

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

Table des matières

mise à jour : Mai 2009

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

1. Introduction



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

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

2. Services

Les gens intéressés par l'aquaculture et qui désirent de l'information concernant cette production peuvent s'adresser à des techniciens et à des professionnels spécialisés en aqua-

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



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

Localité	Adresse	Noms	Téléphones
Gaspé	96, montée Sandy Beach	Claude Forest, Technicien aquacole	418 368-7634
		Gilles Lapointe, Technicien aquacole	418 368-7658
Québec	200, chemin Ste-Foy 11 ^e étage	Giovanni Castro, Technicien aquacole	418 380-2100 poste 3382
		Robert Champagne, Ingénieur	418 380-2100 poste 3371
		Dominic Marcotte, Ingénieur	418 380-2100 poste 3373
		Richard Morin, Biologiste	418 380-2100 poste 3374
		Guy Ouellet, Biologiste	418 380-2100 poste 3375
		Louise Therrien, Biologiste	418 380-2100 poste 3592
Mont-Tremblant	289, route 117, bureau 2	France Lamy, Technicienne aquacole	819 425-6375 poste 341

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

territoires sous leur responsabilité sont indiqués au Tableau 2. L'émission des permis de production aquacole relève des mêmes centres que pour l'aide financière.

Tableau 2 Agents de développement en aquaculture

Territoire	Adresse	Noms	Téléphones et télécopieurs
Intérieur du Québec	460, boul. Louis-Fréchette, R. C. Nicolet	Mathieu Dandurand Pierre Marchand	Tél : 819 293-5677 Fax : 819 293-8519
Côte-Nord	466, rue Arnaud Sept-Îles	Jean Lavallée	Tél : 418 964-8521 Tél : 1-877-221-7042 Fax : 418 964-8744
Gaspésie	96, montée Sandy Beach Gaspé	Danielle Bouchard	Tél : 418 368-7643 Fax : 418 360-8851
		Jean-Marc Jalbert	Tél : 418 368-7674 Fax : 418 360-8851
		Michelle Parent	Tél : 418 368-7642 Fax : 418 360-8851

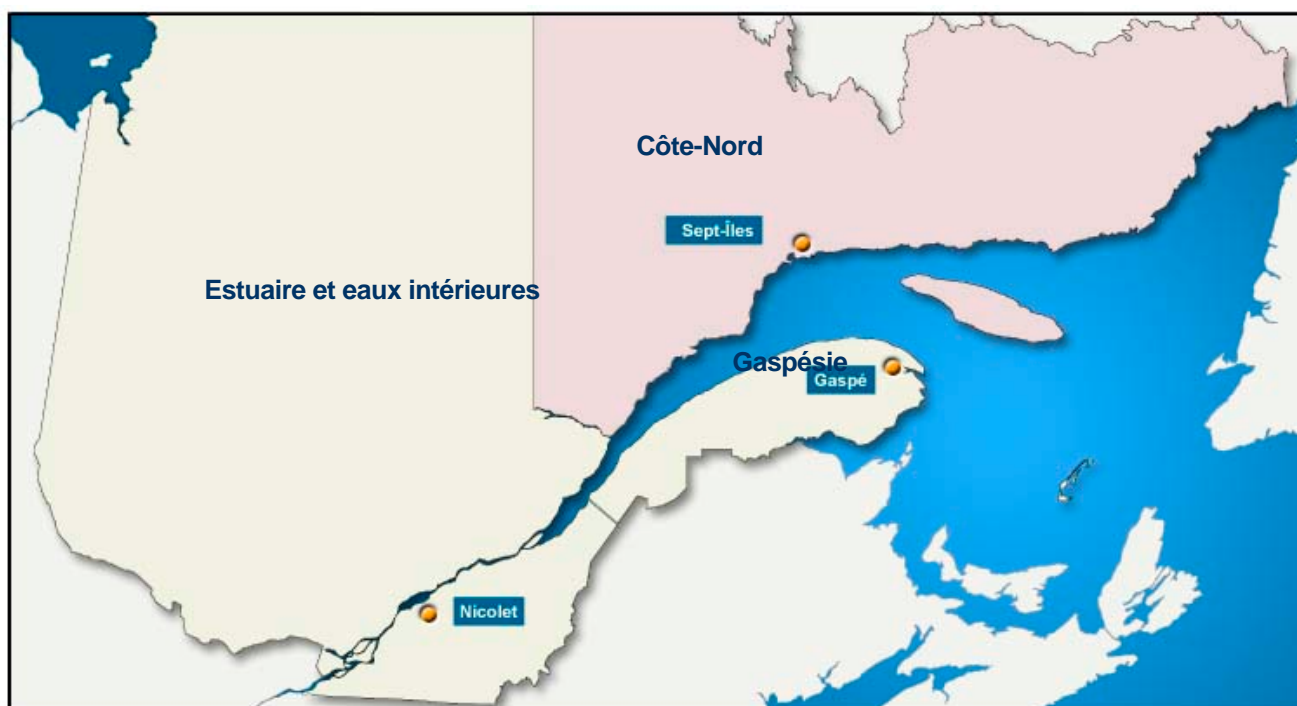


Figure 1 Les Territoires des directions régionales

Des spécialistes dans le domaine de la transformation des produits destinés à la consommation fournissent de l'expertise technique aux entreprises pour l'évaluation et la mise au point de produits. De l'assistance technique est également disponible pour la construction et la

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

Tableau 3 Spécialistes en transformation des produits aquacoles

Spécialité	Adresse	Noms	Téléphones et télécopieurs
Évaluation et mise au point de produits destinés à la consommation	96, montée Sandy Beach Gaspé	Luc Leclerc, spécialiste en science et technologie des aliments	Tél : 418 368-7653 Fax : 418 360-8851
		Alain Samuel, technicien en transformation des produits aquatiques	Tél : 418 368-7662 Fax : 418 360-8851
Construction et normalisation d'établissements de transformation des permis	200, chemin Ste-Foy 11 ^e étage Québec	Manon Thibault	Tél : 418 380-2100 p. 3842 Tél : 1-800-463-6210 Fax : 418 380-2169

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

technologique dans le domaine de l'aquaculture d'eau douce. Le secrétariat de cette société est à l'adresse donnée au Tableau 4.

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

Adresse	Noms	Téléphones et télécopieurs
200, chemin Ste-Foy, 11 ^e étage Québec (Québec) G1R 4X6	Stéphanie Houle, Biologiste, Coordonnatrice scientifique	Tél : 418 380-2100 poste 3423 Fax : 418 380-2194

Tarification

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

3. Publications

Le MAPAQ a réalisé plusieurs publications dans le domaine de l'aquaculture d'eau douce pour répondre aux besoins de la clientèle. Il y a les

« Documents d'information », le guide technique « Élevage des salmonidés » et les Coûts de production.

3.1 Documents d'information

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

Tableau 5 Liste des documents d'information publiés par la direction de l'aquaculture et du développement durable

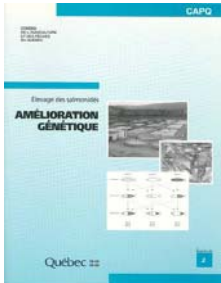
Référence	Titre du document
DADD-01	Services et publications offerts par le MAPAQ en aquaculture
DADD-02	La production piscicole au Québec
DADD-03	Liste des établissements piscicoles et de leurs produits
DADD-04	Lois et règlements relatifs à l'aquaculture d'eau douce
DADD-05	Liste des fournisseurs de produits et de services dans le domaine piscicole au Québec
DADD-06	Liste des consultants en hydrogéologie
DADD-07	Liste des fabricants d'aliments pour salmonidés
DADD-08	Élevage du doré
DADD-09	Les systèmes d'oxygénation en pisciculture
DADD-10	Élevage de la grenouille
DADD-11	Le contrôle et l'élimination des algues dans les étangs piscicoles
DADD-12	Le mauvais goût de vase chez la truite
DADD-13	Production de salmonidés monosexes femelles et stériles
DADD-14	Qualité de l'eau requise pour l'élevage des salmonidés
DADD-15	Désinfection des étangs à la chaux
DADD-16	Élevage de l'escargot
DADD-17	Élevage de la perchaude
DADD-18	Liste des étangs de pêche et de leurs produits
DADD-19	Liste des publications en pisciculture
DADD-20	Exploitation et élevage des vers de terre pour le marché des appâts vivants
DADD-21	L'élevage de l'écrevisse
DADD-22	Systèmes de protection contre les prédateurs
DADD-23	Les traitements des œufs et des poissons contre les champignons de type <i>Saprolegnia</i>
DADD-24	Lois et règlements relatifs au transport routier de poissons vivants

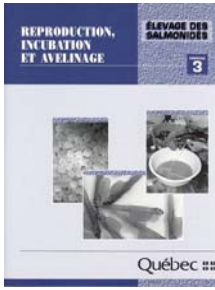

3.2 Guide technique « Élevage des salmonidés »

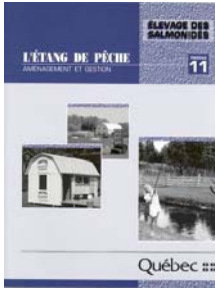

« Élevage des salmonidés » est un guide technique de référence sur la production des salmonidés. Il se présente sous la forme de plusieurs fascicules qui couvrent chacun un sujet en particulier. L'amélioration génétique, la reproduction, la nutrition, la santé, le transport des œufs et des poissons,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



Tableau 6 Fascicules du guide d'élevage des salmonidés

Titre	Description
	<p>Fascicule 2 : Amélioration génétique (1992) 58 pages, 6,00 \$</p> <p>Ce fascicule traite des principes de base de la génétique, de l'état actuel des connaissances sur la sélection et l'hybridation visant à l'amélioration génétique des salmonidés et sur le contrôle de la maturation sexuelle par voie génétique. Il s'adresse plus particulièrement à une clientèle spécialisée.</p>

Titre	Description
	<p>Fascicule 3 : Reproduction, incubation et alevinage (1996) 67 pages, 8,00 \$</p> <p>Ce fascicule traite des pratiques piscicoles relatives à la reproduction, à l'incubation et à l'alevinage qui doivent être maîtrisées en salmoniculture, afin d'assurer un rendement satisfaisant sur le plan de la qualité et de la quantité des œufs et des alevins produits. Ces pratiques sont exposées en détail dans ce fascicule qui contient tous les éléments nécessaires à leur mise en application. De plus, les notions de base sur la biologie de la reproduction des salmonidés sont données afin de faciliter la compréhension des pratiques piscicoles. Le fascicule est abondamment illustré et le texte est d'une lecture facile qui s'adresse à toute clientèle.</p>
	<p>Fascicule 5 : Nutrition (1996) 38 pages, 5,00 \$</p> <p>Ce fascicule donne les généralités sur la physiologie de la digestion et discute en détail des besoins alimentaires des salmonidés. Les types d'aliments disponibles et les procédés de fabrication sont présentés de même qu'une table de rationnement alimentaire. Le texte est d'une lecture facile et s'adresse à toute clientèle.</p>
	<p>Fascicule 6 : Santé (1997) 115 pages, 13,91 \$</p> <p>Ce fascicule traite de la santé des salmonidés d'élevage. Il décrit brièvement les principaux organes des poissons, leur structure et leurs fonctions. La maladie y est définie et on explique la classification des maladies selon les types d'agents infectieux qui sont en cause. Les moyens de prévenir la maladie dans les élevages sont donnés. Un chapitre important décrit individuellement les maladies des salmonidés, avec les symptômes et les lésions caractéristiques qui permettent de les identifier. Enfin, les traitements et les méthodes de les administrer sont décrits en détails, de même que les méthodes pour soumettre des échantillons de poissons à un laboratoire de pathologie animale pour leur analyse. Le fascicule contient de nombreux tableaux et illustrations pour mieux vulgariser le texte et être une source de référence facilement accessible. Plusieurs photos couleurs permettent l'identification des lésions caractéristiques des maladies les plus courantes. Il s'adresse tout particulièrement à tous les éleveurs de truites qui ont inmanquablement à veiller à la santé de leur cheptel, mais aussi à toute clientèle désireuse d'en apprendre sur la santé des salmonidés.</p>
	<p>Fascicule 9 : Transport des œufs et des poissons vivants (1999) 47 pages, 8,56 \$</p> <p>Ce fascicule décrit en détail la technologie du transport des œufs et des poissons de toutes tailles, en passant en revue les principes de base relatifs à la physiologie des poissons et à la physico-chimie de l'eau, les équipements utilisés incluant les récipients de transport, les composantes des systèmes d'oxygénation et de brassage de l'eau et jusqu'aux véhicules motorisés et remorques utilisés pour le transport routier des bacs. Les charges de poissons pouvant être transportées dans différentes conditions sont présentées et elles correspondent aux pratiques courantes des entreprises québécoises. Un chapitre traite du déchargement et de l'acclimatation des poissons une fois rendus à destination. Le fascicule est abondamment illustré et contient des tableaux de références qui en font un outil pratique de consultation. Il s'adresse aux pisciculteurs en particulier et à toute personne désireuse d'en apprendre sur la technologie du transport des poissons.</p>

Titre	Description
	<p>Fascicule 11 : L'étang de pêche, aménagement et gestion (1996) 30 pages, 5,00 \$</p> <p>Ce fascicule traite des caractéristiques du milieu à rechercher dans le choix d'un site pour l'établissement d'un étang de pêche. Les principes de l'aménagement du site de pêche, les détails de construction et les pratiques relatives à la gestion et à l'exploitation de l'étang de pêche sont traités. Le texte est d'une lecture facile et s'adresse à toute clientèle.</p>
	<p>Fascicule 12 : Transformation (2002) 133 pages, 21,40 \$</p> <p>Ce fascicule traite de la transformation des salmonidés en différents produits destinés à l'alimentation. Les principales espèces de salmonidés présentes sur le marché de la consommation y sont identifiées et la composition alimentaire et les caractéristiques organoleptiques de cette famille de poissons sont données. Un chapitre en entier porte sur la fraîcheur et la conservation des produits et présente les principales méthodes pour faire l'évaluation de la qualité et de la fraîcheur. Toutes les méthodes relatives à la transformation primaire des salmonidés et les équipements nécessaires sont décrits en détails. La transformation plus poussée des salmonidés en produits fumés et en produits élaborés est l'objet de deux chapitres. L'aménagement d'une usine de transformation est traitée en présentant des plans types et la description des différents locaux. Le guide se termine sur le contrôle de la qualité et les normes internationales de certification des établissements dans le domaine alimentaire. Le contenu de ce fascicule comprend une centaine de figures et photos en couleurs de manière à bien illustrer les procédés et techniques de transformation et à donner la pleine valeur à la pigmentation attrayante de la chair des salmonidés qui en fait un produit alimentaire prisé des consommateurs.</p>

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

La collection comprend six fascicules (N° 2, 3, 5, 6, 9 et 11) du guide « Élevage des salmonidés » qui sont offerts à un prix réduit par rapport à leur achat individuel.

À l'achat de la collection « Élevage des salmonidés », bénéficiez d'une réduction de 20 % à l'achat du fascicule 12.

133 pages, 17,20 \$

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

Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ)
2875, boulevard Laurier, 9^e étage
Québec (Québec) G1V 2M2
Téléphone : 418 523-5411
Téléphone : 1-888-535-2537
Télécopieur : 418 644-5944

www.craaq.qc.ca

Référence à citer : Morin, R. (2009). « Services et publications offerts par le MAPAQ en aquaculture d'eau douce ». *Document d'information DADD-01*. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. 6 p. <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche>



Richard Morin, biologiste
Direction de l'aquaculture et du développement durable
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
richard.morin@mapaq.gouv.qc.ca
Téléphone : 418 380-2100 poste 3374
Télécopieur : 418 380-2194