

# PÊCHES ET AQUACULTURE

## EN NOUVELLES

### SOMMAIRE

Rendez-vous loup-marin 2018  
aux Îles-de-la-Madeleine

2

Aquaculture Canada 2018 :  
un rendez-vous stimulant de  
retour au Québec après sept ans

L'aquaculture du saumon  
atlantique au Québec : limites  
et avenues de développement

3

M<sup>me</sup> Lysiane Drewitt obtient  
la bourse d'excellence du ministère  
de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation

Présence remarquée du  
Québec à la Seafood Expo North  
America de Boston

4

Classement des pays importateurs  
de poissons et de fruits de mer du  
Québec en 2017

Déjà, depuis plusieurs semaines, les activités ont débuté dans les différents secteurs de la pêche commerciale. La fébrilité et l'effervescence des pêcheurs et des aides-pêcheurs qui prennent le large se font ressentir sur les quais des régions maritimes. Pour le plus grand plaisir des amateurs de poissons et de fruits de mer du Québec, le crabe des neiges et la crevette nordique ont fait leur apparition dans les étalages du Québec. Les homardiens ont également pris le large pour apporter le délectable et savoureux homard sur les tables des familles québécoises, juste à temps pour la fête des mères! Quelle belle façon d'alimenter notre monde!

À ce sujet, je tiens à réitérer l'importance qu'accorde le gouvernement à la promotion des produits du Québec sur le marché intérieur. Ainsi, afin de vous appuyer dans cette démarche, nous avons lancé une campagne de promotion générique des poissons et des fruits de mer du Québec intitulée *Pêchés ici, mangés ici*. Nous mettons donc à la disposition des consommateurs une page Web promotionnelle présentant l'offre de produits aquatiques du Québec. Nous souhaitons leur faire découvrir la grande qualité et la diversité des produits aquatiques issus de nos régions, pour leur permettre de faire un choix éclairé en magasin.

Je tiens également à souligner l'apport de l'industrie des pêches et de l'aquaculture à la toute nouvelle Politique bioalimentaire du Québec. Au cours de la dernière année, j'ai eu l'occasion de m'entretenir avec de nombreux représentants du secteur, afin de m'assurer que cette politique est inclusive et que l'ensemble de l'industrie bioalimentaire s'y reconnaît et contribue, par ses efforts, à « Alimenter notre monde ». Sachez que vous serez mis à contribution dans la mise en œuvre de la Politique, en particulier par l'entremise des actions présentées dans le nouveau Plan d'action pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales et dans celui pour l'industrie maricole que j'ai eu le plaisir d'annoncer dernièrement.

Bonne saison!



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

LAURENT LESSARD

## DOSSIER SUR LE SÉBASTE : LES MARCHÉS

Par Andy Cerqueira,

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

C'est un fait, il n'y aurait pas de pêche commerciale s'il n'y avait pas un marché et des consommateurs pour acheter le poisson pêché. Toutefois, cela ne suffit pas : le raffinement des goûts gastronomiques, les nouvelles modes alimentaires, l'avancement dans la recherche et l'innovation, de même que la sensibilisation des consommateurs aux questions environnementales sont d'autres variables qui dictent les tendances de cette industrie. Ainsi, dans la perspective du retour d'une pêcherie qui est l'objet d'un moratoire depuis plus de 20 ans, il y a lieu de mettre en relief les caractéristiques du marché mondial du sébaste pour comprendre quelles possibilités s'offrent actuellement au Québec, et ce, tant pour les pêcheurs que pour les transformateurs de poissons et de fruits de mer.

Rappelons que le moratoire sur le sébaste instauré en 1995 coïncide avec le début du déclin des stocks mondiaux de l'espèce. Effectivement, cette année-là,

il se pêchait à l'échelle mondiale 300 000 tonnes de sébaste, récoltes qui ont chuté jusqu'à 50 000 tonnes dans les années 2010. Ce n'est qu'à partir de 2015 que les captures de sébaste sont remontées à près de 100 000 tonnes, laissant présager un rétablissement progressif de l'espèce. L'Islande accapare aujourd'hui près de 50 % des débarquements mondiaux de ce poisson de fond.

Si auparavant l'industrie mondiale se contentait de transformer du « petit filet », aujourd'hui elle se tourne plutôt vers un sébaste de plus grande taille pour obtenir des blocs, des pavés, des filets emballés sous vide, etc. Une des explications de ce changement est la présence massive de « petits filets » de poisson, à faible valeur ajoutée, en provenance de l'Asie. Une façon de concurrencer cette catégorie de produit consiste donc à offrir un produit de meilleure qualité.

L'industrie doit aussi tenir compte de l'importance accordée à l'écocertification. De nos jours, les acheteurs comme les consommateurs recherchent de plus en plus les produits écocertifiés.

Par ailleurs, le développement d'un marché offrant plus d'options pour les coproduits est une avenue à prendre en considération. Si, auparavant, les restes dérivés de la transformation de produits marins ou le sébaste de trop petite taille devenaient, essentiellement, de la farine de poisson, à l'heure actuelle les possibilités sont plus variées. Par exemple, il est possible de transformer les têtes, viscères, arêtes et peau en suppléments alimentaires, en produits pharmaceutiques, en cosmétiques ou en engrais plus complexes. Ces produits peuvent avoir une valeur ajoutée plus grande que la farine de poisson.

Pour ces raisons, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est fier d'accompagner l'industrie québécoise de la pêche et de la transformation alimentaire qui se prépare, de manière concertée, au grand retour de cette pêcherie, qui sera certainement bénéfique, à long terme, pour l'économie des régions maritimes du Québec.

*Le présent article est le dernier d'une série de quatre visant à mieux faire connaître l'industrie du sébaste, d'hier à aujourd'hui.*

### PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation | Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales  
Direction des communications | 200, chemin Sainte-Foy, Québec (Québec) G1R 4X6 | www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Micheline Fournier, Mélissa Lapointe, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Nathalie Moisan, Denis Desrosiers, Karine Villemare.  
PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

# RENDEZ-VOUS LOUP-MARIN 2018 AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Par Karine Villemare,

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

Pour les Madelinots, le mois de mars signifie l'arrivée du phoque du Groenland dans le golfe du Saint-Laurent ainsi que le début des activités de la chasse de cette espèce lorsque les conditions des glaces sont propices. Pour souligner le rôle important de l'industrie du phoque dans l'archipel, la Fondation Willie-Déraspe, en collaboration avec l'Association des chasseurs de phoques intra-Québec, a assuré l'organisation du 9<sup>e</sup> Rendez-vous loup-marin aux Îles-de-la-Madeleine. Ainsi, du 25 février au 4 mars, de nombreuses activités entourant le phoque ont eu lieu dans l'ensemble de l'archipel, notamment des conférences, une soirée hommage et le très populaire « Souper du loup-marinier ».

M. Gil Thériault, directeur de l'Association des chasseurs de phoques intra-Québec, a prononcé une conférence au campus des Îles-de-la-Madeleine du Cégep de la Gaspésie et des Îles. Accessible au grand public, la conférence traitait des enjeux historiques, politiques, éthiques et socio-économiques de l'industrie du phoque. Un déjeuner-causerie portant sur les défis du commerce international a également réuni des acteurs de l'industrie québécoise du phoque; notons la présence à cette rencontre de M. Gabriel Uahengo, directeur de la compagnie Seal Products inc. de la Namibie. Ces activités ont permis de souligner que l'industrie du phoque est en plein développement, que le dynamisme des entreprises s'affirme nettement au Québec et que les occasions d'affaires sont encore nombreuses.

Au cours de la soirée hommage, deux personnes ont reçu des éloges pour leur engagement à l'égard de l'industrie du phoque. Un premier hommage a été rendu à M. Spencer Chenell, un pêcheur passionné et un chasseur aguerri qui, dès l'adolescence, a suivi les traces de son père. M. Chenell a toujours été inspiré par la mer et il a été grandement actif en tant que chasseur de phoque, sans jamais omettre de respecter les ressources marines. Le deuxième hommage a été adressé à M. Yoanis Menge, un jeune photographe engagé devenu chasseur de phoque. Depuis six ans, M. Menge s'emploie à mettre en images l'industrie du phoque. Une fois accepté par les communautés, il a pu photographier les chasseurs de phoque des Îles-de-la-Madeleine, mais aussi ceux de Terre-Neuve-et-Labrador, du Nunavut et du Nunavik. Son livre, intitulé *Hakapik*, et ses nombreuses expositions ont contribué au rayonnement du secteur sur la scène nationale et internationale. La soirée a aussi fourni aux artisans et aux représentants des entreprises de l'industrie du phoque un prétexte honorable pour faire connaître leurs nombreux produits.

Une autre activité qui jouit d'une immense popularité durant le Rendez-vous loup-marin est le réputé « Souper du loup-marinier ». À cette occasion, le chef madelinot M. Jacques Leblanc, en collaboration des chefs invités de renom, MM. Daniel et Raphaël Vézina, ont mis en valeur la viande de phoque. Les 150 convives se sont régalés d'un repas cinq services, tous à base de phoque gris ou de phoque du Groenland. M. Daniel Vézina s'intéresse à la viande de phoque depuis deux ans et il a osé marier cette dernière avec du beurre d'algues, du foie gras, du homard et encore d'autres produits tels que des baies nordiques. Ce souper gastronomique s'est révélé une expérience gustative exceptionnelle, combinant audace et créativité. Il va sans dire que la présence de ces invités de marque a fait rayonner les produits du phoque à l'échelle nationale, voire internationale. MM. Vézina ont accordé plusieurs entrevues et parlé des possibilités culinaires et des valeurs nutritives de ce mammifère marin, qui, rappelons-le, est présent en abondance dans les eaux du golfe du Saint-Laurent.

En raison de sa contribution au rayonnement de l'industrie, le Rendez-vous loup-marin s'inscrit parmi les priorités ministérielles et celles du Plan d'action sectoriel 2016-2019 pour le développement de l'industrie du phoque au Québec. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est fier d'appuyer financièrement cette initiative qui a connu, encore cette année, un franc succès.



Photo : MM. Raphaël et Daniel Vézina, chefs cuisiniers © Yoanis Menge.

## AQUACULTURE CANADA 2018 : UN RENDEZ-VOUS STIMULANT DE RETOUR AU QUÉBEC APRÈS SEPT ANS

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale  
de la Gaspésie

L'Association aquacole du Canada s'associe au regroupement Ressources Aquatiques Québec et à la Table filière de l'aquaculture en eau douce du Québec pour l'organisation de la conférence Aquaculture Canada 2018, qui se déroulera à Québec du 27 au 30 mai prochains. Plus de 350 participants sont attendus : producteurs, scientifiques, conseillers, enseignants, fournisseurs, étudiants, membres des gouvernements fédéral et provinciaux.

Explorant le thème « L'innovation pour un développement aquacole durable », le programme propose plus d'une douzaine d'ateliers portant sur une grande variété de sujets : la santé des animaux aquatiques, l'alimentation et la nutrition des poissons, la culture des algues, la pisciculture en systèmes ouvert et fermé, la gestion environnementale, la génomique et l'épigénétique, l'élevage des mollusques et des crustacés, la physiologie des poissons, l'aquaponie et l'aquaculture multitrophique intégrée, la gestion intégrée des espèces nuisibles, l'avenir de l'aquaculture canadienne, la perception du public, ainsi que le développement de nouvelles espèces.

La conférence Aquaculture Canada favorise en outre la formation de nouveaux partenariats grâce à la douzaine de réunions qui se tiennent en marge de la conférence.

**Pour avoir plus d'information ou pour s'inscrire :**  
<http://aquacultureassociation.ca/product/aquaculture-canada-2018-conference-and-tradeshaw/>.

# L'AQUACULTURE DU SAUMON ATLANTIQUE AU QUÉBEC : LIMITES ET AVENUES DE DÉVELOPPEMENT

Par **Nathalie Moisan**,  
de la Direction régionale  
de l'Estuaire et des Eaux intérieures

L'élevage du saumon atlantique connaît une forte croissance en Amérique du Nord. De grands projets de plusieurs dizaines de millions de dollars sont en cours en Floride et dans le Maine. Ce n'est toutefois pas le cas au Québec où cette espèce n'est plus exploitée depuis plus de 20 ans. Cette situation s'explique, entre autres choses, par la difficulté de s'approvisionner en œufs de saumon pour entreprendre un élevage.

Ainsi, l'achat d'œufs ou de juvéniles de saumon issus d'une souche québécoise ne constitue pas actuellement une avenue pour un pisciculteur désireux d'élever des poissons de cette espèce. L'approvisionnement doit donc consister en des produits provenant de l'extérieur de la province ou d'autres pays. Toutefois, les entreprises aquacoles du Québec ne sont pas autorisées à faire venir des œufs de saumon vivants des provinces canadiennes productrices de saumon atlantique (la Colombie-Britannique et les provinces maritimes) ou de pays tels que la Norvège, l'Islande ou l'Écosse, et même de tout autre pays européen.

La raison de cette interdiction tient à la présence d'agents pathogènes dans les installations des éleveurs canadiens ou étrangers. Ces pathogènes qui sont absents du Québec pourraient éventuellement causer un préjudice aux poissons d'aquaculture ainsi qu'à ceux qui sont dans le milieu naturel s'ils y étaient introduits à la suite de l'achat d'œufs infectés.

L'importation de produits aquatiques vivants destinés à l'aquaculture est soumise à une réglementation pancanadienne, administrée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Celle-ci a le mandat de protéger la santé des animaux du Canada, notamment en empêchant l'apparition ou la propagation de maladies. Aussi, chacune des provinces canadiennes possède

son propre statut au regard de la présence ou de l'absence de certains pathogènes et elles sont classées en zone contaminée, en zone tampon ou en zone exempte. Voilà pourquoi des échanges ne peuvent avoir lieu que soit entre des zones contaminées similaires ou d'une zone exempte vers une zone contaminée.

Depuis quelques mois, une avenue de développement fait l'objet de discussions avec l'ACIA. Il s'agit de l'application d'un principe de précaution. La procédure guidant l'importation comporterait, entre autres exigences, l'implantation d'une unité de quarantaine telle qu'il en existe pour d'autres productions animales. Cette mesure impliquerait la délivrance d'une attestation de l'état sanitaire des œufs par un vétérinaire qui déterminerait si ces œufs, une fois arrivés au Québec, peuvent être libérés sans risque de la quarantaine pour poursuivre leur cycle de croissance dans les installations d'élevage normales.

En raison du rôle qu'il est appelé à remplir à l'égard de l'industrie aquacole, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation peut offrir un soutien aux promoteurs ou aux pisciculteurs en activité qu'une telle mesure intéresserait.

Pour plus ample information, vous pouvez consulter le site Internet de l'ACIA à l'adresse <http://www.inspection.gc.ca/animaux/animaux-quatiques/> ou communiquer avec M<sup>me</sup> Nathalie Moisan selon les coordonnées suivantes :

**M<sup>me</sup> Nathalie Moisan, biologiste**

Direction régionale de l'Estuaire et des eaux intérieures  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Adresse courriel : [nathalie.moisan@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:nathalie.moisan@mapaq.gouv.qc.ca)  
Téléphone : 418 380-2100, poste 3393

## M<sup>ME</sup> LYSIANE DREWITT OBTIENT LA BOURSE D'EXCELLENCE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

Par **Julie Boyer**,  
de la Direction régionale  
de la Gaspésie

Le 28 mars dernier, la bourse d'excellence du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour la poursuite d'études supérieures dans la gestion des ressources maritimes a été décernée à M<sup>me</sup> Lysiane Drewitt. Cette reconnaissance, qui est accordée chaque année par l'entremise de la Fondation de l'Université du Québec à Rimouski, souligne cette fois le parcours remarquable d'une étudiante qui affiche une volonté affirmée de relever de nouveaux défis, qui tire parti de son esprit d'initiative et de son sens de l'organisation et qui sait mettre à profit ses habiletés en rédaction.

Avant d'entreprendre des études de deuxième cycle en gestion des ressources maritimes, M<sup>me</sup> Drewitt a obtenu un baccalauréat en études internationales et en langues modernes de l'Université Laval. De surcroît, elle a accumulé des expériences de travail en gestion et dans le domaine maritime. Elle s'intéresse notamment aux questions du transport maritime et du secteur des pêches et aux défis qu'ils comportent. Notons qu'elle s'est investie comme coordonnatrice du Comité permanent sur la sécurité des bateaux de pêche du Québec; à ce titre, elle a contribué à l'organisation et à la tenue du colloque annuel de l'organisme qui s'est déroulé à Rimouski les 8 et 9 février derniers.



Photo : De gauche à droite : M. Marcel Lévesque, directeur du comité de programmes d'études avancées en gestion des ressources maritimes, M<sup>me</sup> Lysiane Drewitt, M. Lucas Grandperret, M<sup>me</sup> Carolane Lepage, boursiers, ainsi que M. Frédéric Bernier, vice-président régional pour le Fonds de solidarité FTQ - Bas-Saint-Laurent.

Pour plus d'information sur les programmes d'études relatifs à la gestion des ressources maritimes, on peut joindre M. Marcel Lévesque soit par téléphone au 418 723-1986, poste 1580, ou par courriel à l'adresse [marcel\\_levesque@uqar.ca](mailto:marcel_levesque@uqar.ca).

# PRÉSENCE REMARQUÉE DU QUÉBEC À LA SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA DE BOSTON

Par Michel Bélanger,

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

Une fois de plus cette année, le secteur québécois des poissons et des fruits de mer a su se mettre en valeur à la 38<sup>e</sup> Seafood Expo North America (SENA) qui s'est déroulée du 11 au 13 mars derniers à Boston.

Ce rendez-vous incontournable de l'industrie donne aux entreprises québécoises la possibilité de rencontrer des acheteurs et de faire connaître leurs produits à de nombreux visiteurs venus de toutes les régions du monde. Cette année, les entreprises québécoises exportatrices de poissons et de fruits de mer qui tenaient un stand au Pavillon du Québec étaient le Groupe MDMP, E. Gagnon et Fils, Gaspé Cured et le Fumoir Grizzly. Plusieurs représentants régionaux du secteur des pêches du Québec étaient aussi sur place pour prendre part aux activités.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Laurent Lessard, s'est également déplacé pour l'occasion. Sa présence témoigne de l'engagement du gouvernement du Québec à l'égard du secteur des pêches et de l'aquaculture. D'ailleurs, les représentants québécois venus à Boston ont pu discuter avec le ministre de la mise en marché de leurs produits ou du développement des exportations. Dans son emploi du temps, M. Lessard a participé à des rencontres avec ses homologues des provinces atlantiques. Ces rencontres ont permis de faire valoir l'importance de l'industrie pour les régions maritimes et de rappeler les nombreuses occasions de collaborer sur les marchés d'exportation.

La SENA représente une vitrine exceptionnelle pour les produits de la mer québécois. La qualité des poissons et des fruits de mer du Québec est reconnue, et ce, malgré une forte compétition internationale. L'achalandage du Pavillon du Québec à la SENA atteste que les efforts de commercialisation déployés par les entreprises du Québec ont porté fruit.

Il importe de souligner l'excellent travail du Groupe Export agroalimentaire dans l'organisation logistique touchant le Pavillon du Québec, le soutien offert par la Délégation du Québec à Boston ainsi que la collaboration du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.



Photo : © Délégation du Québec à Boston

## CLASSEMENT DES PAYS IMPORTATEURS DE POISSONS ET DE FRUITS DE MER DU QUÉBEC EN 2017

La valeur des exportations de poissons et de fruits de mer du Québec a augmenté de 34,73 % en 2017 par rapport à 2016 (336,87 M\$), le volume de ces exportations à quant à lui augmenté de 20 693 tonnes à 25 522 tonnes. Notons que la proportion de la valeur des exportations du Québec à destination des États-Unis, du Japon et de la Chine s'est accrue de façon importante en 2017 par rapport à 2016. C'est principalement l'augmentation de la valeur des exportations de crabe des neiges qui explique cette hausse.

### VALEUR DES EXPORTATIONS DE POISSONS ET DE FRUITS DE MER EN PROVENANCE DU QUÉBEC EN 2017

PAYS	DOLLARS CANADIENS	PART DE MARCHÉ
1. États-Unis	365 229 699 \$	80,47 %
2. Japon	21 535 891 \$	4,75 %
3. Danemark	18 675 118 \$	4,11 %
4. Chine (y compris Hong Kong)	15 653 626 \$	3,45 %
5. Vietnam	6 972 860 \$	1,54 %
6. Norvège	3 923 188 \$	0,86 %
7. Italie	2 870 132 \$	0,63 %
8. France	2 445 153 \$	0,54 %
9. Espagne	2 117 220 \$	0,47 %
10. Trinité et Tobago	1 970 303 \$	0,43 %
Autres	12 468 860 \$	2,75 %
<b>TOTAL</b>	<b>453 862 050 \$</b>	

Source : Global Trade Atlas.