

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

La place de la pêche et de l'aquaculture dans le secteur bioalimentaire

2

Une initiative de l'Association des capitaines propriétaires de la Gaspésie pour l'exploitation durable du turbot

3

Calendrier des rencontres commerciales de 2016

4

Nouvelles publications

Le temps des fêtes approche à grands pas et nous pouvons dire que l'année 2015 qui s'achève fut bien remplie. Les données que nous continuons de recevoir pour les espèces comme le maquereau, le hareng et la crevette confirment, encore une fois, que la saison de la pêche 2015 est l'une des meilleures depuis les cinq dernières années.

Un des moments forts de l'année fut, sans l'ombre d'un doute, l'annonce de la toute nouvelle Stratégie maritime du Québec, qui a pour objet la mise en place de mesures pour tirer parti pleinement et durablement du potentiel maritime du Québec. C'est une nouvelle occasion de se concerter et de travailler en collaboration afin d'améliorer la compétitivité de l'ensemble de la chaîne de valeur de l'industrie des pêches et de l'aquaculture, au bénéfice des communautés maritimes du Québec.

Par ailleurs, le premier ministre, M. Philippe Couillard, s'est déplacé à Chicago en octobre dernier pour nouer un partenariat entre le Québec et la bannière Mariano's de Roundy's, l'une des plus importantes chaînes d'alimentation des États-Unis. Cette entreprise américaine, au chiffre d'affaires avoisinant les 4 milliards de dollars (USD), prévoit venir au Québec au printemps 2016 afin de faire une visite de prospection et découvrir les produits marins d'ici. L'opération est de bon augure pour l'industrie qui verra vraisemblablement ses exportations augmenter.

Aussi, en novembre dernier, nous avons rencontré le ministre des Affaires rurales, de l'Alimentation et de l'Environnement de l'Écosse, M. Richard Lochhead. Notre entretien a porté sur la gestion et la structure de développement des pêches et de l'aquaculture du Québec et de l'Écosse. Cette rencontre avait notamment pour objet de mettre en relief les occasions d'affaires à saisir en relation avec l'Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne. La situation du phoque a également été soulevée, plus spécifiquement en ce qui a trait aux pratiques de la chasse et le tort économique causé par l'embargo européen.

Finalement, nous profitons de cette période de l'année pour formuler nos vœux de bonheur, de santé et de prospérité. Pêcheurs, aide-pêcheurs, mariculteurs et pisciculteurs, transformateurs, ainsi que tous les autres acteurs du secteur des pêches et de l'aquaculture, sachez que vos efforts et votre travail contribuent à faire de votre industrie un moteur clé de l'économie québécoise. Que la saison de la pêche 2016 soit des plus profitables.

Joyeuses fêtes!



Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

PIERRE PARADIS



L'adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (volet pêches et aquaculture)

GERMAIN CHEVARIE

Évolution de la valeur des exportations canadiennes et québécoises de poissons et de fruits de mer pour les mois de janvier à août 2015

Par Françoise Nicol,

de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

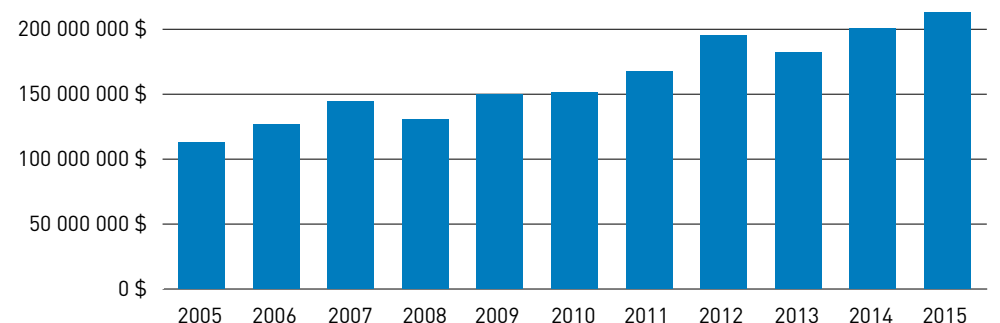
Pour les 8 premiers mois de l'année 2015, la valeur des exportations de poissons et de fruits de mer du Canada atteint plus de 4 G\$, soit une hausse de 18,7 % en comparaison de 2014. Bien qu'il soit encore trop tôt pour faire le bilan complet des exportations canadiennes à l'égard de plusieurs espèces, l'effet conjugué du taux de change du dollar américain et l'augmentation des débarquements au pays a un effet favorable sur la valeur des exportations canadiennes vers les États-Unis, en particulier pour les produits du homard. Pour le Québec notamment, les exportations de janvier à août se chiffrent à 217 M\$ et sont en croissance de 6,9 %.

- S'appuyant sur des exportations totalisant 63,2 M\$, les produits de homard enregistrent la plus importante hausse (36,8 %) et sont expédiés aux États-Unis dans une proportion de plus de 95 %. Près de la moitié des produits consistent en du homard congelé. La catégorie qui présente la plus forte augmentation est celle du homard vivant avec une croissance de 207,3 % et une valeur à l'exportation qui s'élève à 13,1 M\$.
- Les exportations québécoises de crabe des neiges atteignent 108,9 M\$, ce qui représente une augmentation de 7,2 %. La part des ventes vers les États-Unis équivaut à 87,3 %.
- Le Canada voit ses exportations de crevettes d'eau froide augmenter, alors qu'elles diminuent fortement dans le cas du Québec (-83,1 %). Cependant, le portrait pourrait changer d'ici la fin de l'année.
- Les exportations de poissons du Québec diminuent de 25,3 %. Ce premier résultat est à l'inverse de celui du reste du Canada où elles augmentent de 29,3 %. En ce qui concerne le flétan du Groenland, les exportations du Québec augmentent de 73,3 %, tout comme

celles de la province de Terre-Neuve-et-Labrador qui accusent une croissance de 96,4 %. Les produits québécois du flétan du Groenland sont vendus principalement en Asie : Vietnam (37,9 %), Chine (18,3 %) et Taiwan (7,2 %).

- Les exportations de mollusques au Canada (281,8 M\$) sont stables, mais elles diminuent pour le Québec (21,9 %). La Norvège a reçu pour 47,1 % de la valeur des exportations de pétoncle pêché au Québec.
- Comparativement aux autres provinces de l'est du Canada, le prix moyen à la tonne des exportations du Québec, toutes espèces et produits confondus, a crû de 27 %. Il est le plus élevé à 14 000 \$.

Exportations québécoises de poissons et de produits marins pour les mois de janvier à août au cours des 11 dernières années



Source : Global Trade Atlas.

PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales

Direction des communications

200, chemin Sainte-Foy, Québec (Québec) G1R 4X6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Donald Arseneau, Micheline Fournier,
Mélicha Lapointe, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Louise Therrien.
PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois
dans les pages du journal Pêche Impact.

ENSEMBLE 
on fait avancer le Québec

Québec 

LA PLACE DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE DANS LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

Par Olivier Paquet,

de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

Cet article effectue un survol de la place qu'occupent les produits issus de la pêche et de l'aquaculture dans le secteur bioalimentaire, toutes provenances confondues. Les statistiques présentées sont principalement tirées de l'édition 2015 du *Bottin statistique de l'alimentation*.

LA CONSOMMATION MONDIALE

La consommation mondiale de poissons et de fruits de mer a grimpé en flèche au cours des 50 dernières années. Elle a pratiquement doublé et, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), cette hausse aurait été rendue possible en grande partie en raison de la croissance de l'aquaculture.

Les poissons et les fruits de mer représentent 17 % des apports en protéines dans le monde et cette part monte à 70 % dans certains pays côtiers. En 2014, la consommation par personne de ces produits atteignait les 20 kg. Notons que, pour 2024, la FAO projette une consommation de 21,5 kg par individu.

LA CONSOMMATION CANADIENNE

À première vue, la quantité de poissons et de produits marins consommés par Canadien a été relativement stable dans les dernières années. En 2008, c'était 7,41 kg par personne qui était consommé et, en 2012, 7,89 kg. Par contre, en multipliant cette faible augmentation par la population totale du Canada, on arrive à 16,9 millions de kilogrammes supplémentaires. Le besoin des Canadiens en poissons et en fruits de mer a donc augmenté de plus de 6 % en 4 ans.

LE PANIER DES QUÉBÉCOIS

En 2013, la part réservée aux poissons et aux fruits de mer dans le panier d'épicerie des Québécois était de 3,1 %. De ce pourcentage, les poissons frais ou surgelés correspondent à 1,6 %, les poissons en conserve à 0,6 % et les fruits de mer et autres produits de la mer à 0,9 %. De 2011 à 2013, on enregistre une augmentation de 0,3 % pour le total de poissons et de fruits de mer. Globalement, cette augmentation se situe dans les mêmes ordres de grandeur que celles des autres sources de protéines animales. Il est à noter que, toutes protéines animales confondues, la consommation de poissons frais et surgelés en 2013 (1,60 %) atteint à elle seule la même proportion que celle du porc.

Part des principales catégories d'aliments et de boissons dans les dépenses alimentaires des Québécois	2011	2013
Poissons et fruits de mer	2,80 %	3,10 %
Poissons frais ou surgelés	1,30 %	1,60 %
Poissons en conserve	0,30 %	0,60 %
Fruits de mer et autres produits de la mer	1,20 %	0,90 %
Bœuf	4,60 %	4,80 %
Porc	1,40 %	1,60 %
Volaille	2,40 %	2,60 %

Source : Statistique Canada, CANSIM, tableau 203-0028; compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

NOS HABITUDES AU RESTAURANT

À la lumière des statistiques canadiennes publiées entre 2008 et 2013, on observe que les aliments les plus consommés au restaurant n'ont pas changé. Les fruits de mer font d'ailleurs partie depuis plusieurs années des cinq premiers aliments de cette liste¹, en accaparant 7 % des repas pris au restaurant. En tête de liste, il y a les frites (14,6 %), le poulet (13,8 %), les hamburgers (10,6 %) et les salades (8,5 %).

1. Restaurants Canada, Food Service Facts 2014.

VARIATION DES PRIX À LA CONSOMMATION AU QUÉBEC

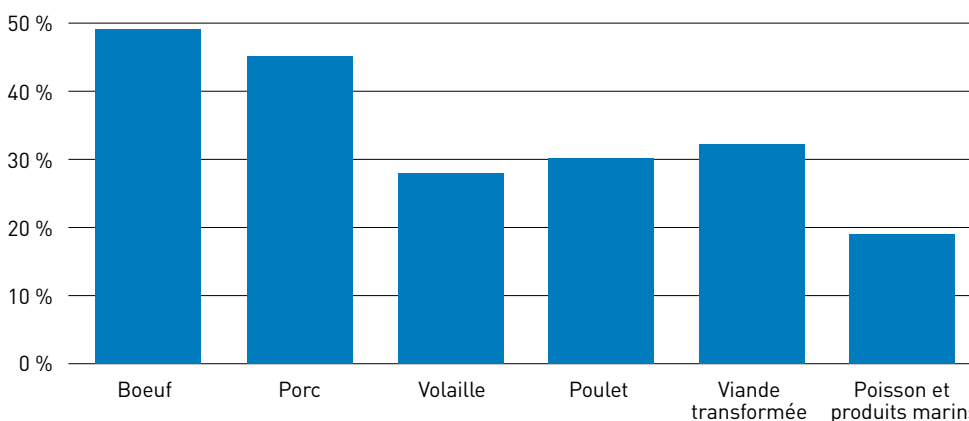
Pour la période 2012-2014, le prix à la consommation moyen des poissons et des fruits de mer est relativement élevé en comparaison des autres sources de protéines animales. On constate cependant que l'augmentation du prix dans les sept dernières années est moins importante pour les poissons et les fruits de mer (19 %) que pour le bœuf (49 %), le porc (45 %) et le poulet (30 %). Actuellement, une tendance se confirme, la diminution de l'écart du prix de détail moyen entre les poissons et les fruits de mer et le bœuf par exemple.

Prix moyen au détail des principales viandes vendues dans les grands magasins au Québec

Viandes	Moyenne 2012-2014
Poissons et fruits de mer ²	14,31 \$/kg
Bœuf	11,00 \$/kg
Poulet	7,55 \$/kg
Porc	6,82 \$/kg

Source : Nielsen, « Ventes de viandes fraîches et congelées »; compilation du MAPAQ.

Variation du prix à la consommation de 2007 à 2014 en %



Source : Statistique Canada, « Indices des prix à la consommation », CANSIM, tableau 326-0020; compilation du MAPAQ.

ÉCHANGES COMMERCIAUX DU SECTEUR BIOALIMENTAIRE AU QUÉBEC

Pour ce qui est des échanges commerciaux du Québec à l'international, on note une augmentation considérable dans les dernières années tant sur le plan de l'importation qu'au chapitre de l'exportation. De 2010 à 2014, les importations ont connu une hausse de 46 % et les exportations, une hausse de 13 %. À l'égard du commerce des produits bioalimentaires québécois en 2014, les poissons et les fruits de mer constituaient 7 % des importations et près de 4 % des exportations.

En ce qui concerne le commerce interprovincial, les données établies en fonction des flux économiques de 2013 du secteur de l'industrie des poissons et des fruits de mer indiquent que les importations interprovinciales totales de ce secteur étaient de 163,7 M\$ principalement transigées par le commerce de détail (131,8 M\$), alors que les exportations interprovinciales étaient estimées à 112,4 M\$.

TENDANCES?

L'augmentation de la population et les tendances de la consommation santé portent à croire que, mondialement, le secteur de la pêche et de l'aquaculture a un bel avenir devant lui. Les produits issus de ce secteur sont reconnus pour leurs qualités nutritives, pendant que plusieurs études démontrent leur bienfait sur la santé. Il va de soi qu'ils répondent à un besoin des consommateurs actuels. Quant au développement économique, ce secteur dynamise plusieurs régions du globe. Selon la FAO, 60 % des volumes exportés mondialement en 2012 étaient l'apanage des pays en développement, ce qui fait de la pêche et de l'aquaculture un élément de développement décisif pour de nombreuses économies locales.

Pour en savoir davantage sur le sujet, consultez le *Bottin statistique de l'alimentation. Édition 2015* à l'adresse suivante : http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_Statistique2015.pdf.

2. Frais et congelé (non transformé).

UNE INITIATIVE DE L'ASSOCIATION DES CAPITAINES PROPRIÉTAIRES DE LA GASPÉSIE POUR L'EXPLOITATION DURABLE DU TURBOT

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale
de la Gaspésie

Au Québec, le flétan du Groenland, couramment appelé turbot, représente la principale pêcherie de poisson de fond. C'est donc une espèce extrêmement importante pour l'industrie. Plus de 120 entreprises de pêche débarquent annuellement 2 700 tonnes métriques de flétan du Groenland dans une vingtaine d'usines des régions maritimes, principalement en Gaspésie et sur la Côte-Nord. La valeur annuelle de ces débarquements est de l'ordre de 8 millions de dollars et les usines génèrent des ventes annuelles de flétan du Groenland équivalant à 11 millions de dollars.

Même si des essais fructueux de pêche à la palangre ont déjà été réalisés, le filet maillant est pratiquement le seul engin de pêche utilisé au Québec, pour des raisons de rendement et de coût. En 2014, l'Association des capitaines propriétaires de la Gaspésie (ACPG) a entrepris un projet pour trouver des substituts au filet maillant qui permettraient non seulement un débarquement de poisson de qualité optimale et de plus grande valeur commerciale, mais aussi une réduction des prises accidentelles et des pertes inhérentes à l'utilisation du filet maillant.

CONSULTATIONS SUR LES PRATIQUES DE PÊCHE

ACPG Innovation a consulté des experts de l'étranger pour recenser les diverses méthodes de capture envisageables. M. Patrick Cousin, technicien en engins de pêche, a notamment fait part d'essais concluants menés à l'aide d'une nasse pliante pour la capture de la sole dans le nord-ouest de la France. M. Jean-Philip English, coordonnateur du projet, M. Marcel Denis, conseiller technique, et M. Jean-Pierre Couillard, directeur général de l'ACPG, se sont rendus en Norvège pour rencontrer des pêcheurs, des exploitants d'entreprise de fabrication d'engins de pêche et des spécialistes, afin d'étudier les conditions de la pêche au flétan du Groenland et les types d'engins de pêche et de bateaux utilisés.

En Norvège, les principaux engins auxquels on recourt sont la palangre de fond (manuelle et automatisée) et le filet maillant appâté. La pêche à la palangre devient de plus en plus dispendieuse en raison de l'accroissement du coût de la boîte et elle serait moins rentable malgré une prise de meilleure qualité. Les prises sont d'ailleurs plus importantes quant au poids individuel que celles du filet maillant, mais elles le sont moins sur le plan du volume. L'ACPG note que les systèmes de palangre automatisés peuvent être un bon moyen d'augmenter l'efficacité de l'effort de pêche et aussi d'améliorer les conditions de travail à bord des navires. Toutefois, les quotas attribués à la majorité des pêcheurs de poisson de fond dans le golfe du Saint-Laurent ne sont pas assez élevés pour rentabiliser cet investissement. Seuls quelques pêcheurs pourraient potentiellement adopter un tel système.



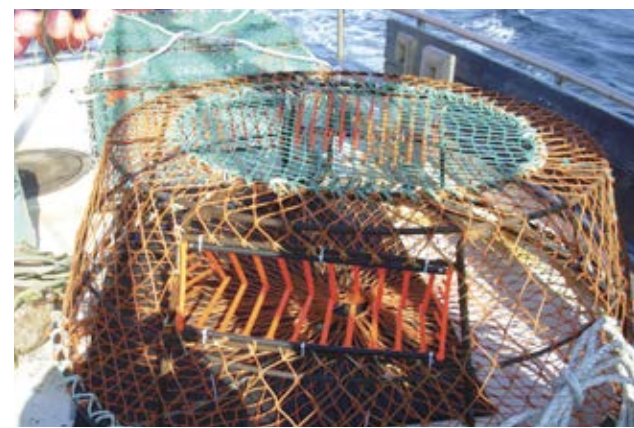
Préparation de la palangre verticale.

ESSAIS EN BASSIN ET EN MER

Au terme de ces consultations, l'équipe technique de l'ACPG a retenu la nasse et la palangre comme engins à expérimenter. Elle a fait l'acquisition du matériel de pêche et a préparé les engins dans ses ateliers. Puis, avec la collaboration de M^{me} Sylvie St-Pierre, de Pêches et Océans Canada, des essais ont été menés dans quatre bassins de l'Institut Maurice-Lamontagne pour observer le comportement du turbot par rapport à trois types de nasse (cylindrique à grande ouverture, cylindrique à petite ouverture et rectangulaire pliante) et pour déterminer le meilleur moyen d'attraction (appât ou lumière). Au terme de ces essais, l'équipe a privilégié la nasse cylindrique à grande ouverture et la nasse rectangulaire, toutes deux appâtées.

Les essais en mer ont eu lieu en août et en septembre sur *L'Échourie*, un grand palangrier de 60 pieds, à raison de 3 sorties de 6 jours dans les zones 4R, 4S et 4T et selon un protocole défini selon les conseils de M. Hugo Bourdages, biologiste de Pêches et Océans Canada. M. Jean Savage, capitaine, M. Jérôme Gagnon, responsable du protocole d'essai, et M. Marcel Denis ont effectué les expériences avec une nasse à poissons de fond cylindrique, une nasse

en forme de trapèze, deux nasses rectangulaires, deux palangres verticales de 150 hameçons de 900 pieds de longueur et 4 filets maillants de 300 pieds comme témoin. Les palangres ont servi à vérifier la migration verticale du flétan du Groenland dans la colonne d'eau. Au nombre des différents paramètres qui ont été pris en considération se trouvent les mesures, les poids et les nombres des captures visées et accessoires, de même que l'état de santé et la qualité des captures. L'analyse des résultats et la rédaction du rapport sont en cours. Les conclusions devraient être présentées par l'ACPG dans les prochains mois.



Essai de la nasse cylindrique à grande ouverture.

Soulignons que le projet a bénéficié de l'appui financier du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, du ministère de l'Économie, de l'Innovation et des Exportations, de Pêches et Océans Canada, ainsi que de quelques organismes et d'entreprises.

Pour plus d'information sur ce projet, on peut joindre M. Jean-Philip English à ACPG Innovation, soit par téléphone au 418 269-7936 ou par courriel à innovation@acpgaspesie.com.



Essai de la nasse rectangulaire.

CALENDRIER DES RENCONTRES COMMERCIALES DE 2016

La participation des entreprises du Québec à des activités commerciales internationales a pour effet d'accroître la notoriété et la visibilité des produits québécois. Cela est particulièrement important pour le secteur des poissons et des fruits de mer. Ces denrées alimentaires sont actuellement parmi les plus échangées dans le monde. Les foires commerciales sont donc de belles occasions de percer et de développer des marchés.

Voici le calendrier des principales rencontres à venir :

SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA

06 au 08
mars 2016

Boston Convention & Exhibition Center
À Boston, aux États-Unis
www.seafoodexpo.com/north-america/

EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION

26 au 28
avril 2016

À Bruxelles, en Belgique
www.seafoodexpo.com/global/

FOODEX

08 au 11
mars 2016

Centre de congrès Makuhari Messe
À Chiba, au Japon
www.jma.or.jp/foodex

CHINA FISHERIES & SEAFOOD EXPO

Novembre
2016

À Qingdao, en Chine
www.chinaseafoodexpo.com

SIAL CANADA 2016

13 au 15
avril 2016

À Montréal, au Québec
www.sialcanada.com

NOUVELLES PUBLICATIONS

MONOGRAPHIES DE L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DE LA CREVETTE NORDIQUE ET DU CRABE DES NEIGES

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a publié récemment deux monographies, l'une portant sur l'industrie québécoise de la crevette nordique et l'autre concernant l'industrie québécoise du crabe des neiges. Les publications dressent un portrait d'ensemble de ces activités en abordant notamment les sujets de la gestion, de l'exploitation, de la transformation, de la mise en marché et de la commercialisation de la crevette nordique et du crabe des neiges.

La monographie sur l'industrie québécoise de la crevette nordique peut être consultée à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/crevette.

La monographie sur l'industrie québécoise du crabe des neiges peut être consultée à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/crabedesneiges.

