

PÊCHES & AQUACULTURE

EN NOUVELLES

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 : Jérémie Persant, Mélissa Lapointe, Marie Lionard, Nathalie Moisan, Rabia Siga Sow, Karine Villemaire, Gabrielle Lafond-Chenail.

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

2

Le homard gaspésien : traçable de la mer jusqu'à l'assiette depuis 2012

Une équipe pour faire rayonner vos produits à l'étranger

Un partenariat entre le MAPAQ et Inno-centre pour un service d'accompagnement aux entreprises du secteur bioalimentaire

3

Le Fonds des pêches du Québec : deux ans déjà

La direction régionale du MAPAQ à votre service!

4

En connaître un peu plus sur la pêche commerciale en eau douce

Empreinte carbone : les produits de la pêche et de l'aquaculture font bonne figure

UNE EFFERVESCENCE QUI RASSURE

L'arrivée des beaux jours coïncide avec le début de la saison de pêche. Depuis quelques semaines, l'activité a repris sur les quais. Bateaux et équipages s'activent et les opérations ont redémarré dans les usines de transformation des produits marins dans les régions maritimes du Québec. Cette effervescence familière est rassurante : elle démontre que le secteur est solide et qu'il s'adapte malgré les coups durs de la dernière année. La pandémie a bouleversé nos vies et nos habitudes, mais nous reprenons le dessus.

Force est de constater que l'engouement des consommateurs pour les produits de chez nous s'est accéléré dans les derniers mois. Les appels à la consommation locale du premier ministre ont été entendus et, plus que jamais, les Québécois veulent manger québécois.

Nos pêcheurs et nos aquaculteurs offrent une grande diversité de produits marins, pour le plus grand plaisir de nos consommateurs. Le crabe des neiges a garni les tablées du mois de mars et la crevette et le homard seront les invités d'honneur des soupers des prochaines semaines. Sans oublier nos produits d'élevage, comme la truite arc-en-ciel, la moule et l'huître, qui font partie des poissons et fruits de mer d'ici offerts sur notre marché.

J'invite encore une fois les consommateurs québécois à en profiter pour relever le Défi 12 \$ que je leur ai lancé : choisir les poissons et fruits de mer d'ici, c'est réussir le Défi haut la main, goûter des saveurs uniques et soutenir l'économie locale. L'identifiant « Aliments du Québec » peut les aider à repérer ces produits et ils ne doivent surtout pas hésiter à les demander dans les poissonneries et les épiceries.

Tout est en place pour que la saison de pêche se déroule bien cette année. Malgré les signes encourageants et la vaccination qui avance à bon train, je vous demande de redoubler de prudence.



Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

ANDRÉ LAMONTAGNE

Nous sommes encore en pandémie et l'industrie doit continuer de respecter les mesures de protection sanitaires pour réduire les risques de propagation de la COVID-19, autant sur les bateaux que dans les usines et les entreprises aquacoles.

Sachez que je suis le déroulement des activités de pêches et d'aquaculture commerciales avec attention. Je vous souhaite une saison fructueuse, sous le signe de l'abondance.

Par Danielle Bouchard,

de la Direction régionale de la Gaspésie

La rareté de la main-d'œuvre représente un des plus importants défis pour les entreprises de transformation du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales. Pour combler leurs besoins, ces entreprises ont de plus en plus recours au Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET). Le PTET a pour objectif de permettre aux employeurs de recourir à des travailleurs étrangers temporaires (TET) lorsqu'ils ne parviennent pas à recruter des Canadiens ou des résidents permanents, tout en s'assurant que ces travailleurs étrangers sont protégés.

Rappelons que ces travailleurs peuvent représenter jusqu'à plus du tiers du personnel d'une usine. C'est donc un apport de main-d'œuvre essentiel au secteur. En plus de leur assurer un travail rémunéré et offert pour une période garantie, les entreprises doivent offrir aux travailleurs étrangers des conditions de vie appropriées, notamment sur le plan du logement. Selon les témoignages de plusieurs transformateurs, le recours au PTET, bien que dispendieux, est gagnant autant pour les propriétaires d'usines que pour les travailleurs saisonniers et pour les TET. La hausse progressive du nombre de travailleurs étrangers confirme les avantages de la contribution de ces derniers pour le secteur. Pour favoriser le retour de ces travailleurs, les transformateurs mettent en place de plus en plus de mesures pour leur offrir un cadre de vie intéressant et pour favoriser leur intégration dans leur région d'accueil.

Grâce au Programme d'aide pour l'isolement obligatoire des travailleurs étrangers temporaires du ministère de l'Agriculture et Agroalimentaire Canada, les employeurs ont accès à un soutien financier qui leur permet de rembourser les dépenses encourues pour la période d'isolement obligatoire de 14 jours imposée aux travailleurs étrangers temporaires à leur entrée au Canada dans le contexte de pandémie de COVID-19. Ils obtiennent ainsi un remboursement maximal de 1500 \$ par TET pour les dépenses engagées à cette fin après le 25 mars 2020.

DE PLUS EN PLUS DE TRAVAILLEURS ÉTRANGERS TEMPORAIRES POUR PRÊTER MAIN-FORTE AU SECTEUR

En 2020, le gouvernement du Québec a mis en place un protocole d'accueil des travailleurs étrangers temporaires en cohérence avec les règles de santé publique imposées à l'ensemble de la population québécoise en raison de la pandémie. Pour 2021, un groupe de travail du Réseau de santé publique en santé au travail, coordonné par l'Institut national de santé publique du Québec, a adopté de nouvelles recommandations sanitaires applicables au secteur bioalimentaire. La plupart de ces recommandations s'appliquent à l'environnement de vie des travailleurs étrangers temporaires embauchés et à leur hébergement.

À titre d'exemple, pour les usines de transformation, deux catégories de professions sont principalement concernées par cette problématique : les ouvriers et les manœuvres. En 2020, malgré un besoin de près de 400 travailleurs, les usines de transformation de produits aquatiques du Québec n'ont recruté qu'une soixantaine de TET. Plusieurs démarches d'embauche à l'étranger ont avorté en raison de la pandémie. Pour la nouvelle saison de pêche, plusieurs usines ont déjà engagé des TET. Si les arrivées sont conformes aux prévisions, plus de 480 travailleurs d'autres pays seront répartis dans une douzaine d'entreprises de transformation dans les régions maritimes. Rappelons également que, pour 2021, la mobilité des travailleurs étrangers entre usines a été autorisée, au même titre que pour le secteur agricole, ce qui permettra une productivité accrue.

Compte tenu de son importance pour le secteur, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) compte poursuivre ses efforts en vue de faciliter le processus d'accueil de ces travailleurs dans le secteur de la transformation des produits aquatiques.

LE HOMARD GASPÉSIEN : TRAÇABLE DE LA MER JUSQU'À L'ASSIETTE DEPUIS 2012

Par **Gabrielle Lafond Chenail**, de la Direction régionale de la Gaspésie

Pour une neuvième année, le Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG) poursuit sa campagne d'identification et de promotion du homard gaspésien. L'objectif est de faire connaître la qualité du homard de la Gaspésie, le système de traçabilité qui a été mis en place, le travail des pêcheurs ainsi que les nombreuses mesures adoptées pour assurer une pêche durable.

Cette traçabilité est possible grâce aux médaillons apposés sur les homards fraîchement capturés. Chaque homard porte un code unique qui identifie le pêcheur gaspésien qui l'a pêché, ce qui permet au consommateur d'en connaître la provenance. Les médaillons arborent également le logo « Aliments du Québec », destiné à faciliter le repérage des produits alimentaires québécois en épicerie.



La Nomade Photographie

Mis en valeur au cours des huit dernières années par une campagne de relations publiques, ce système de traçabilité a contribué à l'identification des produits marins québécois. Il a également permis aux consommateurs de comprendre l'importance de rechercher et de demander des homards dont la provenance est clairement indiquée. Notons que cette initiative a bénéficié, depuis sa mise en œuvre, de l'appui financier du MAPAQ.

Lors de votre prochaine dégustation de homard gaspésien, nous vous invitons à consulter le site monhomard.ca pour découvrir l'origine de votre crustacé et pour en savoir plus sur le pêcheur qui l'a capturé !

UNE ÉQUIPE POUR FAIRE RAYONNER VOS PRODUITS À L'ÉTRANGER

Par **Michel Bélanger**,
de la Direction des analyses et des politiques
des pêches et de l'aquaculture

La pandémie a poussé l'industrie des poissons et fruits de mer à s'adapter. Les habitudes ont été chamboulées ainsi que les méthodes traditionnelles de développement des affaires. Les occasions de rencontres en personnes avec des acheteurs internationaux ont presque disparu. En effet, toutes les principales foires commerciales internationales de poissons et fruits de mer ont été annulées depuis le début de la pandémie.

En ce sens, les attachés commerciaux en poste dans les représentations du Québec à l'étranger sont des ressources très précieuses. Par exemple, aux États-Unis, six bureaux sont en place pour vous aider à faire rayonner vos produits auprès d'acheteurs potentiels.

Parmi les services offerts, notons la prospection de nouveaux clients, l'organisation de rencontres d'affaires avec des acheteurs potentiels et la représentation des entreprises québécoises dans le cadre d'événements commerciaux à l'étranger, pour n'en nommer que quelques-uns. Vous êtes invités à communiquer avec les différents attachés si vous avez des questions sur le développement des affaires à l'international.

**POUR PLUS D'INFORMATIONS
SUR LE SOUTIEN DISPONIBLE
POUR LES ENTREPRISES
DU SECTEUR DES PÊCHES
ET DE L'AQUACULTURE
DANS LEURS DÉMARCHES DE
DÉVELOPPEMENT DE MARCHÉS**

**Réseau des représentations
du Québec à l'étranger**

[https://www.international.gouv.qc.ca/fr/
general/representation-etranger](https://www.international.gouv.qc.ca/fr/general/representation-etranger)

**Direction de l'accès aux marchés
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation**

514 873-4147

dam@mapaq.gouv.qc.ca

**Direction des analyses et des politiques
des pêches et de l'aquaculture
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation**

418 380-2100, poste 3386

dappa@mapaq.gouv.qc.ca

Groupe Export Agroalimentaire

Hicham El Ghissassi

HichamElghissassi@groupeexport.ca

Directeur des marchés internationaux

1 450 649-6266, poste 206

<http://www.groupeexport.ca/fr>

UN PARTENARIAT ENTRE LE MAPAQ ET INNO-CENTRE POUR UN SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT AUX ENTREPRISES DU SECTEUR BIOALIMENTAIRE

Par **Maëva Louis**, de la Direction régionale de la Gaspésie

Le 14 septembre 2020, Inno-centre annonçait, en partenariat avec le MAPAQ, le déploiement de services-conseils d'affaires aux PME du secteur de la transformation bioalimentaire à un tarif très concurrentiel. Une enveloppe de 5,5 millions de dollars pour une durée de trois ans permettra de déployer ce programme.

QUELLES ENTREPRISES SONT ADMISSIBLES ?

Toutes entreprises dont le chiffre d'affaires se situe entre 2 et 100 millions de dollars.

QUELS SONT LES SERVICES OFFERTS ?

Un total de 200 heures de services-conseils est offert à un tarif avantageux de 6 000 \$, soit un taux horaire de 30 \$.

Les entreprises qui le souhaitent peuvent également profiter de services-conseils additionnels au tarif de 110 \$/heure, jusqu'à concurrence de 600 heures.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Pour bénéficier du programme, l'entreprise doit être dirigée vers Inno-centre, soit par le MAPAQ, soit par le ministère de l'Économie et de l'Innovation, par Investissement Québec ou par La Financière agricole du Québec, pour ne nommer qu'eux.

Il faut préciser que, pour bénéficier des services offerts par Inno-Centre, les entrepreneurs doivent s'impliquer dans la recherche de solutions. En effet, il s'agit d'un service d'accompagnement et non de sous-traitance.

Il est possible de consulter l'article annonçant ce programme sur le site Web d'Inno-Centre : [https://www.inno-centre.com/actualites/communiqués-de-presse/
des-services-daccompagnement-daffaires-de-haut-niveau-pour-assurer-la-
croissance-des-pme-du-secteur-de-la-transformation-agroalimentaire](https://www.inno-centre.com/actualites/communiqués-de-presse/des-services-daccompagnement-daffaires-de-haut-niveau-pour-assurer-la-croissance-des-pme-du-secteur-de-la-transformation-agroalimentaire).

Inno-centre est un organisme sans but lucratif qui accompagne les PME innovantes de différents secteurs d'activité depuis une trentaine d'années. Grâce à ses experts aux profils variés, l'organisme offre des services dans différents domaines dont la gestion financière, les ressources humaines, la commercialisation ou encore la gouvernance. Inno-centre compte également dans ses rangs plusieurs experts bénévoles, qui ont des compétences spécifiques notamment en télémétrie, en commerce électronique ou en procédés alimentaires innovants.

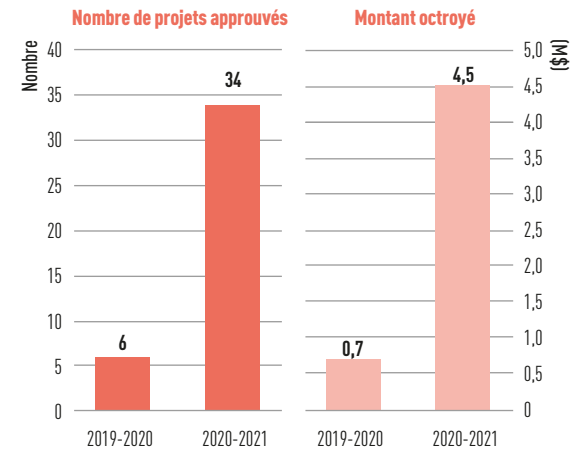
LE FONDS DES PÊCHES DU QUÉBEC : DEUX ANS DÉJÀ

Par Moez Khefifi, de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture



En date du 30 mars 2021, 87 demandes de financement de projets ont été soumises officiellement au Fonds des pêches du Québec (FPQ). Le nombre de projets déposés au cours de la deuxième année (2020-2021) est sensiblement le même que celui enregistré au cours de la première année (2019-2020), soit respectivement 42 et 45 demandes.

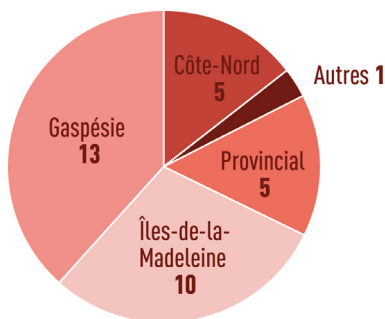
Le nombre de projets approuvés en 2020-2021 a plus que quintuplé par rapport à 2019-2020, passant de 6 à 34. Le montant total octroyé par le FPQ est passé de 0,7 M\$ en 2019-2020 à presque 4,5 M\$ en 2020-2021, soit plus de six fois plus. Le dépôt tardif des projets est l'une des raisons qui expliquent ces écarts entre les deux années financières. En effet, plus des deux tiers des demandes, soit 31 dossiers, ont été reçus par le FPQ au cours des six derniers mois de l'année financière 2019-2020.



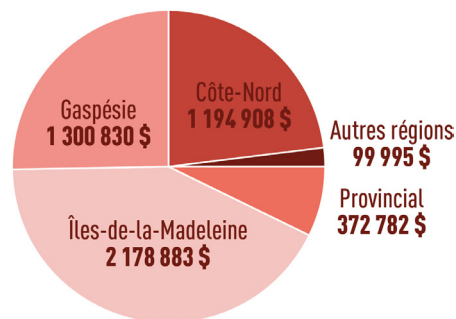
Les graphiques suivants montrent que le FPQ a contribué à la réalisation de projets dans les trois régions maritimes du Québec.

La plupart des projets approuvés ont été soumis sous le pilier de l'infrastructure. Le montant octroyé à ce pilier est lui aussi plus élevé que celui octroyé aux deux autres piliers ensemble, soit l'innovation et le partenariat scientifique.

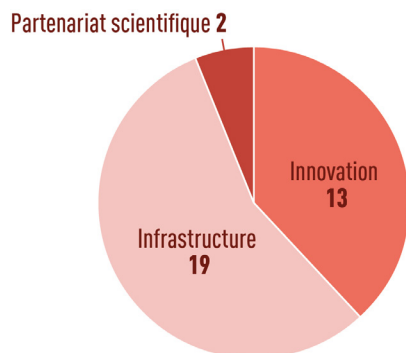
NOMBRE DE PROJETS APPROUVÉS PAR RÉGION



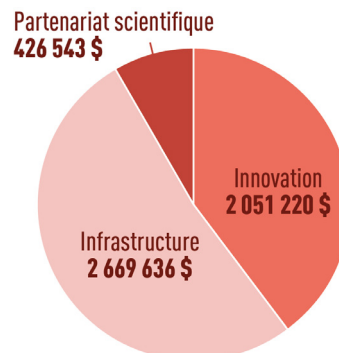
MONTANTS OCTROYÉS PAR RÉGION



NOMBRE DE PROJETS APPROUVÉS PAR PILIER



MONTANTS OCTROYÉS PAR PILIER



Rappelons que le FPQ comporte trois piliers (innovation, infrastructures et partenariats scientifiques) en vertu desquels plusieurs activités sont admissibles à un financement.

Les activités admissibles à un soutien dans le cadre du pilier de l'innovation sont :

- Recherche et développement menant à des innovations qui contribuent à la durabilité du secteur des poissons et fruits de mer ;
- Entreprendre des projets pilotes et mettre à l'essai de nouvelles innovations ;
- Entreprendre des activités destinées à commercialiser des innovations ;
- Initiatives soutenant la création de partenariats ou de réseaux visant des activités d'innovation dans le secteur, conformément aux objectifs du Programme.

Les activités admissibles à un soutien dans le cadre du pilier des infrastructures sont :

- Adoption ou adaptation de nouvelles technologies, de nouveaux procédés ou d'équipements afin d'améliorer l'efficacité et la durabilité du secteur des poissons et fruits de mer ;
- Offrir une formation associée à l'adoption ou l'adaptation de nouvelles technologies, de nouveaux procédés ou d'équipements.

Les activités admissibles à un soutien dans le cadre du pilier des partenariats scientifiques sont :

- Recherche sur les répercussions des changements dans l'écosystème sur les stocks, la distribution et la pêche commerciale de poissons ;
- Activités scientifiques soutenant la mise en place de technologies de récolte durables ;
- Initiatives soutenant la création de partenariats ou de réseaux visant des activités d'innovation dans le secteur, conformément aux objectifs du Programme.

LA DIRECTION RÉGIONALE DU MAPAQ À VOTRE SERVICE!

Vous avez besoin d'une aide financière pour réaliser un projet ou vous souhaitez savoir si vous êtes admissible à un programme? Vous désirez remplir un formulaire ou vous avez des questions? Votre direction régionale est à votre disposition!

DIRECTION RÉGIONALE DE LA CÔTE-NORD

418 964-8521

cote-nord@mapaq.gouv.qc.ca

DIRECTION RÉGIONALE DE LA GASPÉSIE

418 368-7676

drq@mapaq.gouv.qc.ca

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ESTUAIRE ET DES EAUX INTÉRIEURES

819 371-3971

dreei@mapaq.gouv.qc.ca

DIRECTION RÉGIONALE DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

418 986-2098

drim@mapaq.gouv.qc.ca

EN CONNAÎTRE UN PEU PLUS SUR LA PÊCHE COMMERCIALE EN EAU DOUCE

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

Saviez-vous que le MAPAQ a comme mandat de favoriser le développement des pêcheries commerciales dans les eaux douces du Québec ?

Le MAPAQ délivre les permis de pêche commerciale en fonction des modalités du plan de gestion de la pêche (PGP)* élaboré par le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs en vertu d'une délégation de l'autorité fédérale. Le PGP ne s'applique donc pas à la pêche aux espèces d'eau marine comme les poissons de fond.

La répartition des quotas est accordée selon l'ordre suivant : la conservation du stock reproducteur, la pêche à des fins d'alimentation, la pêche sportive et la pêche commerciale. Dans ce contexte, si la ressource ne peut satisfaire à toutes les formes de pêche énumérées plus haut, la répartition devra s'effectuer selon l'ordre de priorité jusqu'à concurrence de la disponibilité des stocks, et ce, en restreignant les formes de pêche moins prioritaires et pour lesquelles il n'y a pas assez de ressources. Par exemple, en 2012, le gouvernement du Québec a décrété un arrêt complet de la pêche commerciale et sportive à la perchaude au lac Saint-Pierre pour une période de cinq ans (reconduit par la suite jusqu'en 2022). Cette mesure était nécessaire pour assurer la protection des reproducteurs.

Le PGP détermine les modalités relatives à la pêche commerciale : les plans d'eau où elle peut être pratiquée, les types d'engins de pêche permis, les limites de prises (quotas) et les tailles à respecter pour chacune des espèces ainsi que les périodes d'ouverture.

Les engins utilisés pour cette pêche peuvent être, selon les espèces pêchées, différents types de filets maillants, des seines, des filets-trappes, des verveux ou encore des casiers à écrevisses.

* **Anadrome** : Se dit des poissons de mer qui remontent les fleuves et rivières pour s'y reproduire.

** **Catadrome** : Se dit d'un poisson qui vit en eau douce, mais qui naît et se reproduit en mer.

Le tableau ci-dessous présente le détail des volumes débarqués pour la saison 2019. La pêche commerciale en eau douce ainsi que pour les espèces anadromes et catadromes se fait sur une trentaine d'espèces de poissons. Voici les volumes débarqués (en kilos) pour la saison 2019, pour une valeur monétaire totale de 1,2 million de dollars :

NOM DE L'ESPÈCE	KG
Barbotte brune	86 293
Esturgeon jaune	78 429
Barbue de rivière	52 502
Esturgeon noir	45 499
Carpe	45 467
Anguille d'Amérique	39 942
Chevalier blanc	14 458
Doré jaune	5 201
Autres poissons d'eau douce	38 652
TOTAL	406 444



Pêche à l'anguille avec un filet-trappe appelé fascine | Crédit photo : MAPAQ

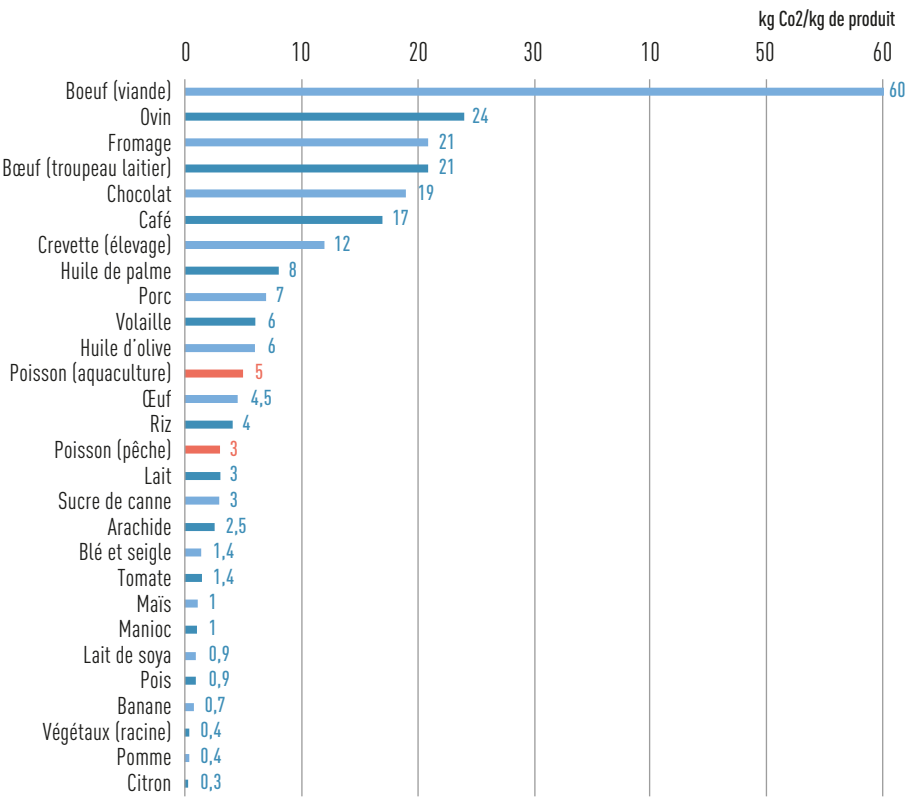
*Le plan de gestion de la pêche est disponible dans la Gazette officielle du Québec, lois et règlements 151^e année, partie 2, 8 mai 2019, no 19 : <http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=13&file=1919-F.PDF>

EMPREINTE CARBONE : LES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE FONT BONNE FIGURE

Par **Jérémy Persant**, de la Direction de l'innovation

Depuis plusieurs années, les enjeux environnementaux sont mis à l'avant-scène. On l'observe notamment par un virage énergétique qui se traduit par l'adoption croissante des véhicules hybrides et électriques. Ce changement a désormais atteint nos assiettes, comme l'attestent différentes études sur le bilan carbone de l'alimentation, dont celles menées par l'Université Oxford au Royaume-Uni ou, plus proche de nous, par le Centre international des références sur le cycle de vie des produits, procédés et services, basé au Québec. On y apprend que l'alimentation compte pour le quart de nos émissions de gaz à effet de serre et que les produits de la pêche et de l'aquaculture en émettent peu comparativement à d'autres sources de protéines animales.

ÉMISSION DE GAZ À EFFET DE SERRE PAR PRODUIT ALIMENTAIRE (ÉQUIVALENT CO2 [KG] PAR KG DE PRODUIT)



Une norme internationale mise en place

Afin d'établir une méthode universelle pour toute l'industrie, une nouvelle norme est apparue en 2020, intitulée *ISO 22948 : 2020 Empreinte carbone des fruits de mer – Règles de définition des catégories de produit (CFP-PCR)* pour les poissons. Les règles issues de cette norme permettront l'évaluation du cycle de vie de la mer à l'assiette. Avec cet outil, l'industrie pourra établir son bilan de façon objective.

Une occasion à saisir

Sachant que les produits de la pêche et de l'aquaculture sont parmi les protéines animales ayant le plus faible bilan carbone et considérant l'engouement croissant des consommateurs pour ce sujet, il y a possiblement une carte à jouer. En effet, la diffusion de l'information sur le bilan carbone permettrait vraisemblablement de dorer de l'image de ces produits pour séduire une clientèle plus sensible et prête à investir dans des choix durables de consommation. En ajoutant à cela une distribution locale des produits, il n'y a pas grand doute sur le potentiel de croissance du marché intérieur.

Pour en savoir plus :

- <https://ourworldindata.org/-/You-want-to-reduce-the-carbon-footprint-of-your-food?Focus-on-what-you-eat-not-whether-your-food-is-local>
- <https://www.iso.org/fr/standard/74228.html>