



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

LA DÉPÊCHE

Volume 9, Numéro 4, Janvier 2009

À ne pas manquer :

**Dossier spécial : le marché
canadien des plats cuisinés**

Casiers à morue flottants



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

CAPTURE

Casiers à morue flottants.....p. 3
Des réflexions intéressantes pour
notre industries.....p.4

GÉNÉRALITÉ

La veille en entreprise : un investissement
à long termep.5

TRANSFORMATION

Les poissonneries dans la brume.....p.6

BIOTECHNOLOGIES

Biodiesel : même les poissons
s'y mettent !.....p.7
Traitement naturel des eaux de ballast.....p.8

MISE EN MARCHÉ- TENDANCES

Le marché canadien des produits cuisinés....p.10

NOUVEAU PRODUIT

La qualité, per favor !.....p.12

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Recommandations sur la conservation des
aliments sous-vide.....p.13

MARICULTURE

Aquaculture dans les médias.....p.14

FLAS INFO.....P.15

La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

Coordonnateur-rechercheur de la veille stratégique : Caroline Leclerc

Tirage :
700 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

Emmanuel Sandt-Duguay : Capture – technique, Ressource
Caroline Leclerc : Biotechnologies



Centre collégial de transfert de technologie des pêches
École des pêches et de l'aquaculture du Québec

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



Pêches et Océans
Canada Fisheries and Oceans
Canada

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

Capture

Numéro 780

Casiers à morue flottants

Par Francis COULOMBE - MAPAQ

Suite aux moratoires imposés aux flottilles de pêche à la morue du Québec, il est fréquemment question de substituer la pêche au chalut par celle aux engins fixes, dont les casiers à morue flottants, afin de favoriser la sélection de l'espèce tout en évitant les prises accidentelles. Cette approche est actuellement étudiée en Norvège comme dans d'autres pays européens. Dans l'expérience en cours, les Norvégiens se sont aperçus que les casiers à morue présentaient les mêmes problèmes que les palangres ou les filets maillants en retenant de fortes quantités, selon leurs propres standards, de crabe royal en mer de Barents. Leur solution : un casier à morue de fond standard à 2 chambres (figure 1) a été modifié par le montage d'un dispositif de suspension, qui a

permis au casier de s'orienter par lui-même par des courants à environ 70 cm au-dessus du fond marin.

L'utilisation des casiers flottants, comparativement aux casiers posés sur le fond, a éliminé les captures de crabes tout en accroissant celles de morue de 45 %. Ces captures étaient toutefois modestes avec 3,6 morues par casier pour 24 heures d'immersion. Les auteurs concluent que l'avantage d'un tel casier est son orientation « constante » dans un courant qui favorise l'entrée de la morue à l'intérieur. Des essais à l'échelle commerciale sont nécessaires pour évaluer si cet agrès de pêche peut devenir une méthode commercialement viable de capture de la morue.

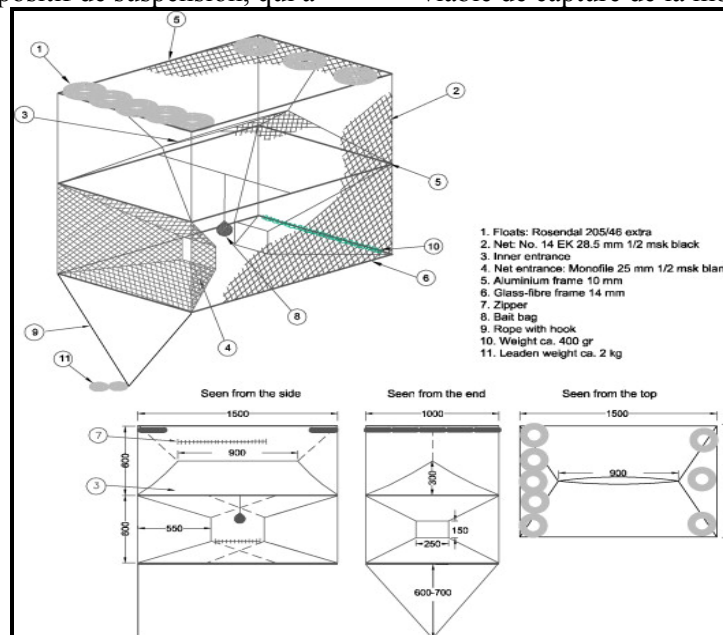


Figure 1. Casier à morue modifié

Source

Floated fish pot eliminates bycatch of red king crab and maintains target catch of cod. Dag M. Furevik, Odd-Børre Humberstad, Terje Jørgensen and Svein Løkkeborg. Fisheries Research Volume 92, Issue 1, July 2008, Pages 23-27.

Analyse par Jérôme LAURENT – HALIEUTEC

L'intérêt des casiers à poissons pour remplacer ou compléter le chalut est croissant. À preuve, le récent groupe d'étude du Conseil International pour l'exploration de la mer (CIEM-ICES) intitulé SGPOT (Study Group on the Development of Fish Pots for Commercial Fisheries and Survey Purposes) fut créé en 2007 et rassemble un panel de scientifiques du monde entier. Au Québec, l'utilisation de casiers peut être envisagée pour la morue, la crevette ou encore le turbot (flétan du Groenland).

Globalement la qualité des captures devrait aussi être améliorée, l'animal capturé dans le casier restant vivant, sans se retrouver écrasé comme c'est le cas dans le cul d'un chalut. Il reste à savoir si cette capture bénéficiera d'un prix au débarquement permettant de rentabiliser cette technique de pêche, qui peut difficilement constituer une pêche de volume (dans le cas de la crevette par exemple).

L'utilisation de casiers présente de nombreux avantages. Sur le plan écologique, l'impact sur le fond marin sera plus faible qu'avec un engin traîné sur le fond (surtout si le casier est décollé du fond) et la sélectivité de l'engin devrait être très bonne si plusieurs paramètres sont pris en compte (forme et montage du casier, choix du maillage, présence de dispositifs d'échappement, type et quantité d'appât, durée d'immersion du casier). Sur le plan économique, le remplacement du chalut par des casiers peut permettre de réduire les coûts d'exploitation : l'embarcation nécessaire pouvant être plus petite dans certains cas, la consommation de carburant peut donc diminuer, d'autant plus qu'il n'y a plus d'engins à traîner.

Numéro 779

Des réflexions intéressantes pour notre industrie

Par Francis COULOMBE - MAPAQ

Un groupe de travail du Conseil International de l'Exploitation de la MER (CIEM) a publié un rapport sur la situation des pêches européennes 2007-2008. Dans ce rapport, la perception de la situation des pêches en Europe est exposée :

- Le tableau d'ensemble issu des questionnaires distribués à l'industrie en 2008 est tout à fait négatif. Dû à une combinaison de la montée en flèche des prix du carburant, la réduction des quotas, la diminution de la pêche, la décroissance des opportunités et la volatilité des prix pour plusieurs espèces, notamment la langoustine, l'aiglefin, le cabillaud, la lotte et le merlu, il y a un air de morosité dans les flottes à travers l'Europe.

- Il semble y avoir une tendance générale de réduction de l'effort de pêche à travers les flottes et aussi une volonté des pêcheurs, largement répandue dans de nombreux pays, de revenir à des méthodes plus efficaces d'utilisation du carburant pour tenter de réduire les coûts d'exploitation et de maintenir leur viabilité économique.

- Les effets des progrès technologiques sur l'augmentation de la puissance de pêche sont encore évidents dans de nombreuses pêcheries, mais la notion de progrès « négatifs » signalés en 2006 et 2007 est maintenant de plus en plus présente, à mesure que les exploitants tentent de réduire les coûts d'exploitation pour contrecarrer les prix élevés du carburant. La plupart des progrès

technologiques observés ont porté sur la réduction de la traînée de l'engin de pêche.

- Dans un certain nombre de pêcheries, il existe des preuves de l'adoption volontaire de trains de mesures d'atténuation des effets des engins de pêche. Les motifs de l'intégration sont soit réglementaires, c'est-à-dire comme un moyen d'accroître les capacités de pêche à moyen terme, ou économiques, grâce à l'amélioration de la qualité du poisson. Il a également été démontré que certains navires adoptent des engins plus sélectifs comme un moyen d'améliorer la perception du public.

- Il y a très peu de nouveaux rapports sur des pêcheries en cours de développement mais quelques exemples sont signalés, comme le concombre de mer en Islande et le calmar dans le Moray Firth et à Rockall, en Écosse.

Le rôle du CIEM est de coordonner la recherche pour la zone Atlantique nord et les mers adjacentes. Il contribue à l'étude scientifique des relations entre les ressources marines (pêchées et/ou cultivées), l'environnement naturel et les activités humaines.

Source

<http://www.ccfi.ca/Fishing%20Vessel%20Energy%20Efficiency%20Workshops.asp>

Analyse par Francis COULOMBE - MAPAQ

Il nous a semblé intéressant de dresser un bref portrait de l'état de situation des pêcheurs européens en 2007-2008 afin de montrer les préoccupations et les tendances. Plusieurs des idées élaborées dans ces quelques paragraphes sont applicables à un bon nombre de pêcheries québécoises opérant dans le golfe du Saint-Laurent. La résolution de certaines fait partie des objectifs du programme STEP (Service technologique en pêche) cordonné par Halieutec et les idées de projets d'innovation ont émergé de la vaste consultation effectuée fin 2007-début 2008 auprès des pêcheurs et de leurs représentants. Plus particulièrement au niveau de la réduction des coûts d'énergie, il est intéressant de signaler qu'une série d'ateliers de travail sur le sujet, organisés par le Canadian Center for Fisheries Innovation, se termine justement chez nos voisins de Terre-Neuve. Il faudra suivre les développements dans cette province voisine.

Généralités

Numéro 787

La veille en entreprise : un investissement à long terme

Par Alain SAMUEL - MAPAQ

L'arrivée d'Internet a énormément facilité la vie de quiconque désire en apprendre davantage sur ses concurrents et sur leur environnement d'affaires. Sans parler d'espionnage industriel, il s'agit ici de savoir dénicher la bonne information au bon moment pour prendre les meilleures décisions possibles. Malheureusement, peu d'entreprises exercent une veille de manière

organisée et efficace. Résultat : à défaut de pouvoir anticiper les choses, elles réagissent après coup et parfois trop tard. On a raté un appel d'offres, un contrat, un marché.

Dans l'univers incertain et complexe où évoluent les entreprises, il est devenu essentiel de prévoir les événements non seulement à long terme (4 ou 5 ans), mais



également dans un horizon de 6 à 12 mois. Plus les connaissances acquises sont poussées, plus les entreprises sont en mesure de s'adapter au changement, de le devancer ou d'y prendre part. Pour ce faire, trois types de savoirs existent : les connaissances qui aident à prendre des décisions stratégiques (ex. : pénétrer ou non un marché); les renseignements sur les concurrents et les clients importants; les signaux avancés qui permettent de prédire l'avenir, de déceler un nouveau besoin. En outre, différents types de veille peuvent être effectués : technologique, réglementaire, commerciale, sociétale, juridique et même politique.

La collecte d'information ne représente que 25 % du processus de veille. En effet, ce n'est pas tout d'accumuler de l'information, encore faut-il savoir l'analyser et la mettre en perspective pour y donner un sens. Or, si 75 % des entreprises canadiennes effectuent des formes de veille, très peu d'entre elles le font de façon systématique et officielle. Les renseignements recueillis sont difficilement intégrés à leur réflexion.

Source

Bulletin du CEFRIO (Centre francophone d'informatisation des organisations), Perspectives 2008; BioClips Vol. 16, no 32, 11 novembre 2008.

Analyse par Alain SAMUEL – MAPAQ

La veille technologique représente un outil indispensable pour toute entreprise puisque nous sommes dans un monde en perpétuel changement. Plus une entreprise aura accès à une information stratégique rapidement, plus vite elle sera en mesure de se positionner et d'avancer dans son secteur d'activités. Pour les personnes qui se questionnent sur la pertinence de la veille, elles trouveront certainement des réponses à leurs interrogations. Cependant, les entreprises doivent prendre conscience qu'elles devraient elles aussi effectuer leur propre veille, en complémentarité à celle faite par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes via le bulletin *La Dépêche*.

Transformation

Numéro 778

Les poissonneries dans la brume

Par Caroline LECLERC -CSMOPM

De plus en plus de magasins adoptent un système d'humidification qui, en diffusant un fin brouillard, permet d'abaisser la température des produits et ainsi augmenter leur durée de conservation. Il faut toutefois

Dans tous les cas, il faut faire bien attention à qui l'on confie cette tâche. La sentinelle doit en effet exercer une fonction de conseiller de la direction et non pas faire partie d'une direction particulière. C'est une erreur souvent commise par les entreprises : l'activité de veille est alors sous-exploitée, car le conseiller ne peut éclairer les décisions de l'ensemble des directeurs.

De plus, la personne choisie devrait avoir une très vaste connaissance de l'organisation (processus et objectifs) et des interlocuteurs (clients, fournisseurs et concurrents). La veille doit également prendre son sens dans le temps. Les résultats obtenus sont souvent difficiles à chiffrer et il faut faire preuve de patience dans l'évaluation du travail effectué : il est difficile en effet de chiffrer la valeur de « ne pas faire quelque chose » ou de « ne pas investir dans un nouveau produit ». Pourtant, l'importance de la veille est quasi égale à celle de posséder son propre service de mise en marché ou de comptabilité.

faire attention car certains systèmes de brumisation «trempent» le poisson, ce qui altère son aspect visuel et augmente son poids sur la balance. Pour remédier au problème, la compagnie française Areco a

développé un système de nébulisation spécifique nommé Humidifish. L'appareil diffuse un mélange d'air froid et de microgouttes d'eau permettant de maintenir l'étal à une température proche de celle de la glace. Ce système de nébulisation est par

ailleurs adapté à tous les maillons de la filière, de la pêche aux espaces de vente, soit pour abaisser la température des poissons pêchés, soit pour les conserver à une température optimale.

Source

Produits de la mer, numéro 108, Avril-Mai 2008.

Analyse par Alain SAMUEL – MAPAQ

La bonne gestion des produits frais dans une poissonnerie est sans contredit l'aspect le plus important car les pertes peuvent devenir très rapidement un cauchemar pour les poissonniers. Dans un tel contexte, les produits présentés dans les comptoirs doivent être attrayants et il est primordial qu'ils conservent leur fraîcheur et leur qualité originale le plus longtemps possible. L'entreprise ARECO semble avoir trouvé une idée originale afin de répondre à de telles exigences. La technique de nébulisation consiste à créer une forme de brouillard humide par le haut et par le bas dans les comptoirs. Cette façon de faire permet l'hydratation des produits, qui confère un aspect brillant tout en empêchant la décoloration et sans ajouter de poids. La nébulisation entraîne un effet isolant qui permet d'abaisser la température à cœur.

<http://www.areco.fr/>

Biotechnologies

Numéro 782

Biodiesel : même les poissons s'y mettent!

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Le Centre de recherche technique indépendant finlandais VTT a lancé un programme de production de biodiesel fabriqué à partir des déchets générés par une pêcherie vietnamienne. Afin d'assurer la viabilité et la commercialisation rapide de cette technologie, le projet Enerfish, d'une durée de trois ans, prévoit la construction d'une usine de production de biodiesel à proximité de la pêcherie du sud du Vietnam Hiep Thanh Seafood JSC.

La pêcherie de Hiep Thanh Seafood génère chaque jour 120 tonnes de déchets de poissons. Actuellement, ces déchets sont vendus à l'industrie alimentaire.

Le projet baptisé Enerfish découle d'un partenariat avec des organisations européennes (française, allemande, anglaise) et vietnamienne. Le projet Enerfish dispose

d'un budget total de 5 millions d'euros, dont plus de la moitié provient de financements européens.

En parallèle, les chercheurs développent un système de refroidissement basé sur l'utilisation du dioxyde de carbone ainsi qu'un système de congélation adapté aux opérations de traitement du poisson. Ces nouveaux systèmes de réfrigération permettraient de réduire la facture énergétique de 20 %, estime le centre de recherche.

« Puisque le Vietnam compte un grand nombre de pêcheries, l'endroit est idéal pour développer une usine pilote », explique le VTT dans un communiqué. « Il y a un besoin local de décentraliser la production d'énergie ainsi qu'une technologie de pointe pour le système de refroidissement. Les pays

de l'Asie du Sud-Est et la Chine sont les centres mondiaux de la transformation du poisson. ». Ce projet de centrale de biodiesel

a été lancé en octobre 2008 et doit être accompli en 2011.

Analyse par *Caroline LECLERC - CSMOPM*

Dans ce cas-ci, plutôt que de préparer des vaccins à partir de cultures de germes, les s Avec la flambée du prix du pétrole connue ces derniers temps, un secteur négligé reprend de l'ampleur : les bioénergies. Fabriquer du biodiesel à partir de déchets de poissons est un projet de recherche novateur.

En Espagne, un autre projet de recherche utilise la graisse de poisson des industries de la conserverie pour produire du biodiesel. Les effluents générés à certaines étapes du processus d'élaboration des conserves de poisson pourraient présenter de grands avantages afin d'obtenir du biodiesel : ces huiles sont facilement séparables grâce à des méthodes physiques et elles ne sont destinées à aucune application industrielle actuellement.

Bien que ces exemples de recyclage de résidus marins en biocarburants se déroulent à l'autre bout de la planète, il est intéressant de voir que même ici il y a un intérêt pour les biocarburants. En effet, en novembre dernier se tenait à Montréal un colloque intitulé « Biocarburants ou bioénergies? » pour faire le point sur ce marché encore embryonnaire mais plein de potentiel.

La biomasse marine n'est pas encore dans la mire pour la fabrication de biocarburants mais par contre, d'autres biomasses sont utilisées. Voici quelques exemples de valorisation :

- Depuis quelques mois, l'hôpital d'Amqui est chauffé à la biomasse forestière.
- L'entreprise Bio-Diesel Québec récupère les huiles de friture usées de restaurants de Montréal et Québec pour fabriquer du biodiesel. L'usine se déclare capable de produire 10 millions de litres par an.
- Le leader du marché, Rothsay, est une filiale du fabricant d'aliments Maple Leaf. En brûlant les carcasses d'animaux, l'entreprise récupère la graisse qui, enlevée de sa glycérine, sert de base à la fabrication de biodiesel.

La fabrication de l'éthanol à base de maïs est très controversée, car elle ne propose pas de gains d'un point de vue écologique et monopolise de grandes surfaces de terres agricoles. Toutefois, les bioénergies peuvent servir à transformer des problèmes environnementaux en gains énergétiques et en emplois pour les régions.

Source
<http://www.vtt.fi>

Numéro 776

Traitement naturel des eaux de ballast

Par *Caroline LECLERC - CSMOPM*

Des chercheurs américains ont élaboré une nouvelle méthode de traitement in situ des eaux de ballast des navires. Cette méthode consiste à introduire un mélange de microorganismes vivants directement dans le ballast. Dans un premier temps, ces microorganismes consommeront tout

l'oxygène disponible. Ainsi les concentrations d'oxygène dissous seront rapidement réduites de façon à provoquer une mortalité massive des organismes aquatiques.

Le traitement des eaux de lest à bord des navires représente une méthode de remplacement à l'échange des eaux en haute mer. Le rejet des eaux de lest des navires est le plus important vecteur d'introduction et de transfert d'espèces aquatiques envahissantes dans le bassin Grands Lacs – Saint-Laurent. Des méthodes de traitement alternatives à l'échange des eaux de lest s'avèreraient efficaces pour réduire le risque d'introductions tout en étant sans danger pour l'environnement.

Le gouvernement du Canada a adopté en juin 2006, le Règlement sur le contrôle et la gestion de l'eau de ballast. Selon ce règlement, tous les navires provenant d'au-delà de la zone économique exclusive (ZEE) et pénétrant dans les eaux de compétence canadienne doivent, selon le cas, échanger l'eau de lest en pleine mer, conserver l'eau de lest à bord du navire, rejeter l'eau de lest dans une installation de réception ou traiter l'eau de lest.

Source

"In situ" ballast water treatment system and method. Claude R. Thompson William M. Lechler Neil F. Marshall. United States Patent 7442304. Produits de la mer n. 108 avril-mai 2008.

Analyse par *Caroline LECLERC – CSMOPM*

Pour réduire le risque d'introduction d'espèces exotiques dans l'écosystème, des méthodes dites de remplacement doivent être appliquées pour le traitement des eaux de lest. Ces méthodes sont écologiquement efficaces afin de détruire les organismes qui se trouvent dans les citernes, tout en assurant que le rejet de ces eaux traitées soit sans danger pour l'environnement.

À l'échelle mondiale, un certain nombre d'établissements de recherche en sciences et en génie s'emploient actuellement à trouver une solution plus complète au problème posé par les eaux de ballast. Présentement, les seules normes internationales existantes sont celles de l'Organisation maritime internationale, et la mise au point des nouvelles technologies s'effectue en fonction de ces normes.

Innovation maritime, ainsi qu'un consortium de partenaires, travaille sur un projet d'optimisation d'un procédé actif pour nettoyer les eaux de ballast. Le projet désigné sous le nom de « No Invasive Species Onboard Projet » (NISOP), qui signifie « pas d'espèces envahissantes à bord », vise à contribuer à la préservation de l'intégrité biologique et de la qualité des eaux canadiennes, en diminuant le risque d'introduction d'espèces aquatiques envahissantes via les eaux de ballast des navires commerciaux.

Analyse par *Madeleine NADEAU – MAPAQ*

Étant donné les risques élevés de transfert d'espèces aquatiques envahissantes, tous les navires internationaux qui entrent en eaux canadiennes doivent gérer leur eau de ballast selon des procédures établies. Le renouvellement de l'eau à au moins 200 milles nautiques des côtes est la méthode la plus souvent utilisée. Cette option offre une certaine protection envers les espèces exotiques pour les navires qui circulent entre deux plans d'eau douce mais n'est d'aucune utilité pour les navires circulant dans les ports en eau salée. De plus, un échange d'eau salée au large risque, selon les courants en vigueur, de contaminer les côtes à proximité et ne permet pas d'éliminer les espèces qui se seraient fixées à l'intérieur du système de réservoirs. Les options qui consistent à conserver l'eau à bord ou à traiter les eaux avant un échange, pour éliminer toutes les espèces présentes, serait, dans ce cas, les plus appropriées. Diverses approches de traitement sont présentement étudiées et même testées sur certains navires. Malheureusement, l'approbation de ces procédés et l'adaptation de la flotte à ces nouveaux systèmes sont de longs processus. Le risque de transfert des espèces marines envahissantes via les eaux de ballast demeurera donc élevé pour plusieurs années encore.



Dossier spécial de mise en marché

Numéro 775

Le marché canadien des plats cuisinés

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Le marché canadien des plats cuisinés (qui comprend les plats congelés, réfrigérés, déshydratés et en conserve) a connu un essor considérable au cours des dernières années, car les consommateurs mènent une vie de plus en plus occupée. Ce segment de marché, alimenté par la demande de solutions-repas rapides, a progressé d'environ 26 % depuis 2002 pour totaliser plus de 3,6 milliards de dollars en 2007. Le développement de solutions-repas axées sur la santé, facilement transportables, de première qualité, biologiques et à saveur ethnique continuera de contribuer à la croissance de ce segment. La catégorie des plats cuisinés devrait atteindre le chiffre de 3,9 milliards de dollars en 2012, ce qui représente une augmentation de 6 % par rapport au total de 2007.

Selon les données de Datamonitor de 2006, les plats congelés représentent la majorité des ventes de plats cuisinés (près de 70 %), suivis des plats cuisinés réfrigérés et déshydratés (16 % et 11 % respectivement) et des plats cuisinés en conserve (4 %). Cependant, la demande des consommateurs qui cherchent à s'alimenter plus sainement a donné un nouvel élan aux ventes de plats cuisinés réfrigérés, souvent perçus comme étant de meilleure qualité ou plus savoureux que les variétés transformées. Les plats cuisinés réfrigérés ont généré une croissance solide des ventes de 6 % en 2007, tandis que les ventes des autres sous-segments demeurent modestes ou négatives.

Tendances de produits

Produits santé

Comme les consommateurs recherchent de plus en plus les menus santé, les plats cuisinés bons pour la santé ont connu l'une des croissances les plus marquées à

l'intérieur de ce segment. Par exemple, le sous-segment des salades emballées, celui dont le rendement a été le plus élevé, a enregistré une croissance de 8 % par rapport à 2006 pour atteindre 508 millions de dollars en 2007. D'autres options santé, comme les plats à teneur réduite en gras et les plats végétariens, de même que les substituts de viande, le poisson et les fruits de mer et les fruits préparés ont également connu une croissance solide en 2007.

Produits de qualité supérieure

Un certain nombre de fabricants proposent à des prix abordables, pour augmenter leurs ventes, des plats cuisinés de qualité supérieure qui renferment des ingrédients de première qualité. Unilever Canada, par exemple, vient de lancer sa gamme de plats principaux congelés Knorr, qui renferment du fromage, des pâtes, de la viande, des produits de la mer et des légumes de première qualité dans des sacs de deux portions. Ces « repas complets » et pratiques sont prêts à servir après avoir été réchauffés 10 minutes.

Produits biologiques

Encouragé principalement par la tendance verte florissante en Amérique du Nord, le mouvement biologique canadien se prolonge dans la catégorie des plats cuisinés. Comme les consommateurs cherchent de plus en plus la variété dans les plats biologiques, bon nombre de manufacturiers ont conçu à leur intention des séries de plats cuisinés biologiques. Entre autres progrès importants à cet égard, citons la gamme des produits biologiques Choix du Président, les produits biologiques Compliments de Sobeys et les assortiments de produits biologiques « O Organics » de Safeway, qui comprennent tous des plats principaux congelés.

Produits ethniques

Le marché canadien des plats cuisinés répond également à la demande des consommateurs qui souhaitent des saveurs plus exotiques, en offrant des plats cuisinés sains et pratiques du monde entier. Les manufacturiers préparent en effet de délicieux produits de « cuisine fusion »,

c'est-à-dire une combinaison de saveurs et de recettes internationales et canadiennes pour créer des plats nouveaux et uniques. Actuellement, les produits les plus populaires sur le marché sont ceux faisant figure d'innovation et développés récemment, notamment des repas bons pour la santé, biologiques, diététiques et de première qualité à saveur ethnique.

Source

Aperçu du marché canadien des plats cuisinés, Agriculture et Agroalimentaire Canada ; Euromonitor International. (2008, janvier). Packaged Food - Canada. Euromonitor International. Données recueillies le 7 juillet 2008 à partir des banques de données en ligne de Euromonitor International ; Datamonitor. (2006, juin). Ready Meals in Canada to 2011. Datamonitor. Données recueillies le 7 juillet 2008 à partir des banques de données en ligne de Datamonitor (Consumer Markets Knowledge Centre, DBCM2968).

Analyse par Karine BERGER - HALIEUTEC

Dans ce contexte, il est bon de se demander si le segment des produits de la mer pourrait bénéficier d'un tel engouement pour les produits préparés. Aux dires des experts, les produits de la mer ne font pas exception. D'autant plus qu'à l'heure où les préoccupations nutritionnelles occupent le devant de la scène, poissons et crustacés ont la cote.

L'évolution du marché canadien devrait suivre de près celle du marché européen. En effet, au sein du marché européen des produits préparés, les produits traiteur de la mer (poisson préemballé, poisson précuit et plats cuisinés sushi, poisson fumé-séché-salé, crevette cuite, charcuterie de la mer, salade de la mer, marinade, soupe, surimi, etc.) enregistrent une croissance supérieure à celle de l'ensemble des produits de la mer et de la plupart des marchés alimentaires. Ce marché n'est pas encore parvenu à maturité puisque qu'il bénéficie de l'intérêt des Français pour les produits frais, en général. En revanche, le rayon des produits de la mer surgelés affiche des performances plus modestes.

Face aux perspectives du marché, favorable à la consommation de produits de la mer réfrigérés, comment les industriels peuvent-ils, à ce jour, saisir les opportunités et choisir les meilleures stratégies de croissance ?

Selon les experts en positionnement stratégique, les industriels de la filière poissons et crustacés doivent multiplier les offensives pour innover et développer de nouveaux marchés. Il s'agit alors pour les transformateurs de développer une offre totalement adaptée aux attentes de leur clientèle. Ce qui pourrait se traduire par :

- un positionnement sur le marché de la restauration hors foyer en développant une offre dédiée aux restaurateurs ou encore en misant sur les produits traiteur de la mer (produits apéritifs, entrées, plats principaux, poisson préemballé, etc.);
- un renforcement des garanties de qualité et de la traçabilité des produits traiteur de la mer. Devant la succession des crises alimentaires, la certification ou la labellisation des produits (signes de qualité, marques collectives) est utile pour rassurer le consommateur ;
- une augmentation de l'offre des produits de la mer bio. Les produits de la mer issus de l'aquaculture biologique gagnent des parts de marché en Europe et ailleurs dans le monde. →



D'autre part, une étude sur les comportements des consommateurs français face aux produits de la mer frais préemballés indique que le poisson emballé apporte un additionnel aux produits aquatiques. En effet, en dehors de leurs achats de poisson préemballé, les acheteurs du segment ne sont généralement pas de gros consommateurs de produits aquatiques frais. Aussi, ces acheteurs de poisson préemballé privilégient davantage le traiteur de la mer (86 % le fréquentent) et ils en consomment plus que la moyenne des acheteurs de produits aquatiques.

Voilà peut-être une bonne façon d'augmenter la consommation de poissons et de fruits de mer auprès des consommateurs québécois.

Source

Le marché des produits de la mer à l'horizon 2010 : l'essor des produits de la mer, ICPrécepta, intelligence concurrentielle, édition mai 2008 ;

Étude TNS // secodip sur les comportements alimentaires (consommation de poissons préemballés), 2004.

Nouveau produit

Numéro 716

La qualité, per favor !

Par Karine BERGER - HALIEUTEC

La société italienne « FREDDOFRIO » propose des plats de coquillages et de fruits de mer de qualité, précuits, à réchauffer au micro-onde en 3 minutes ou à la poêle en 4 minutes. Conditionnés sous atmosphère modifiée en barquette blanche enrubannée d'une étiquette cartonnée noire, ces produits ont de quoi retenir l'attention du consommateur. Ainsi, FREDDOFRIO offre

sur le marché du frais, des produits d'une durée de vie de 14 jours tels que Cozze (moules en coquille, barquette de 600 g), Cozze e Vangole (moules et palourdes en coquilles, barquette de 600 g), Vongole Veraci (diverses palourdes, barquette de 400 g) et Cozze, Vongole e Gameri (moules, palourdes et crevettes, barquette de 600 g).

Source

European Seafood Exposition, Bruxelles, 2008.

Analyse par Laurent GIRAULT - HALIEUTEC

Ces produits sont typiques de ce que l'on peut voir sur les stands italiens à l'European Seafood Exposition : des espèces a priori de faible valeur (coquillages, poulpe, sardines) mais valorisés grâce à des emballages innovants, avec un design extrêmement soigné. Certaines pochettes sont de vrais chefs-d'œuvre. Les plats cuisinés de coquillages, prêts à manger mais qui utilisent des recettes traditionnelles de la côte adriatique, semblent particulièrement prisés des consommateurs italiens.

Sécurité alimentaire

Numéro 781

Recommandations sur la conservation des aliments sous-vide

Par Michel DESBIENS – MAPAQ

L'agence britannique Food Standards Agency a publié en 2008 ses recommandations sur la conservation des aliments emballés sous-vide ou sous atmosphère modifiée (souvent désignés MAP : Modified Atmosphere Packaging). Ce type d'aliments devient très répandu dans les marchés d'alimentation en Europe et en Amérique, et la question de la durée de conservation se pose au cas par cas, en fonction de la composition des produits.

Le principal facteur de risque associé aux aliments sous-vide et sous MAP est le botulisme. En effet, la bactérie *Clostridium botulinum* type E a besoin pour son développement d'une atmosphère dépourvue d'oxygène, et parvient à croître à une température aussi basse que 3 °C. Pour cette raison, l'agence recommande de limiter la

conservation de ces aliments réfrigérés à 10 jours ou moins.

Toutefois, si la durée de conservation doit dépasser 10 jours sous réfrigération, une des barrières microbiologiques suivantes devrait être appliquée pour inhiber le développement de *C. botulinum*:

- un traitement thermique équivalent à 90 °C pendant 10 minutes à cœur;
- un pH de 5.0 ou moins;
- un taux de sel de 3,5 % en phase aqueuse, ou une activité de l'eau (Aw) de 0,97 ou moins;
- enfin, une combinaison efficace de ces paramètres.

Ces recommandations s'appliquent aussi bien dans les aliments non cuits que ceux prêts à consommer.

Source

Food Standard Agency, 2008. Guidance on the safety and shelf-life of vacuum and modified atmosphere packed chilled foods with respect to non-proteolytic *Clostridium botulinum*.

Analyse par Michel DESBIENS - MAPAQ

Le botulisme est une intoxication rare, mais très sérieuse. La toxine botulique est parmi les substances les plus toxiques que l'on puisse redouter dans les aliments; son action est rapide et est souvent fatale. Les cas de botulisme sont le plus souvent liés à la consommation de conserves maison mal faites, d'aliments conservés dans de l'huile, de poissons fumés entreposés à température abusive, de légumes insuffisamment chauffés avant conserve. L'utilisation d'additifs dans certains aliments, tels que les nitrites dans les charcuteries de viandes, contribue à inhiber *C. botulinum*, mais ceux-ci ne peuvent pas toujours être utilisés dans les produits marins.

Les barrières microbiologiques mentionnées sont efficaces, mais ne sont pas nécessairement faciles à appliquer lorsque les aliments sont composites (constitués de plusieurs couches de nature différente), et la présence de gras et d'huiles empêche d'atteindre rapidement l'équilibre, par exemple l'acidification ou la pénétration du sel. De plus, elles modifient le plus souvent les caractéristiques sensorielles des produits : cuisson partielle, goût acide ou salé, etc.

Les recommandations de l'agence ne sont pas nouvelles, mais constituent un rappel pour l'industrie.

Mariculture

Numéro 627

Aquaculture dans les médias

Par Benoît THOMAS - MAPAQ

Il n'y a pas qu'ici qu'on se plaint de la mauvaise publicité de l'aquaculture dans les médias. Il est certain que la cible principale provient des critiques de l'élevage des poissons en cages; dont le saumon est le plus connu et plus développé des élevages dans le monde. Il existe bien d'autres espèces élevés dans la Méditerranée et ailleurs en Asie, mais la cible principale et qu'on entend le plus parlé est le saumon atlantique en Colombie-Britannique. Le public obtient ses informations sur les produits bons ou de risque pour la santé par les médias. Une étude américaine a analysé le traitement des nouvelles sur les bénéfices ou les risques pour la santé de consommer du saumon d'élevage depuis les premiers articles sur la contamination en 2003 jusqu'en 2005. Une analyse préliminaire de 40 des 117 articles identifiés, démontre que les articles tendent à être contre le saumon d'élevage. Alors que

plusieurs artifices sont utilisés pour tenter de balancer l'analyse, plus de textes, plus de sources et plus de prédominance sont accordés aux risques du saumon d'élevage. Les articles en faveur sont plus souvent des éditoriaux ou des opinions. Dans ces études, les risques décrits sont souvent présentés comme certains alors que les bénéfices sont souvent décrits comme controversés ou nécessitant plus d'études scientifiques. D'ailleurs l'étendu de ces risques n'est pas présenté en termes quantitatifs mais plutôt de façons qualitatives et imprécises. Ceci favorise une réaction plus viscérale et non une analyse rationnelle de l'information présentée. La plupart des histoires suggèrent que le risque de consommer du saumon d'élevage dépasse les bénéfices et les deux côtés sont présentés de façon dont les lecteurs ne peuvent pas peser la portée absolue de l'un ou l'autre.

Source

Shannon M. Amberg and Troy E. Hall. Fairness, Balance and The Certainty of Risks and Benefits in U.S. Newspaper Coverage of Farmed Salmon. Conférence à Aquaculture 2007, San Antonio, TX, 26 février au 2 mars

Analyse *Par Benoît THOMAS – MAPAQ*

Ce qui est présenté pour le saumon est peut-être valable pour les diverses espèces maricoles. En plus de présenter des biais dans l'analyse de la salmoniculture, les autres élevages sont souvent comparés ou ne sont pas adéquatement décrits afin de partager les différences de niveaux trophiques et donc d'utilisation des ressources de l'environnement. Les mollusques se nourrissent par filtration et ne consomment pas de poissons fourrage ou ne sont pas nourris par des apports externes de leur site d'élevage; ils filtrent et consomment ce qui se trouve dans leur environnement. Dans les études à venir, cette étude suggère donc de produire des résultats plus quantitatifs. On a besoin de plus de données quantitatives sur les bénéfices de l'aquaculture; il ne faut pas se limiter à qualifier les impacts de meilleurs que ou pas pire que. De plus, lorsqu'on se trouve lecteur d'articles sur un domaine qu'on connaît moins, il faut être plus critique de l'information qui est présentée en tentant de vérifier le rationnel devant des chiffres présentés et la pertinence des données utilisées.

Rétroaction par Sylvain LAFRANCE - SODIM

À la demande du MPO, la firme Createc a mené en 2006 un sondage à l'échelle canadienne afin, notamment, de mesurer la perception du public face à l'aquaculture. Fait intéressant, 72 % des personnes interrogées ont affirmé avoir une opinion positive en regard de la pratique de l'aquaculture (contre 12 % ayant une opinion négative et 16 % une opinion « neutre »). Ce pourcentage grimpe jusqu'à 80 % si on considère seulement les habitants de l'Est du Canada. C'est dire que le traitement médiatique, souvent négatif, qui est fait de l'aquaculture et de ses produits (surtout le saumon) n'a pas eu (encore) d'effet significatif sur l'opinion publique. Pour que cette situation perdure, il faudra trouver des moyens afin de faire contrepoids aux messages trop souvent négatifs véhiculés par les médias en regard de l'aquaculture. Au Québec, la Table maricole s'est donné comme objectif d'augmenter à la fois la notoriété de l'industrie maricole et celle de ses produits. Un sondage récent (2007) mettait en évidence que seulement 6 % de la population du Québec associe la mariculture à l'élevage de poissons et fruits de mer (contre 35 % pour la culture de la marijuana!). Le même sondage rapporte qu'un nombre plus grand de répondants (33 %) nomme spontanément le saumon, plutôt que la moule (24 %) ou le pétoncle (12 %) comme espèces maricoles du Québec. Cela même si l'élevage du saumon ne se pratique plus au Québec depuis de nombreuses années. Dans un tel contexte, on aura tout intérêt à être actif au niveau des communications et à faire valoir la différence québécoise!

Flash info

Numéro 783

Resserrement des mesures de salubrité des mollusques

Par Michel DESBIENS - MAPAQ

L'Agence canadienne d'inspection des aliments vient de diffuser un bulletin conseillant les établissements de transformation de mollusques en matière de HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques). On y trouve notamment une référence au sujet des zones de cultures pouvant être touchées par des défaillances des usines de traitement des eaux usées. En effet, des modifications au programme canadien d'inspection seront apportées prochainement, qui auront des répercussions sur ces zones vulnérables en cas de contamination accidentelle par des rejets d'eaux usées non traitées.

Ces changements réglementaires pourraient avoir un impact important sur les territoires exploitables, là où des plans de gestion devront être mis en place. Certaines zones à l'Île-du-Prince-Édouard, en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick et en Colombie-Britannique sont directement visées; au Québec, la baie de Gaspé est susceptible de l'être, et possiblement d'autres secteurs. Le bulletin est disponible sur le site web :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/fimmii/bull25f.shtml>

Source

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/manman/fimmii/bull25f.shtml> ;

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/commun/20080716f.shtml>

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 :

Québec 

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation
- Emploi-Québec