des entreprises québécoises. Un chapitre traite du déchargement et de l'acclimatation des poissons une fois rendus à destination. Le fascicule est abondamment illustré et contient des tableaux de références qui en font un outil pratique de consultation. Il s'adresse aux pisciculteurs en particulier et à toute personne désireuse d'en apprendre sur la technologie du transport des poissons.</p>
	<p>Fascicule 11 : L'étang de pêche, aménagement et gestion (1996) 30 pages, 5,00 \$</p> <p>Ce fascicule traite des caractéristiques du milieu à rechercher dans le choix d'un site pour l'établissement d'un étang de pêche. Les principes de l'aménagement du site de pêche, les détails de construction et les pratiques relatives à la gestion et à l'exploitation de l'étang de pêche sont traités. Le texte est d'une lecture facile et s'adresse à toute clientèle.</p>

 <p>The cover of the book 'Fascicule 12 : Transformation (2002)' features a collage of images related to salmon processing. It includes a close-up of salmon fillets, a worker in a white protective suit and mask handling fish, and a large industrial processing tank. The text 'ÉLEVAGE DES SALMONIDÉS' is at the top, 'TRANSFORMATION' is on the left, and the number '12' is in a blue box. The 'Québec' logo is at the bottom right.</p>	<p>Fascicule 12 : Transformation (2002) 133 pages, 21,40 \$</p> <p>Ce fascicule traite de la transformation des salmonidés en différents produits destinés à l'alimentation. Les principales espèces de salmonidés présentes sur le marché de la consommation y sont identifiées et la composition alimentaire et les caractéristiques organoleptiques de cette famille de poissons sont données. Un chapitre en entier porte sur la fraîcheur et la conservation des produits et présente les principales méthodes pour faire l'évaluation de la qualité et de la fraîcheur. Toutes les méthodes relatives à la transformation primaire des salmonidés et les équipements nécessaires sont décrits en détails. La transformation plus poussée des salmonidés en produits fumés et en produits élaborés est l'objet de deux chapitres. L'aménagement d'une usine de transformation est traitée en présentant des plans types et la description des différents locaux. Le guide se termine sur le contrôle de la qualité et les normes internationales de certification des établissements dans le domaine alimentaire. Le contenu de ce fascicule comprend une centaine de figures et photos en couleurs de manière à bien illustrer les procédés et techniques de transformation et à donner la pleine valeur à la pigmentation attrayante de la chair des salmonidés qui en fait un produit alimentaire prisé des consommateurs.</p>
--	--

La collection «Élevage des salmonidés»
355 pages 37,15 \$

La collection comprend six fascicules (No.2, 3,5,6,9 et 11) du guide «Élevage des salmonidés» qui sont offerts à un prix réduit par rapport à leur achat individuel.

À l'achat de la collection «Élevage des salmonidés», bénéficiez d'une réduction de 20 % à l'achat du fascicule 12
133 pages, 17,20 \$

Le guide «Élevage des salmonidés» est disponible à l'adresse suivante :

Distribution de Livres Univers
Distributeur des publications Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ)
845, rue Marie-Victorin
Saint-Nicolas (Québec) G7A 3S8
Tél : 418-831-7474
Tél : 1-800-859-7474
Fax : 418-831-4021
d.univers@videotron.ca

Station technologique piscicole des eaux douces
200, chemin Sainte-Foy, 12^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Courriel : richard.morin@mapaq.gouv.qc.ca
Adresse Internet : <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche>
☎ : (418) 380-2100 poste 3374
📠 : (418) 380-2182