LA DÉPÊCHE

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES

Volume 9, Numéro 7, Avril 2009

À ne pas manquer :

Mission technologique sur la pêche au maquereau en Suède et en Norvège

Projet de fusion d'entreprises de pêche

CAPTURE

Projet de fusion d'entreprises de pêche ……....p.3

Mission technologique sur la pêche au maquereau en Suède et en Norvège..p.3

Miser sur les petits poissons ……p.6

MISE EN MARCHÉ

Le MSC fête ses 10 ans ! et franchit la barre des 2000 produits labellisés.....p.7

Reconnus Saveurs de l'année ……..…p.8

MARICULTURE

Est-il rentable de produire des moules sur collecteur autogéré ?.....p.10

Boudineuse espagnole : un nouveau modèle conçu pour le boudinage en continu du naissain de moules……..…….....…p.11

TRANSFORMATION

Votre système d'air comprimé pourrait être une source de gaspillage d'argent…….p.12

RÉGLEMENTATION

Produit contenant du fromage : nouvelle réglementation p.13

BIOTECHNOLOGIES

Extraction de l'astaxanthine des carapaces de crevettes.....……...p.13

FLASH INFO……..…..P.14

La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour **les pêches et l'aquaculture**

Coordonnateur-recherchiste de la veille stratégique : Caroline Leclerc

Comité de gestion de la veille stratégique :
Nathalie Côté
Michel Desbiens

Impression :
Imprimerie du Havre
Gaspé (Québec)

Tirage :
700 copies

Révision linguistique :
Diane Turcotte

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

Caroline Leclerc : Biotechnologies

Halieutec
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
Jérome Laurent : Capture – technique et engins de pêches
Éric Tamigneaux : Mariculture – techniques d'élevage

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

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

SODIM
Société de développement de l'industrie maricole inc.

Sylvain Lafrance : Dynamique de l'industrie - mariculture
Robert Vaillancourt : Techniques d'élevage, biologie - poissons marins

UQAR ISMER

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
Emmanuel Sandt-Duguay, *consultant***:** Capture – technique, Ressource

Capture

Numéro 815

Projet de fusion d'entreprises de pêche

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY - CONSULTANT

Un projet de fusion temporaire et de fusion permanente d'entreprises de pêche pourrait voir le jour en 2010 pour les homardiers de la Gaspésie. Un tel projet permettrait d'augmenter la viabilité économique des pêcheurs impliqués, tout en contribuant à diminuer l'effort de pêche afin de permettre de rencontrer à moyen terme les objectifs identifiés dans le rapport du Conseil Canadien des Ressources Halieutiques (CCRH) de 2008.

Cette proposition, découlant de l'atelier de travail sur la pêche au homard en Gaspésie tenu le 28 novembre, dernier vise à mettre en place une approche permanente auprès des homardiers gaspésiens.

Dans un premier temps, une fusion temporaire d'une durée limitée pourrait être permise afin de répondre à une situation particulière. Celle-ci permettrait à deux détenteurs de permis de combiner leurs opérations de pêche à partir d'un même bateau, en utilisant la totalité des casiers autorisés par chacun des pêcheurs. Cette fusion pourrait être renouvelée annuellement et un détenteur de permis ne pourrait se prévaloir de cette possibilité pendant plus de cinq ans.

La fusion permanente, quant à elle, serait effective avec une diminution du nombre de casiers, c'est-à-dire qu'un seul permis serait émis avec un nombre de casiers équivalent à 185 % du nombre de casiers autorisés pour un pêcheur individuel dans la sous-zone (435 casiers au total).

Source
Comité consultatif homard, tenu à Gaspé le 17 février 2009

Analyse *par Emmanuel SANDT-DUGUAY - CONSULTANT*
La fusion d'entreprises semble une alternative intéressante afin de pallier aux problèmes de coûts d'exploitation toujours grandissants auxquels fait face l'industrie de la pêche ces dernières années. Des fusions d'entreprises de pêche sont déjà permises pour quelques flottilles dans la région des Maritimes et à Terre-Neuve depuis quelques temps. Il a été démontré que ces fusions sont financièrement avantageuses pour les pêcheurs impliqués, car elles permettent de combiner les opérations de pêche tout en diminuant les coûts d'exploitation, augmentant ainsi, au final, la rentabilité.

Numéro 814

Mission technologique sur la pêche au maquereau en Suède et en Norvège : des conclusions très intéressantes pour l'industrie de la pêche québécoise

Par Jérome LAURENT - HALIEUTEC

Le maquereau est une espèce sous-exploitée le long des côtes du Québec maritime. Or, il représente une occasion intéressante pour certains acteurs de l'industrie de prolonger leurs activités en capture comme en transformation. Alors qu'il est fréquemment

capturé pour approvisionner les pêcheurs en appât, le maquereau pourrait être exporté vers des marchés plus lucratifs et ainsi devenir un atout important pour une partie de la flottille de pêche côtière et même semi-hauturière.

Dans le cadre des activités de veille technologique réalisées au sein du Service Technologique en Pêche (STEP), une mission de transfert technologique s'est déroulée en septembre 2008 en Suède et en Norvège, afin de se documenter sur les techniques de capture et de transformation de ce poisson. Le choix de ces pays scandinaves s'explique par leur savoir-faire remarquable dans l'exploitation des espèces de poissons pélagiques, même si l'échelle d'exploitation n'est pas la même qu'au Québec.

Parmi les constats effectués par la délégation, soulignons l'importante automatisation des techniques de capture grâce à l'utilisation de *jiggers* automatiques. Ainsi, à bord d'un bateau côtier de 11 mètres équipé de trois machines de ce type, pour un total de 120 hameçons, une seule personne peut réaliser l'ensemble des opérations (pêche et conduite du bateau). Des données telles que la profondeur d'immersion, la vitesse de filage et de remontée, le temps d'arrêt dans l'eau sont autant de paramètres que le pêcheur sélectionne une fois, les *jiggers* automatiques étant ensuite autonomes. La manutention à bord est elle aussi automatisée. Au moment où il se décroche, le maquereau est dirigé par un dalot en aluminium directement vers la cale, dans un mélange de glace et d'eau de mer (*slush*) qui se trouve sur la plupart des bateaux. Cette disposition permet de réduire au maximum l'intervention de l'équipage dans la manutention sur le pont. Sur d'autres navires, le maquereau est mis en bacs et est glacé dans la cale.

Autre point intéressant, sur les embarcations pêchant le maquereau avec des *jiggers* automatiques, la détection du poisson se fait à l'aide d'un sondeur couleur du même type que ceux à bord des bateaux québécois. Mais ce type de sondeur ne détecte que le poisson passant sous le bateau ; afin d'optimiser la détection des bancs de poissons, plusieurs dizaines de bateaux pêchent donc dans le même secteur et partagent leurs informations. Cette pratique solidaire permet d'éviter à l'ensemble de la flottille des dépenses inutiles de carburant pour la recherche du poisson.

À propos de STEP

Le Service Technologique en Pêche a été mis en place par HALIEUTEC afin de fournir à l'industrie des pêches un support technique structuré, peu présent au Québec depuis près de 25 ans. Plus précisément, son mandat est d'amener et de maintenir l'industrie des pêches du Québec à la fine pointe de la technologie afin de conserver sa compétitivité dans un cadre de développement durable.

Les orientations de recherche du programme sont définies par un comité de pilotage constitué de représentants de la pêche au Québec, de Halieutec et des ministères impliqués dans ce secteur : Pêches et Océans Canada (MPO) et le MAPAQ.

Dans le cadre du financement actuel sur 3 ans, 6 projets maximum pourront être réalisés : Rhom (Mise en place et suivi de récifs artificiels de homards), HAIRE (Homards : atténuation des impacts de leur remise à l'eau), PANDALUS II (Optimisation énergétique dans l'utilisation des chaluts à crevettes), Drague à pétoncles (Atténuation des impacts de la drague à pétoncles), Stabilisateurs (Développement de stabilisateurs immergés) et ASCAB (Amélioration de la sélectivité des casiers à buccins).

Source
Plourde, Y. 2008. Rapport de la mission de transfert technologique sur la pêche du maquereau en Suède et en Norvège. Rapport interne de Halieutec : v + xx p.

Analyse *par Jérôme LAURENT – HALIEUTEC*

Cette mission a démontré qu'il serait possible de mettre en place une pêcherie viable pour le maquereau le long des côtes du Québec. Les bateaux côtiers norvégiens pêchant le maquereau ressemblent beaucoup à ceux que l'on retrouve dans notre flottille, qui pourraient donc facilement être équipés de *jiggers* automatiques. Cependant, il faudrait déterminer quelles seraient les allocations permises pour cette pêcherie. Pour assurer le développement d'une telle pêcherie, la qualité du produit devra être placée en priorité, ce qui implique plusieurs modifications. Les cales des bateaux devront être adaptées, la plupart des bateaux devront s'équiper de dispositifs pour conserver les captures dans l'eau de mer réfrigérée ou dans un mélange d'eau de mer et de glace. Enfin, cette pêche, pour être viable, devrait s'adresser à la flottille côtière et semi-hauturière.

Analyse *par Emmanuel SADT-DUGUAY – CONSULTANT*

La pêche québécoise au maquereau, majoritairement pour appât, donne tout de même de bons rendements au filet au printemps et à la ligne à main (mitraillette) en été. Un petit chalut pélagique, comme ceux utilisés en Europe, pourrait aussi être intéressant à expérimenter dans nos eaux. Certains pêcheurs ont aussi commencé à se doter de systèmes hydrauliques automatisés. Comme un tel système vaut quelques milliers de dollars, de bonnes captures et un meilleur prix au débarquement doivent permettre de justifier l'investissement. Il est certain qu'une meilleure manutention du produit permettrait d'obtenir une meilleure qualité. Cela, dans le but de joindre le marché de la consommation humaine, ce qui impliquerait un meilleur prix au débarquement. Des efforts ont commencé à être consentis en ce sens. Par exemple, une campagne de commercialisation québécoise du maquereau des Îles a vu le jour en 2007, avec une belle réponse des consommateurs québécois (voir *La Dépêche* volume 8, no 1, octobre 2007). De plus, la demande pour ce scombridé riche en oméga-3 demeure élevée en Europe (surtout au Portugal et en Espagne), et de plus en plus en Asie. Par exemple, les importations du Japon pour ce poisson ont augmenté de 52,4 % en 2008! Cependant, sur ces marchés internationaux le Québec demeure en compétition sur l'offre, sachant que l'Union européenne a augmenté les quotas de maquereau de 29 % pour 2009, pour les établir à 23 450 tonnes.

Les projections d'abondance de recrutement dans le Golfe du Saint-Laurent pour le maquereau sont bonnes pour 2009 et 2010. Cependant, comme ce poisson est une espèce migratrice en fonction de la température, tout peut changer rapidement pour le pêcheur. La ressource être très abondante à un lieu et à un moment donné et ensuite, plus rien. On a assisté à des déplacements de bancs importants dans les derniers temps. Par exemple, alors que certains pêcheurs ont fait des pêches « miraculeuses » il y a quelques années aux Îles-de-la-Madeleine, il y a 2 ans une forte diminution d'abondance a été constatée et inversement une augmentation des bancs de maquereau à Terre-Neuve a été perçue.

Numéro 812

Miser sur les petits poissons

Par Michel DESBIENS – MAPAQ

Il est souhaitable d'abandonner la consommation de poissons de grande taille, au sommet de la chaîne alimentaire, et de porter notre attention vers les petits poissons. On ferait d'une pierre deux coups : préserver une ressource en déclin rapide, et améliorer notre santé. C'est l'avis de M. Éric Dewailly, professeur à la Faculté de médecine de l'Université Laval. Le Dr Dewailly a rappelé sa position lors du colloque Santé et Mer, présenté en janvier à Québec devant 240 participants.

Alors même que les stocks de poissons baissent fortement, la demande de poisson est en hausse, même si on craint la contamination par des substances toxiques telles que le mercure. Il faut alors tirer parti des bienfaits du poisson, tout en minimisant les risques que sa consommation entraîne pour la santé humaine et en préservant la pérennité des ressources halieutiques.

Il faudrait pour cela songer à consommer davantage les petits poissons comme le maquereau, le hareng, le capelan, les anchois et les sardines, qui sont très abondants. Ils ont une meilleure valeur nutritive que les gros poissons comme le thon rouge ou l'espadon, et ils contiennent moins de polluants, car situés plus bas dans la chaîne trophique.

Source
Hamann J., 2009. Au fil des événements, 44 (21)
http://www.aufil.ulaval.ca/articles/fretin-menu-14482.html

Toutefois, il ne faut pas dédaigner des espèces comme le saumon ou la truite, riches en acides gras oméga-3. Mais consommer davantage de petits poissons aurait un effet bénéfique, car cette stratégie avantagerait les stocks de petits poissons qui sont utilisés pour nourrir les saumons et les truites d'élevage, la production d'un kilo de ces salmonidés requérant environ 7 kg de petits poissons en moulée.

Les stocks de certaines espèces situées au sommet de la chaîne alimentaire seraient menacés, en partie à cause de la demande générée par les sushis. En outre, ces espèces contiennent plus de polluants. En revanche, les poissons de petite taille, qu'on consomme pratiquement entiers, ont un net avantage nutritionnel, car les os et la peau sont ingérés en plus de la chair. On trouve maintenant sur le marché des filets de maquereau produits au Québec qui offrent les avantages des petits poissons sans les inconvénients associés à leur préparation.

Éric Dewailly est par ailleurs co-auteur du Guide alimentaire du Saint-Laurent, qui documente les principales espèces commerciales de poissons, mollusques et crustacés du fleuve et du golfe ; ce Guide présente aussi leur valeur nutritive et une suggestion de recette.
http://www.slv2000.qc.ec.gc.ca/bibliotheque/centre_docum/phase3/guide_alimentaire/but_f.htm

Analyse *par Jean-Claude BRÊTHES – UQAR*
L'idée proposée ici est séduisante et correspond au principe bien connu qu'il vaut mieux manger des animaux à la base des réseaux trophiques, car on évite les « pertes » qui existent naturellement dans les transferts énergétiques (en gros, 90 %). Il faudrait toutefois tempérer un peu cet optimisme. Ces « petits poissons » sont des éléments importants de la chaîne alimentaire marine. ➲

Le capelan, en particulier, est une « espèce fourrage » qui sert de proie à un ensemble d'espèces. C'est la même chose pour la sardine ou l'anchois. Augmenter l'exploitation de façon importante pourrait donc avoir des effets pervers sur l'écosystème, ce qui serait contraire aux principes de la gestion écosystémique. En dehors de ces considérations écologiques, il y a fort à parier que la demande existera encore de la part des fermes aquicoles. D'ailleurs, l'auteur recommande la consommation de saumon provenant de celles-ci. Cette double demande pourrait accroître la pression sur les stocks.

Mise en marché

Numéro 801

Le MSC fête ses dix ans ! et franchit la barre des 2 000 produits labellisés

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Cette année, le Marine Stewardship Council (MSC) fête ses 10 ans d'activités. En 1999, les premières pêcheries entraient dans le processus d'évaluation du MSC. Le nombre de pêcheries engagées dans le programme MSC est passé de trois au début à plus de 140 en 2009. De ce nombre, on en compte 39 certifiées, 88 en cours de certification et 20-30 en pré-évaluations confidentielles. Ces pêcheries enregistrent des prises annuelles de plus de 5 millions de tonnes de poissons et fruits de mer. De toutes les captures destinées à l'alimentation humaine, ces pêcheries représentent plus de 42 % des prises mondiales de saumon sauvage, 40 % des prises mondiales de poissons à chair blanche et 18 % des prises mondiales de homard.

Au cours de la même période, le nombre de détenteurs du certificat de la Chaîne de Garantie d'Origine du MSC, qui assure la traçabilité des produits de la mer MSC, a augmenté jusqu'à 830 organisations environ. Par conséquent, il y a aujourd'hui plus de 2 000 produits ecolabellisés MSC en vente dans plus de 42 pays à travers le monde, avec des ventes annuelles estimées à plus d'un milliard de dollars.

Depuis le début, la consultation des parties prenantes a été un élément clé du programme MSC. Des scientifiques internationalement reconnus, la filière de la pêche et les ONGs partenaires sont représentés dans les organismes de gouvernance du MSC ; ils donnent leur avis sur les modifications à apporter au référentiel et participent aux débats stratégiques. Le MSC améliore continuellement son programme en mettant l'accent sur la qualité et la cohérence des évaluations des pêcheries.

Le MSC est la seule organisation non gouvernementale dédiée à la protection des mers mondiales à jouir d'une reconnaissance internationale. Le problème réside malheureusement dans la surexploitation des océans. Il reste encore du chemin à parcourir avant que l'avenir de nos stocks de poissons soit assuré, et d'autres mesures doivent être prises dès maintenant. ➲

Le 2 000e produit MSC (Marine Stewardship Council), en rayon ce mois-ci, est un paquet de 500 gr de noix de Saint-Jacques en provenance d'Argentine. Il est commercialisé sous la gamme Eco Planète dans les supermarchés et hypermarchés Carrefour en France. La pêcherie de coquilles Saint-Jacques de Patagonie, certifiée en décembre 2006, est parvenue très rapidement à commercialiser des produits labellisés MSC à travers l'Europe et notamment en Grande-Bretagne et aux Pays-Bas.

Le 2 000e produit s'inscrit dans une période de forte croissance qui démontre l'extraordinaire soutien de la part des pêcheries et de la filière pêche à travers le monde: il aura fallu sept ans pour passer de 1 à 500 produits, neuf mois supplémentaires pour atteindre la barre des 1 000 produits et seulement un an pour doubler ce chiffre.

Source
www.msc.org

Analyse *par Jean-Claude BRÊTHES - UQAR*

Le Marine Stewardship Council (MSC) a donc 10 ans. Il était difficile d'imaginer à l'époque, que cet organisme, créé à l'initiative du Fonds Mondial pour la Nature et la compagnie multinationale Unilever (alimentation, produits d'entretien, cosmétiques), connaîtrait un tel succès. Cette démarche s'inscrivait dans les grandes tendances pour la protection de l'environnement. Le rapport de la Commission des Nations-Unies sur l'Environnement (connu sous le nom de « Rapport Brundtland », du nom de sa présidente) de 1987 avait mis à l'avant-scène la notion de développement durable. Le Sommet de la Terre de Rio-de-Janeiro de 1992, avec son « Plan d'Action 21 », complété par la Convention sur la biodiversité, mettait en place la notion d'approche de précaution par laquelle on devait viser, non seulement la protection des ressources naturelles mais aussi l'environnement naturel dans lequel elles se trouvent. Les rapports de la FAO démontraient la surexploitation croissante des stocks mondiaux. On sortait de la vision romantique de la pêche pour la percevoir comme un élément destructeur des stocks et de l'environnement. Devant ce qu'ils considéraient comme l'incapacité des gouvernements d'assurer le respect des principes du Sommet de la Terre, les organismes de défense de l'environnement ont donc décidé de faire jouer le marché. En incitant les consommateurs à n'acheter que des produits issus d'activités respectueuses de l'environnement, on pousserait les instances décisionnelles à agir dans la bonne direction. C'est le sens de tous les écolabels (ou écocertifications), et des guides d'achat, comme celui de la Société Audubon ou du Blue Ocean Institute, aux États-Unis, ou SeaChoice, au Canada. La force du MSC est d'avoir mis en place des procédures précises sur la base de principes clairs. La démarche se veut transparente, puisque les différentes étapes de la certification (de la nomination des experts au rapport final d'évaluation) sont disponibles en ligne, avec des mécanismes d'appel ou de contestation. Cela est sans doute la cause de son succès.

Bien sûr, le MSC n'est pas exempt de critiques. Les pêcheurs artisans estiment que les critères sont surtout conçus pour des pêcheries de pays industrialisés dotés de moyens de suivi importants et s'estiment lésés, même si des correctifs se mettent en place. Le principe même n'est pas vraiment démocratique puisque le MSC n'a pas à rendre de compte. Mais, de fait, les écocertifications font maintenant partie des politiques nationales, comme au ministère des Pêches et des Océans, et le système MSC devient la norme (« Pourquoi réinventer la roue ? » me disait un expert de l'Union Européenne).

Au Canada, seule la pêcherie de crevette de l'Atlantique est actuellement certifiée. Mais la tendance est là : la pêcherie hauturière de homard et celle d'espadon de Nouvelle-Écosse et la pêcherie hauturière de pétoncle des Maritimes sont entrées dans le processus. Gageons que d'autres sont à venir. Mais est-ce que les pêcheurs eux-mêmes profiteront vraiment de cette certification? Cela est une autre question.

Numéro 824

Reconnus Saveurs de l'année

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Le rideau et tombé et les Saveurs de l'année 2009 ont été dévoilées. L'appellation « Saveur de l'année » est une récompense remise chaque année en France à environ 160 produits agro-alimentaires. Elle a été créée en 1997 par Monadia, une entreprise privée spécialisée dans l'évaluation de produits par les consommateurs.

Cette année 170 produits ont été reconnus Saveurs de l'année 2009, dont 14 produits de la mer. Parmi ceux-ci, 3 produits de crevettes tropicales ont été reconnus, soit : Les crevettes tropicales L'assiette Bleue, cuites et décortiquées, naturelles ou grillées et micro-ondables dans leurs sachets d'origine. La Gambas bio de Madagascar OSO est quant à elle cuite et réfrigérée en barquette PVC operculée sous atmosphère modifiée pour le rayon marée ou libre service. L'entreprise Belmonte s'est vue récompensée pour son produit de carpaccio crevettes-pesto (crevettes décortiquées marinées à l'huile d'olive et au basilic). Tous les produits sont présentés sur le site de Saveur de l'année. Le palmarès est guidé uniquement par la qualité gustative perçue par les consommateurs. Les critères évalués sont le goût, l'aspect du produit, l'odeur et la texture. Ni les ingrédients et leur proportion dans le produit, ni l'origine, ni le cahier des charges de production n'entrent en ligne de compte.

Le classement est établi à partir de notes données par 120 consommateurs lors de tests gustatifs « aveugles » (sans connaître la marque). Le nombre de dégustateurs correspond au double de l'échantillon recommandé par l'Association de Coordination des Techniques pour l'Industrie Agroalimentaire (ACTIA) pour que les résultats de tests soient significatifs.

Source
Produits de la mer, no 112 décembre-janvier 2009, page 23-29.
Site Internet: http://www.saveurdelannee.com/

Analyse *par Caroline LECLERC - CSMOPM*

Le logo a été créé en 1997 par la société Monadia. Il est censé distinguer un produit dont le goût est particulièrement apprécié des consommateurs.

Si le principe paraît a priori séduisant, l'intérêt réel est en fait limité. En effet, il n'y a pas d'exigence particulière sur le nombre de produits testés. En clair, un produit peut être lauréat face à un ou deux concurrents seulement. Des produits bien meilleurs, qui n'ont tout simplement pas concouru, existent peut-être sur le marché !

Le logo « Saveur de l'année » est avant tout un enjeu marketing pour les professionnels qui souhaitent dynamiser leurs produits.

Chaque année, moyennant un prix forfaitaire, les professionnels peuvent inscrire leurs produits aux tests. Ces produits sont classés par catégories et soumis à des panels de consommateurs qui les dégustent et les évaluent. Les lauréats peuvent ensuite porter le logo pendant une année en acquittant des droits à la société Monadia.

Les produits reconnus « Saveur de l'année » ne répondent à aucun cahier des charges. Il n'y a donc pas d'exigence sur la recette, ni sur les caractéristiques des matières premières ou les méthodes de fabrication. ➲

Par ailleurs, le suffrage est loin d'être universel puisque le nombre de produits testés dépend des industriels qui décident ou non d'inscrire leurs produits à ces tests ! Ainsi, dans certaines catégories de produits, il se peut qu'il n'y ait que deux candidats. La méthode n'est donc pas représentative de ce que les consommateurs trouvent dans leurs rayons.

Il n'empêche que le logo dispose de notoriété auprès de 65 % des Français et constitue un critère d'achat pour 76 % d'entre eux. Quoi qu'il en soit, les produits reconnus « Saveur de l'année » reflètent dans une certaine mesure les tendances de la consommation.

Mariculture
Numéro 820

Est-il rentable de produire des moules sur collecteur autogéré ?

Par Éric TAMIGNEAUX – HALIEUTEC

Une des stratégies possibles pour la culture de moules en suspension consiste à laisser le naissain grossir sur le support de captage jusqu'à ce qu'il ait atteint la taille commerciale de 50 mm. Cette méthode est connue au Québec sous le nom de « production sur collecteurs autogérés ». Elle se démarque de la méthode d'élevage traditionnelle en boudin à la fois par la gestion de la ferme et par la conception des filières, puisque les collecteurs sont disposés en V au-dessus d'une filière à flottabilité dynamique, laquelle s'enfonce progressivement au fur et à mesure de la croissance des moules, sans intervention du producteur. L'avantage théorique de cette méthode repose essentiellement sur la réduction des coûts de production puisque le mytiliculteur intervient très peu au cours du cycle de croissance.

Des chercheurs de l'ISMER et de l'Université Laval ont réalisé une analyse bioéconomique de cette méthode de production avec la collaboration de mytiliculteurs de la baie de Cascapédia, en Gaspésie. Trois approches ont été analysées: un scénario de filière autogérée avec des bouées de 12 pouces (A), un scénario de filière autogérée avec des bouées de 16 pouces (B) et un scénario C impliquant une filière statique traditionnelle. Dans les trois scénarios, la proportion de la biomasse de moules commerciales atteint 60 % après 36 mois d'élevage en suspension.

Le scénario A produit une récolte totale de l'ordre de 1,6 kg/pied de collecteur après 40 mois d'élevage accompagnée de contacts répétés de la filière avec le fond au bout de 15 mois, ce qui provoque des pertes répétées de moules. Le seuil de rentabilité pour ce scénario est atteint à 2,2 kg/pied et l'analyse économique démontre qu'il n'est pas rentable, quelle que soit l'option envisagée.

Dans le scénario B la récolte totale est de l'ordre de 2,1 kg/pied après 36 mois d'élevage sans qu'il y ait de perte par contact avec le fond, ce qui indique que la filière conserve une bonne flottabilité pendant toute la durée du cycle d'élevage. Le seuil de rentabilité pour le scénario B est atteint à 2,1 kg/pied et l'analyse montre qu'un hausse des revenus de moins de 1 % ou une baisse de coût équivalente permettrait d'atteindre la rentabilité.

L'examen de la technologie C indique que, lorsque la collecte d'une longueur de collecteur fournit assez de naissain pour boudiner au moins 1,31 longueur de boudin,

➲

il est préférable de procéder au boudinage. Toutefois, les données disponibles ne permettent pas d'affirmer avec certitude qu'en deçà de ce ratio d'approvisionnement, la culture sur collecteur autogéré soit rentable.

Source
Bilodeau F, Lachance-Bernard, M., Wilson, J.R. et Fréchette, M. (2008). Étude de la rentabilité de la production de moules sur collecteur autogéré à Carleton, Québec. Rapport canadien à l'industrie sur les sciences halieutiques et aquatiques 282: vii + 24 p.

Analyse *par Laurent GIRAULT – HALIEUTEC*
Il est toujours intéressant de comparer les coûts de production entre différentes méthodes. On ne doit cependant pas oublier que la rentabilité d'une entreprise dépend non seulement de ses coûts, mais de ses revenus. Le volume de production des entreprises en production autogérée est généralement inférieur à celles qui pratiquent le boudinage, et les marchés sont également différents. La vente sans intermédiaire, sur un marché local très touristique (Carleton, les Îles), peut offrir au producteur des prix élevés qui lui permettent d'être rentable, même si sa technique de production est plus coûteuse. Par contre, les volumes commercialisables par cette voie seront moindres, donc la taille maximale de l'entreprise sera restreinte. Autrement dit, dans le monde réel, le seuil de rentabilité varie selon les spécificités de chaque entreprise et ces éléments de contexte doivent être intégrés à l'analyse pour conclure sur la rentabilité d'une technique d'élevage.

Analyse par *Éric TAMIGNEAUX – HALIEUTEC*
Plus rentable qu'on ne le pense ?
Les auteurs de l'étude apportent des éléments supplémentaires en faveur de la production sur collecteur autogéré. D'une part, il semble que les manipulations répétées des filières pour collecter les échantillons nécessaires à l'étude aient artificiellement accentué les pertes de moules. Ces pertes sont estimées à 20-25 % de la biomasse. En situation de production normale, les filières ne sont manipulées que pour leur entretien annuel et pour la récolte finale. Ceci suggère que la zone de rentabilité en situation d'élevage normal serait plus étendue que ce que les résultats de l'étude expérimentale démontrent. D'autre part, dans le scénario (B) de la filière dynamique avec bouées de 16 pouces, si les coûts du bateau sont payés par des activités de pêche ou par une copropriété avec d'autres mytiliculteurs, la production sur collecteur autogéré devient rentable. Il en est de même si on postule une subvention gouvernementale de 30 % pour les frais de démarrage de l'entreprise.

Numéro 727

Boudineuse espagnole : un nouveau modèle conçu pour le boudinage en continu du naissain de moules

Par Éric TAMIGNEAUX - HALIEUTEC

La société Talleres Aguin vient de lancer un nouveau modèle amélioré de boudineuse, destiné spécifiquement au boudinage en continu du naissain de moules. L'ajout d'une troisième roue surélevée pour l'entraînement du boudin lui donne un petit air de boudineuse néo-zélandaise. Un bouton d'urgence permet l'arrêt immédiat de tous les systèmes hydrauliques en cas de problème. Selon la fiche technique, la machine a une cadence de 30 mètres de boudins à la minute. Un bouton de réglage facile à ➲

manipuler permet d'ajuster le diamètre du boudin entre 30 et 120 mm. Le chargeur à filet de coton peut contenir jusqu'à 1 000 mètres de filet. Le tout se négocie à 4 830 euros. Le précédent modèle, dont il existe quelques exemplaires au Québec, était conçu pour l'élevage de la moule sur radeau, ce qui nécessite des sections rectilignes de boudins assez courts.

Source
CD-ROM promotionnel de la compagnie avec vidéo de démonstration.

Analyse *par Éric TAMIGNEAUX - HALIEUTEC*
Une alternative bienvenue
Jusqu'ici les équipements de boudinage espagnols n'ont pas eu beaucoup de succès au Québec puisqu'ils étaient surtout adaptés à la culture des moules sur radeau. Le nouveau modèle semble mieux cadrer avec les méthodes de travail adoptées dans notre industrie. Étant donné le caractère compact et la légèreté des équipements espagnols, ce nouveau modèle pourrait constituer une alternative intéressante pour les mytiliculteurs à temps partiel et ceux qui manquent de place sur leurs bateaux. À tester.

Transformation

Numéro 825

Votre système d'air comprimé pourrait être une source de gaspillage d'argent

Par Alain SAMUEL - MAPAQ

L'air comprimé est une ressource essentielle dans une usine, puisque plusieurs étapes de production en dépendent. Le fonctionnement d'un système d'air comprimé peut être cher par rapport aux autres ressources utilitaires dans une usine. Étant donné qu'il emploie entre 7 et 8 chevaux-vapeur (cv) d'énergie électrique pour produire 1 cv d'effet pour l'utilisateur final, l'efficacité est vraiment importante. Par conséquent, vous devez choisir des systèmes et composer avec les questions d'ordre opérationnel avec soin.

L'optimisation du système d'air comprimé peut réduire les coûts de 30 à 60 %, selon les études de cas auxquelles fait référence le document du U.S. Department of Energy de juin 2001, Assessment of the Market for Compressed Air Efficiency Services. Selon cette étude, l'air comprimé compte pour 10 % de toute la consommation d'énergie, et approximativement 16 % de toute l'utilisation d'énergie des systèmes motorisés dans les industries manufacturières aux États-Unis. Un système d'air comprimé comporte trois parties : production et nettoyage, distribution et l'utilisateur. Pour obtenir une efficacité maximale, vous devez considérer les trois parties comme un tout, en procédant à une vérification par une analyse des trois parties en tant que système.

Le site Internet de l'Office de l'efficacité énergétique du Canada contient de la documentation qui permettra de vous sensibiliser sur le sujet. Il démontre l'ampleur des économies à réaliser, propose des conseils sur l'achat des équipements, fournit des conseils sur le mode de fonctionnement et l'entretien et finalement, il évoque des études de cas.

Parmi les économies possibles on note les fuites, la pression d'utilisation réduite, la récupération de la chaleur, les dessiccateurs d'air et les tuyaux d'écoulement.

Source
http://oee.nrcan.gc.ca/industriel/equipement/air-comprime/index.cfm?attr=24

Réglementation

Numéro 797

Produits contenant du fromage : nouvelle réglementation

Par Alain SAMUEL - MAPAQ

Le 14 décembre dernier, les normes de composition du fromage ont été changées. Vous savez certainement que plusieurs facteurs régissent les noms communs des fromages standardisés (ex : % hum, % M.G, présence de certains ingrédients).

Les protéines provenant du lactosérum ou de la caséine du fromage s'ajoutent maintenant à cette liste de critères. Ainsi, un fromage mozzarella qui contient des substances laitières modifiées ne pourra plus s'appeler « fromage mozzarella ». Il devra s'appeler « produit laitier » ou le fabricant devra lui trouver un nom « marketing »!

Êtes-vous touché par cette réglementation? Le fromage utilisé dans la fabrication de tout aliment doit répondre aux nouvelles normes de composition s'appliquant aux fromages. Les seuls fromages qui ne sont pas touchés sont : le fromage à la crème, le fromage de lactosérum, le fromage cottage et le feta.

Quel impact cela aura-t-il sur votre produit? Si le fromage que vous utilisez contient beaucoup de substances laitières modifiées, il est possible que vous ayez à changer le nom du fromage dans votre liste d'ingrédients.

Afin d'être certain que votre produit respecte les nouveaux standards, contactez votre fournisseur de fromage ou consultez le titre 8 du règlement sur les aliments et drogues dont le lien est fourni au niveau de la source.

Source
Mer et Marine, 26-01-2009
http://www.meretmarine.com/article.cfm?id=109332

Analyse *par Alain SAMUEL - MAPAQ*
Si vous êtes une entreprise de troisième transformation et utilisez du fromage dans la fabrication de vos produits, il serait pertinent de valider auprès de votre fournisseur de fromage si l'appellation doit être modifiée. Dans l'affirmative, il faudra probablement revoir votre liste d'ingrédients sur l'étiquette.

Biotechnologies

Numéro 791

Extraction de l'astaxanthine des carapaces de crevettes

Par Caroline LECLERC – CSMOPM

Un procédé d'extraction d'astaxanthine (pigment qui donne aux crevettes leur belle couleur rose-orangé) a était mis au point à l'Université de Nouvelle-Galles du Sud à partir de déchets de crevettes, têtes et queues, dans lesquelles est surtout concentré le pigment. Les chercheurs ont utilisé la méthode d'extraction au dioxyde de carbone supercritique pour solubiliser les molécules de pigment.

Cette méthode est une technologie propre employée pour l'extraction d'antioxydants, arômes et huiles végétales, et qui présente de nombreux avantages. Les température et pression supercritiques du CO_2 étant relativement basses (31 °C et 74 bars), l'extraction peut être réalisée à une température faible, réduisant ainsi les risques de dégradation thermique du pigment. ➲

Contrairement aux solvants chimiques, elle ne laisse aucun résidu dans l'extrait ni dans les restes de la matière première, et le CO_2 est recyclé à l'état gazeux en fin d'extraction. Le rendement est suffisamment élevé (environ 8 mg par kilogramme de carapaces) pour en faire une méthode commercialement viable.

Cette nouvelle source d'astaxanthine commerciale permet aussi d'utiliser une partie des tonnes de déchets de crevettes générés par les usines de traitement et de conditionnement. Les résidus non pollués de l'extraction pourront à leur tour être utilisés, notamment comme agents de filtration ou pour la production d'agents d'enrobage naturels dans l'industrie alimentaire.

L'astaxanthine possède des propriétés antioxydatives élevées, 10 fois supérieures à celles du carotène que l'on trouve dans les fruits et légumes, et jouerait un rôle photoprotecteur.

Source
University of New South Wales - http://www.unsw.edu.au/
http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/52452.htm

Analyse *par Alain GUILLOU – CRBM*
Cette technologie d'extraction propre et associée à la chimie verte est de plus en plus utilisée pour obtenir différents produits à partir de biomasses (plantes, noix, graines, huiles, tissus animaux, etc.). La littérature scientifique et technique ainsi que le nombre grandissant de brevets de méthodes d'extraction et de purification par CO_2 supercritique en font la preuve. La compression du CO_2 permet d'obtenir une phase semi-liquide de ce gaz, qui agit alors comme un solvant très peu polaire tel que l'hexane, par exemple. Ce solvant permet de solubiliser et donc de récupérer spécifiquement les composés peu polaires comme les lipides neutres, les vitamines liposolubles, les pigments caroténoïdes, etc. dans une matrice déshydratée. Couplé à un co-solvant plus polaire comme l'éthanol, le procédé permet d'extraire une plus vaste gamme de composés. Il est important de noter que la matière première doit être obligatoirement déshydratée avant de subir cette technologie d'extraction.

Le point critique pour utiliser cette technologie est de pouvoir évaluer le plus précisément possible la valeur marchande des composés ciblés. En effet, les coûts liés à cette méthode sont principalement associés à la déshydratation douce et non destructive de la matière première et aux équipements spécialisés, relativement dispendieux.

Flash Info

Le secret des gagnants du Super Bowl

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CONSULTANT

Pourquoi croyez-vous que les Steelers de Pittsburg ont gagné le 43^{e} Super Bowl ? À cause de leur défensive? En fait, l'équipe de football disposait d'une arme secrète : une huile de poisson remplie d'omégas-3 ! C'est ce qu'a révélé une étude du Sports Health : A Multi-Disciplinary Approach. Pendant 2 ans, trente-six joueurs de l'équipe âgés de 23 à 41 ans ont participé à une étude portant sur les avantagescardio-vasculaires de la consommation de suppléments d'huile de poisson. Ainsi, il ressort de l'étude que les omégas-3 ont favorisé l'augmentation de lipoprotéines de haute densité (bon cholestérol) tout en diminuant celles de très faible densité (mauvais cholestérol) et les triglycérides. De plus, selon le Dr Ehrlich, les joueurs de la NFL ont statistiquement plus de risques d'avoir des maladies cardio-vasculaires ou des crises de cœur que la population en général. En fait, l'étude stipule que plus de 82 % des 233 athlètes retraités de la ligue nationale de football (NFL) examinés, qui avaient tous moins de 50 ans, accusaient des rétrécissements anormaux ou des blocages aux artères.

Source
www.post-gazette.com/pg/09033/946342-114.stm

Une entreprise mytilicole qui voit grand

Par François BOURQUE – MAPAQ

Le ministère des Pêcheries de Nouvelle-Zélande vient de donner son aval à un projet d'élevage de moules pour le moins ambitieux. La compagnie Eastern Sea Farms vient de se voir octroyer pas moins de 3 800 hectares (38 km^2) pour l'élevage de la moule verte (greenshell mussel). Située à quelques kilomètres des côtes, dans la baie de Plenty au nord-est de la Nouvelle-Zélande, cette nouvelle « ferme » d'élevage devrait permettre un boom économique dans la région autant pendant la phase de mise en place des installations mytilicoles que lors de la phase d'opération.

Source
Fish farming international, décembre 2008, vol 35, no 12.

Les Chinois mettent la main sur le motoriste Beaudouin

Par Francis COULOMBE - MAPAQ

Le tribunal de commerce de Marseille a désigné, vendredi, le groupe chinois Weichai comme repreneur des Moteurs Beaudouin. Le dernier spécialiste français des moteurs marins, qui avait annoncé son dépôt de bilan en octobre dernier, passe donc sous pavillon étranger. Weichai prévoit injecter 5 millions d'euros dans la société et implanter à Cassis un centre de recherche et de développement spécialisé dans les systèmes propulsifs des navires. Créé à Marseille à la fin du XIX^{e} siècle, Baudouin développe des moteurs diésel de 70 à 1 350 cv. On trouve ces équipements sur les bateaux de pêche, les navires de passagers et les unités de servitude, mais aussi sur un célèbre char français, l'AMX-10. Baudouin, qui emploie aujourd'hui 118 personnes, propose également une gamme de réducteurs/inverseurs, de lignes d'arbres, d'hélices et de tuyères.

Source
Mer et Marine, 26-01-2009
http://www.meretmarine.com/article.cfm?id=109332

LA SAISION DE PÊCHE RECOMMENCE !

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

POUR CONNAÎTRE L'ÉVOLUTION DES PRIX OFFERTS SUR LES MARCHÉS :

VISITEZ LE SITE DE LA DÉPÊCHE :

www.bulletinladepeche.org

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
Téléc.: 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

SODIM
Société de développement de l'industrie maricole inc.