



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

LA DÉPÊCHE

Volume 11, Numéro 1, Octobre 2010

À ne pas manquer :

**Moins de sel dans les
aliments : l'industrie devra
s'adapter**



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

TRANSFORMATION

Une loi dans la transformation du homard est modifiée dans l'État du Maine.....p.3

MARICULTURE

Le réseautage serait-il le secret du succès de l'aquaculture en Norvège? p.4

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Moins de sel dans les aliments : l'industrie devra s'adapter.....p.5

BIOTECHNOLOGIES

Des pneus à base d'algues.....p.7

MISE EN MARCHÉ

Un code de couleur pour les poissons et fruits de merp.8

AQUACULTURE

L'analyse d'image au service des producteurs

FLASH INFO

L'Irlande donne un élan à la culture des algues

Le calcium des algues est meilleur pour la formation des os.....p.9

Les algues marines à la rescousse pour combattre les maladies parasitaires.....p.10

Une crème glacée à saveur de fish and chip !



BULLETIN DE VEILLE STRATÉGIQUE
DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

Coordonnateur-rechercheur de la veille stratégique : Emmanuel Sandt-Duguay

Révision linguistique :
Diane Turcotte

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

Dépôt légal – 2010
Bibliothèque et archives nationales de Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISSN 1499- 6766



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

L'équipe de rédaction

Emmanuel Sandt-Duguay : Capture – technique, Ressource

Karine Berger : Nouveaux produits sur le marché

François Bourque : Techniques d'élevage et biologie - mollusques

Francis Coulombe : Ressource

Michel Desbiens : Sécurité alimentaire

Laurent Girault : Mariculture – techniques d'élevage

Jérôme Laurent : Capture – technique et engins de pêches

Nathalie Moisan : Techniques d'élevage et biologie

Bruno Myrand : Biologie et techniques d'élevage

Madeleine Nadeau : Biologie des espèces d'élevage

Antoine Rivierre : Capture – technique et engins de pêches

Alain Samuel : Procédés de transformation

Françoise Nicol : Tendances des marchés et prix

Jean-Michel Poulin : Tendances des marchés et prix

Rabia Siga Sow : Tendances des marchés et prix

Pierre Lauzier : Réglementation - mariculture

Ali Magassouba : Tendances des marchés et prix – crustacés

Sylvain Lafrance : Dynamique de l'industrie - mariculture

Jean-Claude Brêthes : Ressource

Serge Laplante : Biotechnologies

Jean-François Laplante : Mariculture

Nathalie Le François : Biologie des espèces d'élevage - poissons marins

Daniel Sdicu : Biotechnologies

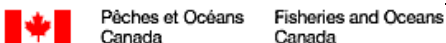
Réjean Tremblay : Techniques d'élevage et biologie – mollusques

Amine Badri : Biotechnologies

Simon Cartier : Biotechnologies

Alain Guillou : Biotechnologies

Éric Tamigneaux : Mariculture – techniques d'élevage



Numéro 993

Une loi dans la transformation du homard est modifiée dans l'État du Maine

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – GSMOPM

Depuis plusieurs dizaines d'années, une loi de l'État du Maine, aux États-Unis, ne permettait pas la vente de produits de homard en sections tels que les pinces seules ou la queue en morceaux. À prime abord, cette loi visait à prévenir le braconnage qui aurait pu en résulter de la part des pêcheurs, en brisant les pinces de homards inférieurs à la taille minimale ou de femelles œuvées devant être retournées à la mer.

Cette loi qui prenait le nom de « *lobster mutilation laws* » était cependant interprétée de façon telle qu'elle interdisait aussi aux transformateurs du Maine de produire ou de vendre de tels produits. Plusieurs transformateurs se sont donc plaints qu'ils ne pouvaient pas compétitionner les transformateurs canadiens dans l'élaboration de produits de homard à valeur ajoutée. En effet,

selon le Maine International Trade Center, des 110 M\$ de homards vivants exportés l'année dernière par cet État, 100 M\$ se sont dirigés au Canada où la majeure partie de ce homard y a été transformée et vendue légalement ensuite aux États-Unis sous forme de sections ou en produit à valeur ajoutée.

Or depuis le 1^{er} juillet 2010 la loi a été modifiée, et les transformateurs du Maine ont maintenant le droit de vendre de tels produits. Par exemple, Portland Shellfish Co. a déjà commencé cet automne à prendre des commandes pour des pinces de homard dans la carapace, produit très populaire pour les réceptions et cocktails.

Quelles seront les répercussions de ce changement de loi pour nos transformateurs québécois ?

Analyse Par Françoise NICOL – MAPAQ

Depuis 2004, il se débarque bon an, mal an près de 3 500 tonnes de homard au Québec tandis que dans le même temps les expéditions des usines sont en croissance. Celle-ci se fait principalement grâce à des achats de matière première dans les provinces maritimes et les États de l'est des États-Unis. En 2008, ces achats complémentaires représentaient près de 1 400 tonnes de homard pour l'industrie québécoise et une partie de ces achats provenait des États-Unis.

Il est encore trop tôt pour comprendre tous les impacts que cette nouvelle loi aura sur l'industrie canadienne et québécoise du homard et pour déterminer comment les activités commerciales vont se rééquilibrer de part et d'autre de la frontière.

Déjà plusieurs entreprises américaines sont sur les rangs pour transformer le homard au même titre que les entreprises canadiennes. Jusqu'où iront-elles dans la transformation pour être en concurrence avec le produit transformé au Canada? Viendront-elles acheter la matière première au Canada? La baisse du dollar américain favorisera-t-elle les exportations de la production américaine sur les mêmes marchés que les nôtres? Comment l'industrie de la transformation du homard va-t-elle réagir dans les différentes provinces? Plusieurs questions se posent dans un marché difficile et très compétitif, où chacun cherchera à se maintenir en opération.

Mariculture

Numéro 994

Le réseautage serait-il le secret du succès de l'aquaculture en Norvège ?

Par Nathalie MOISAN – MERINOV

En 2005, l'aquaculture en Norvège procurait de l'emploi à quelque 6 200 personnes et rapportait 2,6 milliards de dollars à l'économie de ce pays nordique. Pendant ce temps au Québec, seulement quelques centaines de personnes vivaient de cette industrie.

Quelles sont les causes d'une si grande différence entre les fermes québécoises et norvégiennes ?

Un collectif d'auteurs* a comparé les activités et la dynamique institutionnelle qui caractérisent les processus d'innovation en aquaculture entre la Norvège et le Québec. Ils ont mis en lumière certains constats que voici :

Le réseautage et le partage de connaissances sont des critères qui leur paraissent essentiels pour la réussite. L'industrie aquacole norvégienne est soutenue par une politique nationale uniforme et intégrée qui facilite un maillage et les échanges de connaissances et de compétences à travers tout le pays de même qu'avec d'autres pays. Par ailleurs, au Québec, et c'est le cas aussi pour d'autres provinces canadiennes, le système est basé sur des politiques provinciales qui ont chacune leurs propres caractéristiques, avec très peu de liens entre elles. Or, un maillage

interprovincial et international serait, selon les auteurs, essentiel pour créer une dynamique et susciter l'innovation dans l'industrie, surtout dans une province peu peuplée comme le Québec. Bien que compétentes, les entreprises aquacoles et les organismes gouvernementaux québécois seraient trop peu nombreux et trop petits pour créer à eux seuls un réseau d'innovation efficace. Les fermes devraient se mailler davantage à des entreprises et des organismes de l'extérieur du Québec afin d'augmenter le flux de connaissances et d'échanges commerciaux et permettre de s'adapter rapidement aux conditions économiques changeantes.

Un autre critère expliquant la vitalité de l'aquaculture en Norvège selon les auteurs est la formation continue des professionnels (scientifiques et techniciens) qui est perçue là-bas comme primordiale, tandis qu'au Québec, il n'y a pas de politique à ce niveau, peu d'argent investi et très peu d'incitatifs.

En terminant, les auteurs recommandent de créer une structure interprovinciale qui faciliterait les échanges et les contrats à l'extérieur du Québec vers les autres provinces canadiennes et ailleurs dans le monde.

Source :

**Doloreux, Isaksen, Nifustep et Melançon, 2009. A comparative study of the aquaculture innovation systems in Quebec's coastal region and Norway, in European Planning Studies.*

Analyse *Par Bruno MYRAND – MERINOV*

Il faudrait apporter un bémol aux conclusions de ce rapport, car il ne compare pas des pommes avec des pommes, comporte certaines anomalies, et l'approche utilisée laisse un peu à désirer.

Il faut comprendre qu'on compare ici la situation du Québec maritime avec celle de la Norvège. Dans un cas, il s'agit d'un secteur minuscule, dans l'autre il s'agit de l'un des grands trois « clusters » industriels du pays ! L'importance relative des deux secteurs est donc très différente et par conséquent, les investissements gouvernementaux ne sont pas de la même ampleur. On compare la structure d'innovation mise en place au Québec pour supporter le développement de la conchyliculture (moules, pétoncles,...) avec la structure mise en place pour le développement de la pisciculture (saumon, morue, etc.). La conchyliculture est un élevage extensif tandis que la pisciculture est un élevage intensif. Il faut développer des moulées, des lignées productives, contrer les maladies, limiter les impacts environnementaux,... Les besoins de R&D ne sont donc pas de la même ampleur. À mon avis, il aurait fallu comparer par exemple la structure d'innovation pour le développement de la conchyliculture dans les Maritimes avec celle du Québec. Ou encore comparer le Québec à l'Île-du-Prince-Édouard où l'industrie mytilicole est la plus importante en Amérique du Nord. Là, on aurait pu mieux voir l'importance du système d'innovation sur le développement de la production. Encore, qu'il est toujours dangereux de comparer un seul cas par catégorie. Idéalement, il aurait fallu étudier au moins deux cas par catégorie pour tirer des conclusions plus solides. Ici, on décrit deux cas spécifiques et on tire des conclusions plutôt simplistes.

La conclusion importante de l'étude est que la Norvège a mieux réussi le développement de son aquaculture en raison de son système d'innovation opérant à l'échelle nationale tandis que le système d'innovation du Québec est trop concentré localement (" Norway has succeeded with its mainly national system, while Quebec 's system seems to be too narrowly focused"). Il y a pourtant bien d'autres facteurs que l'innovation qui influencent le niveau de production. C'est un peu simpliste de ne se concentrer que sur cet aspect. D'autant plus que plusieurs informations concernant la mariculture québécoise dans ce rapport sont inexactes, ce qui fausse, à mon avis, les conclusions. Par exemple, on étudie le système d'innovation en support au développement de la mariculture en omettant la contribution de l'UQAR-ISMER et de l'Institut Maurice-Lamontagne qui est pourtant non négligeable. D'un côté, ces deux joueurs importants sont oubliés, de l'autre l'étude déplore le fait qu'il n'y ait pas de centre ou de laboratoire situé dans la région qui intervienne à l'échelle du Canada! Elle déplore aussi les liens trop limités avec les intervenants hors Québec; affirmation qu'il faudrait nuancer bien sûr.

Il n'en reste pas moins qu'il est toujours souhaitable d'améliorer le réseautage tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la région maritime.

Sécurité alimentaire

Numéro 974

Moins de sel dans les aliments : l'industrie devra s'adapter

Par Michel DESBIENS - MERINOV

Le sel sera probablement le prochain ennemi à combattre dans les aliments. Pour l'industrie des produits marins, il constitue le principal additif, employé autant pour en relever la saveur que pour améliorer la conservation. S'il est vrai que le sodium est un élément essentiel à la balance des électrolytes des fluides du corps humain, la dose quotidienne de sel ingérée par les consommateurs dépasse de loin la quantité recommandée, avec une incidence marquée sur le taux de maladies cardio-vasculaires et de complications rénales.

Ces dernières années, l'abaissement de la teneur en sodium apparaît graduellement comme un enjeu compétitif pour l'industrie; la course aux produits moins salés mais quand même savoureux est lancée. La stratégie dont on entend davantage parler consiste à remplacer une partie du chlorure de sodium (sel de table) par un succédané, le chlorure de potassium. Il en a été question dans une fiche précédente au sujet du maquereau.

De récents travaux (Fuentes et al, 2010) ont paru sur le remplacement de l'ordre de 50 % du chlorure de sodium par du chlorure de potassium dans du bar commun soumis à un procédé de fumage. Les produits fumés sont en effet une catégorie de produit bien ciblée, car la conservation est assurée par la synergie de la présence de sel, de l'action des constituants de la fumée, et de la déshydratation lors du procédé. Les

résultats sont intéressants; non seulement les dégustateurs n'ont pas vu de différence avec le témoin au sel de sodium, mais la perte d'eau par exsudation s'est révélée moins forte avec le potassium. Ceci est lié à la meilleure capacité de pénétration du potassium dans la chair. Ainsi, le procédé conduit à un taux d'humidité et un rendement final plus élevés. À un ratio potassium/sodium supérieur à 50 %, un goût caractéristique amer ou métallique devient perceptible. Certaines sources mentionnent que le chlorure de potassium n'est, quant à lui, pas lié au développement de l'hypertension et aux maladies cardio-vasculaires.

D'autres options sont également possibles pour en arriver à une réduction des teneurs en sel. Le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation (CTAC) propose notamment de diminuer progressivement la teneur en sel sur plusieurs années pour habituer le consommateur; il s'avère que les papilles s'adaptent en seulement quelques mois à ce changement.

Également, l'ajustement des formulations alimentaires moins salées en employant d'autres additifs, tels des protéines végétales hydrolysées, des arômes ajoutés, des épices, peut servir à améliorer la saveur. Des rehausseurs de goût sont aussi disponibles, comme la sauce soya, les extraits de levures, les ingrédients concentrés en nucléotides

(guanilate, inosinate disodique), les glutamates, les lactates, la glycine et certains extraits d'origine laitière. Des substances modifiant la perception des saveurs sont aussi sur le marché; par exemple, l'adénosine monophosphate

inhiberait la perception d'amertume du potassium ajouté en remplacement du sel. L'emploi de ces substances doit bien entendu satisfaire aux exigences réglementaires canadiennes.

Analyse Par Michel DESBIENS - MERINOV

L'industrie doit s'attendre prochainement à une offensive majeure à l'encontre de la consommation excessive de sel dans les aliments. Santé Canada compte inciter l'industrie alimentaire à diminuer la quantité de sodium présente dans les aliments transformés, le principal vecteur de sodium dans notre alimentation. Même certains aliments dits à faible teneur en sel ne montrent, au final, que bien peu de différences avec le produit régulier.

Il est bien connu que de nombreuses recherches ont démontré l'impact négatif du sel chez les individus prédisposés aux risques cardio-vasculaires et souffrant d'hypertension. Or, de récentes données montrent que les effets nuisibles du sel sur la santé s'étendraient plutôt à l'ensemble des consommateurs. Une étude sans précédent portant sur 170 000 personnes montre clairement une association proportionnelle entre taux de sel et attaques cardiaques. Une hausse de 5 grammes par jour de sel dans la diète (la moyenne occidentale est actuellement de 10 grammes) élève ce risque de 23 %.

À remarquer : l'éradication récente des gras trans par l'industrie s'est très bien déroulée, avec des produits et procédés de substitution qui ont rapidement fait leur place. L'impact médiatique qui a accompagné le bannissement des gras trans a été important; on peut s'attendre à ce que la contre-publicité envers le sel le soit tout autant.

Sources:

A. Fuentes, I. Fernández-Segovia, J.A. Serra, J.M. Bara, 2010. Development of a smoked sea bass product with partial sodium replacement. LWT - Food Science and Technology 43: 1426-1433

CTAC, 2009. Guide de réduction du sodium pour l'industrie alimentaire. <http://www.agfoodcouncil.com/media/15448/guide%20r%C3%A9duction%20du%20sodium-final.pdf>

P. Strazzullo, L. D'Elia, N. Kandala, F. Cappuccio, 2009. British Medical Journal 339; doi:10.1136/bmj.b4567

Biotechnologies

Numéro 989

Des pneus à base d'algues

Par Éric TAMIGNEAUX - CEVAM

Le laboratoire de Felix Carrasco du département d'ingénierie chimique de l'Université de Gérone (Espagne) a mis au point un pneu à base d'algues vertes. Dans un pneu classique, il y a 60 g de silice pour 100 g de caoutchouc ; ici les algues viennent se substituer à la silice

amorphe, et l'équipe a montré la possibilité d'incorporer jusqu'à 20 g d'algues pour 100 g de caoutchouc, sans altérer les propriétés du pneu.

Le pneu a été testé dans les laboratoires Trelleborg Wheel Systems de Tivoli en



Italie et a été breveté par la société italienne Pirelli. Bien que le pneu remplisse tous les critères de sécurité, Pirelli n'a pas encore décidé sa commercialisation, la difficulté restant de convaincre les consommateurs de sa fiabilité et des avantages économiques et environnementaux.

Les arguments en faveur de ce pneu ne manquent pourtant pas. Les algues sont une ressource naturelle contenant des polysaccharides pouvant remplacer en partie la silice amorphe. Les algues sont

renouvelables et disponibles en grande quantité dans les mers à un coût dérisoire. De plus, aucune modification des installations de production existantes n'est requise. Après collecte, séchage et broyage des algues, la poudre obtenue (200 micro-m de diamètre) est ajoutée dans le processus de fabrication du caoutchouc. Les algues ayant un comportement plastifiant, le processus de mélange de tous les ingrédients est rendu plus facile et permet une économie d'énergie de 10 %.

Sources:

Felix Carrasco - Departament d'Enginyeria Química, Agrària i Tecnologia Agroalimentària - Edifici politècnica I i Facultat de ciències - Campus de Montilivi - 17071 GIRONA - Espagne - Email: felix.carrasco@udg.edu - Tel: + 34 972 418 461
Web: <http://www.udg.edu>

El Mundo, 26/11/2008. - <http://actualidad.terra.es/>, article du 24/11/2008

Analyse Par *Éric TAMIGNEAUX - CEVAM*

Selon François Stauder, du CRCI CHAMPAGNE-ARDENNE, le potentiel mondial de production des bioplastiques se situe en 2009 autour de 750 000 t, et devrait doubler d'ici 2011 ; au niveau européen, cela donne une consommation de 50 000 t en 2007, à ramener aux 50 millions de t de plastiques consommés au sein de l'UE. Selon Freedonia, la majorité de ces bioplastiques sont à base d'amidon (39 %), de PLA (26 %) et de matériaux photodégradables (16 %). Enfin, selon l'European Bioplastics Assoc., leur prix se situe entre 1,5 et 3,5 €/kg, contre 0,8 à 1,8 €/t pour des plastiques courants. Si la majorité des applications actuelles concerne des produits dégradables et à courte durée de vie (emballages à 70 %), on constate une forte demande pour des biens durables, en particulier dans l'électronique et l'automobile : ces deux secteurs devraient représenter 40 % des applications en 2011, contre 12 % aujourd'hui.

Mise en marché

Numéro 995

Un code de couleur pour les poissons et fruits de mer

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CSMOPM

Whole Foods Market, qui a établi un partenariat avec le Blue Ocean Institute et le Monterey Bay Aquarium, a lancé dernièrement une classification sous forme de code de couleur pour les poissons et fruits de mer vendus dans ses

magasins. Outre les labels certifiés durables comme le logo bleu du MSC (Marine Stewardship Council), cette classification simple vise à offrir aux consommateurs des informations sur la durabilité des stocks de poissons qu'ils

achètent afin qu'ils puissent faire un choix éclairé en un coup d'œil.

Un symbole vert indique un meilleur choix, c'est-à-dire que la pêcherie est bien gérée, l'espèce est relativement abondante, elle est pêchée de façon à soutenir la pérennité du stock et les impacts néfastes de l'engin de pêche pour l'environnement sont minimales. Le symbole jaune représente une bonne alternative, mais il existe cependant certains doutes quant au statut de l'espèce ou de la méthode de pêche. Le symbole rouge indique quant à lui que l'espèce serait à éviter car le stock est

soit surexploité, soit pêché de manière à engendrer un impact néfaste sur la vie marine ou sur l'habitat.

Tout comme bon nombre de détaillants, Whole Foods Market a décidé de ne plus vendre de produits de la mer provenant de pêcheries non-responsables, d'ici 2013. Les produits ayant un symbole rouge seront donc retirés graduellement des étals au cours des trois prochaines années. La classification sous forme de code de couleur marque donc une étape de transition visant à mieux informer les consommateurs de la provenance de leurs produits.

Aquaculture

Numéro 996

L'analyse d'image au service des producteurs

Par Nathalie LEFRANCOIS - BIODOME

Les opérations de triage en aquaculture sont des événements stressants pour les poissons d'élevage en plus de nécessiter beaucoup de temps et de main-d'œuvre. Dans la majorité des cas, il est toutefois indispensable d'effectuer un tri périodique afin d'éviter une trop grande disparité de taille au sein d'un même groupe. Il peut parfois être difficile d'estimer à quel moment l'écart de taille devient problématique.

Des ingénieurs allemands ont donc mis au point un système de *monitoring in vivo* et d'analyse d'image afin de suivre

en temps réel les populations d'élevage. Un système de caméra est mis en place et couplé à un logiciel d'analyse d'image pour permettre d'estimer la taille des poissons, le poids, leur position dans le bassin, leurs déplacements, leur comportement, etc. Il est donc plus facile de savoir à quel moment la disparité de taille peut devenir une limitation pour la croissance optimale de tous les individus, en plus de fournir des informations utiles pour le producteur. Reste à vérifier si une telle installation est rentable à long terme !

Source:

Thiessen, E., Hartung, E. (2010) In vivo flatfish size and weight monitoring by image analysis. Présentation orale. XVIIth World Congress of the International Commission of Agricultural Engineering (CIGR), 13 au 17 juin 2010, Québec, (Qc).

Flash Info

Numéro 987

Le calcium des algues pour la formation des os

Par *Éric TAMIGNEAUX – CEVAM*

Des chercheurs de la Harvard Medical School et de l'Université du Connecticut ont mis en évidence qu'un supplément de calcium dérivé d'extrait d'algues marines (AlgaeCal®) était plus efficace pour stimuler la formation des os que deux des formes de calcium les plus communes vendues sur le marché.

Source:
Molecular and cellular Biochemistry, Juillet 2010

Numéro 986

Les algues marines à la rescousse pour combattre les maladies parasitaires

Par *Éric TAMIGNEAUX - CEVAM*

Des chercheurs anglais ont démontré que les algues marines peuvent être bénéfiques pour lutter contre la tuberculose, la malaria et la leishmaniose. Des extraits bruts de 21 algues brunes récoltées le long de la côte sud de l'Angleterre et la côte ouest de l'Irlande ont été testés et la majorité des extraits se sont montrés actifs contre les micobactéries responsables de la tuberculose ainsi que contre les trypanosomes responsables de la malaria et de la leishmaniose, deux maladies tropicales graves.

Source:
Phytother Res. June 17, 2010

Numéro 985

L'Irlande donne un élan à la culture des algues

Par *Éric TAMIGNEAUX - CEVAM*

Un nouveau projet en cours vise à doubler la valeur de la production annuelle irlandaise d'algues pour atteindre 20 millions d'euros d'ici 2013. Le projet est une collaboration entre le Bord lascaigh mhara (BIM), le Marine Institute, le Irish Sea Fisheries Board et des partenaires industriels. Dans un premier temps, l'objectif du projet est de développer et de tester des écloséries ainsi que des méthodes de culture à l'échelle industrielle pour trois groupes d'algues : la main de mer palmée (*Palmaria palmata*), le nori (*Porphyra*) et les laminaires. Par la suite les technologies développées seront transférées aux industriels.

Numéro 997

Une crème glacée à saveur de fish and chips !

Par *Emmanuel SANDT-DUGUAY – CSMOPM*

L'industrie de la crème glacée au Royaume-Uni a le vent dans les voiles ; elle représente maintenant plus de 1,5 milliard de dollars par année ! La saveur préférée étant incontestablement la vanille, les producteurs ont décidé de diversifier l'offre et le consommateur a maintenant l'embarras du choix. Après le succès de la saveur œuf-bacon, de la saveur saucisse et « patates pilées » et de celle de cocktail aux crevettes, la compagnie de crème glacée *Frederick Dairies* a récemment commercialisé une toute nouvelle crème glacée au goût de fish and chips !

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@csmpm.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 :



• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
• Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation

