



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

LA DÉPÊCHE

Volume 9, Numéro 9, Juin 2009

À ne pas manquer :

**De plus en plus de carnivores
au Japon**

**Approvisionnement durable :
les supermarchés canadiens
tous recalés!**



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

TENDANCE DES MARCHÉS

De plus en plus de carnivores au Japon.....p.3

Approvisionnement durable : les supermarchés canadiens tous recalés!.....p.3

CAPTURE

Sondeur multifaisceaux ; un concept qui révolutionne la pêche.....p.4

Des bateaux certifiés MSCp.6

Avant que le crabe devienne amer.....p.8

MARICULTURE

Agriculteurs, mariculteurs, même combat !..p.7

Rendements encourageants de culture de laminaires en Gaspésie.....p.9

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Investir dans l'éco-conception ?.....p.10

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Vitamine D et activité cérébrale.....p.13

BIOTECHNOLOGIES

La mer, source de médicaments.....p.14

FLASH INFO.....p.15

La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

Coordonnateur-rechercheur de la veille stratégique : Caroline Leclerc

Tirage :
550 copies

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

Révision linguistique :
Diane Turcotte

Impression :
Imprimerie du Havre
Gaspé (Québec)

Dépôt légal – 2007
Bibliothèque et archives nationales de Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISSN 1499- 6766

L'équipe de rédaction



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

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

Caroline Leclerc : Biotechnologies

Karine Berger : Nouveaux produits sur le marché

Laurent Girault : Mariculture – techniques d'élevage

Coraline Jabouin : Capture – technique et engins de pêche

Jérôme Laurent : Capture – technique et engins de pêches

Éric Tamigneaux : Mariculture – techniques d'élevage

Yves Bourgeois : Construction navale

François Bourque : Techniques d'élevage et biologie - mollusques

Georges Cliche : Biologie des espèces d'élevage - pétoncles

Francis Coulombe : Ressource

Michel Desbiens : Sécurité alimentaire

Nathalie Moisan : Techniques d'élevage et biologie

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

Pierre Lauzier : Réglementation - mariculture

Ali Magassouba : Tendances des marchés et prix - crustacés

Sylvain Lafrance : Dynamique de l'industrie - mariculture

Robert Vaillancourt : Techniques d'élevage, biologie - poissons marins

Jean-Claude Brêthes : Ressource

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

Guglielmo Tita : Environnement

Réjean Tremblay : Techniques d'élevage et biologie – mollusques

Guillaume Werstink : Technique d'élevage et biologie

Autres veilleurs : **Pierre J. Vagneux, consultant :** Dynamique de l'industrie – transformation


Alain Guillou, Centre de Recherche sur les Biotechnologies Marines : Biotechnologies

Denis Bélanger, Transport Canada : Sécurité maritime

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

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec



 Pêches et Océans
Canada Fisheries and Oceans
Canada

 **SODIM**
Société de développement de l'industrie maricole inc.

 **UQAR SMER**

Tendance des marchés

Numéro 845

De plus en plus de carnivores au Japon

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

La consommation traditionnelle de poisson et de fruits de mer au Japon est en net recul, étant passée de 40 kg par habitant en 2001 à 29 kg en 2007, selon un rapport du gouvernement. Les jeunes ménages japonais délaissent le poisson et ses produits en faveur de mets carnés occidentaux plus faciles à préparer. Pour la première fois de toute l'histoire du Japon, la consommation de viande a supplanté celle de poissons et de fruits de mer. Les trois principales raisons invoquées sont le peu d'appétence des enfants pour le poisson, la perception de celui-ci comme étant plus coûteux que la viande et le caractère fastidieux de la préparation du poisson à domicile.

Dans ce rapport il est mentionné que cette tendance doit s'inverser car elle pourrait avoir des conséquences désastreuses sur l'industrie japonaise des pêches et de la transformation. La situation pourrait changer si on donnait plus d'opportunités aux Japonais de goûter les poissons et fruits de mer. On cite comme exemple des dégustations et des démonstrations culinaires dans les supermarchés.

La consommation de produits de la pêche par habitant s'est affaiblie ces dernières années au Japon, mais la capacité du pays de répondre lui-même à la demande intérieure décroît plus rapidement encore, ce qui explique la dépendance grandissante du pays à l'égard des importations.

Selon les estimations de Thomson Business Intelligence, les ventes totales de poisson et de fruits de mer au Japon, qui ont atteint 104,5 milliards de dollars en 2005 (soit 98 milliards de dollars de plus qu'en 2004) devraient s'élever à 141,8 milliards de dollars en 2010.

Les crevettes sont le principal produit de la pêche importé au Japon. Sept pays sont à l'origine de près de 90 % des importations japonaises de crevettes nordiques, les principaux fournisseurs étant la Russie, le Canada, le Groenland et l'Argentine. En 2003, le Japon a importé 33 364 tonnes de crevettes nordiques, comparativement à 38 355 tonnes en 2002.

Les consommateurs japonais plus âgés (de 40 ans et plus) achètent généralement plus de produits de la pêche que les jeunes. Ces derniers mangent généralement dans les restaurants ou ils achètent plus souvent des repas préparés, si bien que leurs achats de poisson et de fruits de mer sont moins importants. La population japonaise vieillit. En 2004, l'âge moyen était de 41,86 ans et les personnes de plus de 65 ans constituaient 19 % de la population, proportion parmi les plus élevées du monde. Ce vieillissement de la population japonaise pourrait se traduire pas une plus grande consommation de poisson et de fruits de mer, étant donné que les consommateurs plus âgés recherchent davantage des aliments plus sains.

Source

Downtrend of seafood consumption accelerating in Japan, www.seafood.com, publié le 18 mai 2009;
Le marché du poisson et des fruits de mer au Japon. Janvier 2007, Agriculture et Agroalimentaire Canada.
http://www.ats.agr.gc.ca/asia/4345_f.htm



Analyse par Françoise NICOL – MAPAQ

Alors que dans l'ensemble des pays développés la consommation de poisson par habitant est en augmentation, le Japon est dans une tendance totalement inverse. La dépendance de plus en plus importante du pays aux produits de la mer d'importation, des périodes de changements économiques qui ont modifiées la capacité de payer des Japonais ainsi que et les effets de la mondialisation sur les jeunes, ont affecté de façon importante le mode de consommation et d'alimentation des Japonais. Cependant le fait de consommer moins de poissons et plus de crustacés, la valeur totale de ce marché représente toujours plus de 100 milliards de dollar.

Conséquences pour notre industrie : les exportations québécoises de poisson et fruits de mer vers le Japon, de plus de 40 millions de dollar en 1997 ne représentent plus que 10 % de ce qu'elles étaient, soit près de 4 millions en 2007. Les produits exportés sont : le crabe des neiges, le buccin, le flétan du Groenland et les œufs de hareng.

À court terme cette situation ne devrait pas s'améliorer.

Numéro 849

Approvisionnement durable : les supermarchés canadiens tous recalés !

Par Caroline LECLERC – CSMOPM

Depuis un an, Greenpeace passe au crible les politiques d'approvisionnement en produits de la mer durables des huit plus grandes chaînes canadiennes de supermarchés. Le résultat est édifiant !

Le palmarès 2009 des supermarchés rendu public le 22 mai montre que la survie des océans ne fait pas encore partie de leurs priorités. Un an après la sortie du rapport de Greenpeace « Épuisé : les supermarchés et l'avenir des aliments de la mer », la plupart d'entre eux n'ont toujours pas conscience de leur responsabilité dans l'effondrement de nombreux stocks de poissons et fruits de mer. Pourtant, en offrant à leurs clients de grandes quantités de produits de la mer non durables, ils contribuent à vider de leurs stocks les océans déjà soumis à de nombreuses pressions.

Aucun supermarché n'obtient la note de passage ! Mais certains sont bien pires que d'autres. Avec une note qui frise le zéro, Metro prend la dernière place du classement.

Mais Safeway, Costco, Overwaitea et Federated Co-Operatives font à peine mieux et n'obtiennent même pas 1 sur 10 ! Wal-Mart et Sobeys ne parviennent qu'à la triste note de 1 sur 10. Seul Loblaw obtient plus de 2 points et se pose alors comme le « moins mauvais des élèves » au sein d'une classe de rattrapage.

En mai 2009, Loblaw a rendu publique une politique sur les aliments de la mer durables, dans laquelle la chaîne s'engage à ne vendre que des poissons et fruits de mer durables, d'ici 2013. Cependant, cette politique est encore très peu détaillée et n'a pas encore été appliquée. Loblaw a donc obtenu une note de 2,4 sur 10.

De son côté, Metro se positionne dernier dans le palmarès parce qu'elle n'a aucun projet de développer une politique visant à s'approvisionner en produits de la mer durables. La chaîne vend également 14 des 15 espèces inscrites sur la Liste rouge de



Greenpeace. Il est donc urgent qu'elle s'engage à protéger les océans.

Greenpeace a noté les supermarchés en fonction des efforts qu'ils font pour offrir à leurs clients des produits de la mer durables. Parmi les critères, on retrouve le fait de ne pas vendre de poissons inscrits sur la Liste rouge de Greenpeace et d'avoir élaboré et appliqué une politique pour s'approvisionner en poissons et fruits de mer durables. A l'heure actuelle, aucun supermarché n'a

encore mis en pratique une telle politique et tous vendent les poissons et fruits de mer de la Liste rouge. Si certains commencent à poser des gestes concrets, ils sont tous encore très loin d'obtenir la note de passage.

Ce que leur demande Greenpeace ?

De cesser de vendre les poissons de la Liste rouge et d'élaborer et mettre en pratique une politique visant à s'approvisionner en poissons et fruits de mer durables.

La Liste rouge de Greenpeace Canada

- Aiglefin
- Bar du Chili
- Crevette tropicale
- Espadon
- Flétan de l'Atlantique
- Flétan du Groenland (Turbot)
- Hoki de la Nouvelle-Zélande
- Hoplostète orange
- Mactre de Stimpson
- Morue de l'Atlantique
- Pétoncle géant de l'Atlantique
- Raies et pocheteaux
- Requin
- Saumon d'élevage de l'Atlantique
- Thon rouge obèse et albacore

Source

Épuisé, épuisant: le palmarès des supermarchés...et des excuses, Greenpeace Canada, mai 2009 ;

Site web de Greenpeace Canada: <http://www.greenpeace.org/canada/fr/>

Analyse par Françoise NICOL - MAPAQ

Après le Royaume-Uni et les États-Unis, les chaînes de distribution canadiennes sont visées par Greenpeace pour leurs ventes de poissons et fruits de mer.

Plusieurs espèces pêchées au Canada font partie de la liste rouge : le flétan de l'Atlantique, le flétan du Groenland, la mactre de Stimpson, la morue de l'Atlantique et le pétoncle géant.

Les actions de Greenpeace auront probablement un impact auprès du consommateur canadien et les chaînes de distribution devront en tenir compte et resserrer leurs critères d'achats en incluant ceux de la conservation des espèces. L'industrie de la pêche et de l'aquaculture devra elle aussi prendre en considération cette pression des environnementalistes et réagir aux nouvelles exigences d'achat des chaînes, même si le classement tel qu'élaboré par Greenpeace peut être contesté. Il faudra également que le consommateur se retrouve dans toute l'information donnée pour un produit : du travail de communication en perspective pour le poissonnier !

Capture

Numéro 838

Sondeur multifaisceaux : un concept qui révolutionne la pêche

Par Caroline LELCERC – CSMOPM

En janvier dernier, l'entreprise française SODENA lançait un nouveau sondeur multifaisceaux pour la pêche professionnelle. Jusqu'ici réservé aux instituts scientifiques, le concept multifaisceaux WASSP révolutionne le métier en apportant à la fois un rendement supérieur et une meilleure sélectivité des captures.

Le nouveau sondeur opère simultanément la détection de poisson dans un volume d'eau

inégalé, et l'analyse morphologique / sédimentaire du fond sur une largeur transversale au bateau de près de 3 fois la hauteur d'eau.

La qualité de son transducteur associée à son traitement de signal, permettent de travailler de 0 à 170 m de profondeur, ce qui en fait l'outil idéal de recherche /quantification des bancs de poisson ainsi que d'identification des lieux de pêche.

Source

Communiqué de presse de l'entreprise SODENA
www.ixelek.com

Analyse par Jérôme LAURENT – HALIEUTEC

Les sondeurs multifaisceaux comme le WASSP, sont particulièrement bienvenus dans un contexte de pêche durable : économie d'énergie et amélioration de la sélectivité des captures. Cet équipement, conçu par l'entreprise néo-zélandaise ENL, est un outil de détection qui semble particulièrement approprié pour les chalutiers. D'après la SODENA, sur 50 m de fond, un navire équipé du WASSP cartographiera une étendue de 100 m contre 10 m maximum pour un sondeur traditionnel. Il permet d'étudier la morphologie et la dureté des fonds ainsi que l'emplacement et la taille des bancs de poissons. L'optimisation de la détection des espèces à capturer permet au chalutier de mettre à l'eau son chalut au bon endroit au bon moment et de le remonter lorsqu'il n'est plus dans le banc ciblé. Les économies de carburant peuvent donc être substantielles, les prises accessoires peuvent aussi être réduites. Il reste à savoir si ce type d'instrument est applicable à la pêche québécoise. Le WASSP coûte 22 000 Euros en France; à ce prix-là, les économies qu'il permet doivent être importantes pour pouvoir rentabiliser l'investissement. Ce type de sondeur ne semble pas pertinent pour la pêche à engins fixes. Concernant la pêche au chalut au Québec, les crevettiers n'ont pas de difficultés à localiser la ressource (tellement elle est abondante), et les morutiers n'ont sûrement pas les moyens à l'heure actuelle d'investir un tel montant.

Numéro 847

Des bateaux certifiés MSC ?

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Au quai d'Urk, premier port de pêche des Pays-Bas, sont amarrés les bateaux du groupe Ekofish qui revendiquent leur statut de bateaux écologiques et responsables. En effet, cinq bateaux (PD 147, PD 43, GY57, GY 127 et BCK 40) sont désormais engagés dans une démarche de certification MSC.

Ces chalutiers se sont convertis non seulement aux chaluts jumeaux sélectifs (twinrig) qui perturbent moins les fonds marins mais aussi au chalut électrique. Ce dispositif expérimental permet de réduire de 50 % la consommation de gazole et limite considérablement les prises accessoires. La

conversion coûte 2 millions d'Euros (3,1 millions de dollars).

Enfin, pour ne pas s'arrêter là et aussi pour mieux valoriser leurs efforts, les pêcheurs néerlandais ont décidé de s'appuyer fermement sur le MSC. En juin cinq pêcheries, représentant 90% des débarquements, se sont engagées à entamer la démarche de certification MSC d'ici 2012. Ensemble, elles représentent 74 % des quotas européens de sole, 37 % des quotas de plie, ainsi que des crevettes grises et des langoustines.

Analyse par Jean-Claude BRÊTHES – UQAR

Encore une pêcherie qui demande sa certification. Cela devient, somme toute, banal. Actuellement à travers le monde, 46 pêcheries sont certifiées mais 107 sont en cours d'évaluation, sans compter celles en pré-évaluation.

Il est inhabituel de lister les bateaux en cause, mais il n'est pas rare que la certification soit demandée par un petit groupe de pêcheurs, ou par une seule compagnie. Ce qui est intéressant, c'est qu'il s'agit d'une pêche au chalut. On voit de plus en plus des pêcheries utilisant le chalut être certifiées, alors que s'intensifient les campagnes contre cet engin. Paradoxe de l'écologie. Il est aussi intéressant de constater la vague d'écocertification aux Pays-Bas. Cela illustre bien cette tendance « lourde » pour les pêcheries mondiales.

Comme nous l'avons mentionné lors d'une chronique précédente, malgré les critiques dont il fait l'objet, le MSC a de beaux jours devant lui.

Source
Produits de la mer No 113, Février-Mars 2009
www.ekofishgroup.nl

Numéro 851

Avant que le crabe devienne amer...

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

La maladie du crabe amer est un parasite microscopique très contagieux et mortel, qui s'attaque à la chair des crabes. Elle ne pose pas de danger pour la santé humaine, mais enlève toute valeur commerciale au crustacé touché.

Récemment le parasite qui laisse un goût amer aux pêcheurs et aux consommateurs a été identifié en Nouvelle-Écosse. Voilà pourquoi la situation inquiète et que l'Atlantic Veterinary College de l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard s'apprête à



mener une étude internationale sur le parasite causant la maladie du crabe amer. Cette étude sera en partie financée par le ministère des Pêches et des Océans.

Terre-Neuve et le Labrador ont connu une vaste incidence de la maladie de 1996 à 2004. La maladie frappe les crabes à nouvelle carapace mâles et femelles et semble survenir durant la mue. La prévalence augmente avec la taille chez les mâles adolescents à nouvelle carapace (c.-à-d. les crabes qui n'ont pas encore subi la dernière mue). La maladie est peu courante dans les divisions 3NOP4R et elle a été prévalente surtout dans la division 3K. La prévalence a augmenté récemment, en particulier dans la division 3L. Ce dernier affirme que jusqu'à 5 % de leurs prises sont infectées par la maladie dans certaines régions de l'Atlantique.

Source

PEI University to lead study of crab disease afflicting lucrative fishery, Seafood.com, publié le 22 mai 2009
Aspects de l'épidémiologie de la maladie du crabe amer (*Hematodinium* sp.) chez le crabe des neiges (*Chionoecetes opilio*) à Terre-Neuve, au Canada. Shields, J.D., Taylor, D.M., Sutton, S.G., O'Keefe, P.G., Ings, D.W., Pardy, A.L.
Document de recherche 2004/077

Le ministère canadien des Pêches suit de près le dossier. « C'est très menaçant pour l'industrie des pêches, mais notre laboratoire prend au sérieux l'incidence de cette maladie », explique le chercheur Mikio Moriyasu.

Une campagne de sensibilisation avait été mise en place par Pêches et Océans il y a quelques années, qui recommandait aux crabiers de ne pas rejeter les crustacés infectés à la mer et de les ramener au quai, où ils seront examinés.

Le ministère canadien des Pêches veut éviter la propagation de la maladie dans d'autres zones de pêche, comme le golfe du Saint-Laurent, et ce, pour que le Canada ne vive pas une épidémie semblable à celle de l'Alaska, où le parasite a coûté 5 millions de dollars par année aux pêcheurs de crabe.

Analyse par Francis COULOMBE - MAPAQ

La maladie du crabe amer, doit-on s'en inquiéter dans le golfe du Saint-Laurent?

La réponse est naturellement oui, puisque la maladie est causée par un dinoflagellé (algue microscopique), un parasite inhabituel, qui pourrait être transporté par les courants océaniques à partir des zones infestées vers les zones saines. Cette « microalgue » parasite infecte le sang des crabes et cause leur mort lorsqu'elle émet ses spores, qui s'échappent par les branchies. Avant la sporulation, la microalgue cause un désagréable changement dans la texture et le goût de la chair du crabe. Le cycle de vie de cette microalgue parasite n'est pas encore élucidé, mais on sait que le parasite peut se transmettre de crabe en crabe, quoique les mécanismes de transmission de l'environnement vers un crabe sain ou de crabe en crabe demeurent incertains. Sur la côte est du Canada, jusqu'à tout récemment, la maladie du crabe amer semblait restreinte aux eaux de Terre-Neuve et Labrador mais on a récemment signalé quelques cas du côté atlantique de la Nouvelle-Écosse, source d'inquiétude. Déjà à l'automne 2007, le Atlantic Veterinary College de l'Île-du-Prince-Édouard, en association avec le National Marine Fisheries Service des États-Unis, avait organisé un atelier de travail scientifique sur la maladie du crabe amer auquel avait participé Bernard Sainte-Marie, chercheur du ministère des Pêches et des Océans à l'Institut Maurice-Lamontagne de Sainte-Flavie. Le programme de recherche de l'AVC découle directement de cet événement et la contribution financière de plus de 370 K\$ des bailleurs de fonds montre le sérieux de l'opération. C'est une histoire à suivre pour notre industrie.

Source

Bernard Sainte-Marie, Ministère des Pêches et des Océans Canada, communication personnelle 02/06/2009

Mariculture

Numéro 845

Agriculteurs, mariculteurs, même combat!

Par Nathalie MOISAN - MAPAQ

À chaque printemps au Québec, l'arrivée de milliers d'oiseaux affamés en migration vers le nord cause de grosses pertes, autant chez les fermiers de la terre que de la mer, en dévorant le produit de leur labeur.



Pendant ce temps en Gaspésie, la sauvagine et principalement une de ses représentantes, la macreuse à front blanc, nous rend visite

quelques semaines. Elle en profite pour se gaver de naissains de moules de culture riches en protéines et en lipides. En parallèle, dans le Bas Saint-Laurent, les agriculteurs voient depuis de nombreuses années des milliers de grandes oies des neiges venir manger les jeunes pousses printanières de différentes cultures céréalières.

En 1996, par la voix de l'UPA (Union des producteurs agricoles), les agriculteurs poussent un cri d'alarme. Ils demandent des mesures permettant de protéger leurs champs et un contrôle des populations d'oies qui ne cessent d'augmenter. De concert avec des groupes de protection des oiseaux, un

programme d'effarouchement et la réouverture d'une chasse printanière sont mis en place.

Un fonds de 750 000 \$ sur 4 ans est dès lors disponible aux agriculteurs qui font une demande d'aide. Ils pourront embaucher des travailleurs qui patrouillent leur champ en véhicule tout terrain avec des pistolets à cartouche à blanc. Ainsi en 2005, 61 personnes ont effectué 5 352 effarouchements sur le territoire de 10 fédérations régionales de l'UPA, permettant de réduire les dommages occasionnés aux cultures. En effet, pour M. Louis J. Desjardins, président de l'UPA de la Côte-du-Sud, c'est démontré : chiffres à l'appui, noir sur blanc, si vous investissez 1 000 \$ dans l'effarouchement, vous en sauvez 20 000 \$!

Ne pourrait-on se baser sur de telles mesures pour aider les producteurs de moules de la Gaspésie qui font face à un problème similaire ? L'instauration d'un programme d'aide récurrent pour l'effarouchement des oiseaux marins pourrait devenir nécessaire dans l'optique d'une mariculture durable. Les pertes sont difficiles à chiffrer. Toutefois cette industrie, qui a connu des débuts laborieux, ne peut se permettre de voir sa production future être consommée par ces oiseaux.

Source

CDAQ Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec. Programme d'effarouchement des oies.

www.cdaq.qc.ca

Encyclopédie canadienne Historia.

<http://www.thecanadianencyclopedia.com/index.cfm?PgNm=TCESearch&Params=F1>

<http://www.radio-canada.ca/regions/est-quebec/nouvelles/200505/06/006-oies-blanches.asp>

Analyse par Sylvain LAFRANCE - SODIM

Les similitudes entre l'agriculture et l'aquaculture sont, on le constate à nouveau, bien réelles ! Difficile de rester impassible devant les ravages que peuvent causer certains oiseaux sur des stocks de moules qui ont fait l'objet d'investissements (en temps et en argent) depuis plusieurs mois. Certains mytiliculteurs rapportent des pertes qui se chiffrent à 30 %, voire 40 %, de leur production pour certaines années.

Les moyens efficaces et socialement acceptables pour endiguer ce problème de prédation sont cependant limités. Des équipes norvégiennes, irlandaises et d'autres pays cherchent à mettre au point des dispositifs potentiellement efficaces mais jusqu'à maintenant les résultats semblent mitigés ou difficilement applicables. Aussi, l'effarouchement en bateau semble la solution la plus indiquée mais elle est fort coûteuse. Le modèle développé en agriculture pour aider les entreprises pourrait certainement être inspirant pour le secteur aquacole.

Numéro 821

Rendements encourageants de culture de laminaires en Gaspésie

Par *Éric TAMIGNEAUX - HALIEUTEC*

Des expériences de culture de l'algue brune *Saccharina longicuris* se sont poursuivies en 2007 pour une deuxième année consécutive. Les travaux ont permis de démontrer qu'une réduction de la densité des plantules au moment de la culture en bassin avait un effet positif significatif sur leur taille. Après une période de trois mois, la taille des plantules cultivées à faible densité était jusqu'à deux fois plus élevée que celle du groupe d'algues cultivées à haute densité. Les résultats des essais en mer laissent entrevoir qu'une culture débutée en avril et terminée en août, avec des cordes de culture enroulées en spirale autour de la filière, permettrait d'obtenir des rendements de 10 à 18 kg de biomasse humide par mètre de corde de culture. Les résultats montrent aussi que le bryzoaire *Membranipora membranacea* colonise les laminaires autant

en surface qu'en profondeur (11 mètres). Cependant, les algues cultivées en profondeur sont moins soumises au brassage turbulent par les vagues que celles en surface et l'impact négatif des bryozoaires sur la survie des plants se fait sentir plus tardivement. Les observations sur l'effet de la profondeur montrent qu'il serait avantageux d'installer les filières de culture en dessous de cinq mètres de profondeur. En plus d'avoir de bons taux de croissance et des rendements élevés, cette stratégie permettrait de réduire l'érosion, les bris et le détachement des frondes dus à la turbulence en surface et de réduire également les risques que les algues soient soumises à des conditions de température et de salinité défavorables, qui sont plus susceptibles d'être rencontrées dans les eaux de surface.

Source

Gendron, L. et E. Tamigneaux. 2008. Expériences de culture de l'algue brune *Saccharina longicuris* en 2007 : essais en bassin et en mer au large de Paspébiac et de Grande-Rivière (Québec) Rapp. tech. can. sci. halieut. aquat. XXXX: x+49 p.

Analyse par *Éric TAMIGNEAUX – HALIEUTEC*

Le côté pratique des algues : pas besoin de les arroser !

La culture de laminaires est une alternative à la pêche des ressources naturelles. Au Québec, la réglementation et l'accessibilité réduisent le volume de récolte possible dans les herbiers naturels, d'autant que la récolte mécanisée n'est pas autorisée, contrairement à ce qui se passe en France et en Norvège. Le marché pour les produits à base d'algues est pourtant vaste. En 2007, la vente d'algues comme légumes de mer destinés à la cuisine représentait 76 % des ventes mondiales en terme de volume et 88 % en terme de valeur, soit 5,3 milliards de \$US. 92 % du volume d'algues sur le marché mondial provient de l'aquaculture et, pour le moment, la demande dépasse l'offre. Plusieurs pays occidentaux, y compris ceux de climat nordique, travaillent actuellement à développer la culture des algues de mer en eau froide: France, Irlande, Angleterre, Écosse, Norvège, Chili.

Au Québec, quelques entreprises récoltent des algues, essentiellement pour la fabrication de compost ou de fertilisants. Des entrepreneurs manifestent de l'intérêt pour d'autres usages, soit cosmétique, soit alimentaire. La culture en mer permet de s'assurer un approvisionnement régulier, prévisible et d'obtenir une qualité constante, sans impact sur les herbiers naturels. Les travaux de l'IML et de HALIEUTEC permettent de poser les premiers jalons pour la mariculture des algues dans les conditions climatiques particulières du Québec, tout en bâtissant un savoir faire qui sera utile pour la diversification de notre industrie. Un troisième projet de culture de laminaires se terminera en juillet 2009 et les résultats préliminaires sont extrêmement encourageants. Des travaux sur la culture de l'alarie succulente et de la main de mer palmée sont aussi en démarrage chez HALIEUTEC. Il y a certainement au Québec un fort potentiel inexploité dans l'utilisation des algues de mer.

Transformation alimentaire

Numéro 828

Investir dans l'éco-conception?

Par Alain SAMUEL – MAPAQ

Le concept de consommation durable ne serait-il que de beaux principes? Le « mangeur moderne » serait un égoïste qui se préoccupe plutôt des répercussions de ce qu'il mange sur son corps que de celles sur l'environnement. C'est ce qu'une enquête récente réalisée en France auprès des consommateurs « bio » a démontré. En effet, l'acte d'achat de produits biologiques reste encore principalement guidé par le fait qu'ils sont perçus, par le consommateur, meilleurs pour la santé. Les effets de ce qu'ils mangent sur leur corps leur importent plus que l'impact de la fabrication des produits consommés sur l'environnement, bien que

les industriels multiplient les projets d'éco-conception.

L'éco-conception est le nom donné aux domaines de la recherche et développement et de l'ingénierie technique visant la production de biens de consommation conçus - dès l'amont - pour limiter leurs impacts environnementaux. En fin de compte, les achats écologiques visent à réduire la consommation des ressources afin de diminuer la production des déchets, réduire les risques à l'environnement et à la santé ainsi que les risques financiers, et réduire les coûts.



Enfin, le consommateur cherche à réduire le temps associé à l'alimentation, notamment en termes d'approvisionnement et de préparation. Ce qui induit une demande croissante de services associés aux aliments eux-mêmes, comme l'allongement des dates

de péremption ou l'utilisation de produits prêts à manger. Tous ces éléments détaillés invitent donc les industriels à la prudence quant aux démarches dans lesquelles ils s'engagent.

Source

<http://www.editionsduboisbaudry.fr/bi/article.php?action=pa&id=44062&PHPSESSID=6cae8128a7f860e66bd042657ea57f18>;

Enquête Ethicity « Les Français et la consommation durable », menée auprès d'un panel de 4 500 Français, en collaboration avec Aegis Media Expert et en partenariat avec l'ADEME à l'occasion de la Semaine du Développement Durable. Publié le 27 avril 2009.

Analyse par Alain SAMUEL – MAPAQ

Cet article démontre qu'il n'est pas facile de se positionner en tant qu'entreprise. « Le mangeur moderne » semble rechercher davantage ce qui est bon pour sa santé et son bien-être.

D'autres enquêtes montrent que le comportement des Français évolue en matière de consommation responsable. La tendance est nettement à une réduction de la consommation et à un recentrage sur les produits essentiels. Pour 90 % des Français, la crise représente une occasion de revoir leurs modes de vie et de consommation ! Et c'est tant mieux ! Pour 1/3 des Français, consommer de manière responsable c'est consommer moins en général et pour 46 %, moins de produits superflus. Près de 70 % des Français interrogés considèrent que la manière dont ils consomment peut avoir un impact plutôt positif sur l'environnement. 20 % estiment qu'à travers leur choix d'achat, ils agissent au service de leurs convictions. Ils sont 66 % à déclarer faire des achats responsables, dont 20 % qui disent le faire régulièrement.

À mon avis, le développement durable est un incontournable quoique l'on dise sur le sujet. Il faut juste bien doser les investissements en temps et en argent que l'on y consacre.

Rétroaction par Caroline LECLERC – CSMOPM

Selon une recherche franco-qubécoise, les entreprises qui créent de nouveaux produits sensibles aux préoccupations environnementales enregistrent une hausse de leur chiffre d'affaires et de leurs profits. « Dans 26 cas sur 30, l'éco-conception a permis d'augmenter les ventes de produits ou services ayant, de surcroît, une marge bénéficiaire positive », dit Paul Lanoie, professeur aux HEC Montréal et chercheur associé de l'étude.

Ces nouveaux produits répondent à une demande sociale et permettent d'accéder à de nouveaux marchés.

L'éco-conception permet de réduire les coûts, avec des matériaux et produits plus facilement recyclables, en économisant les énergies et en optimisant les circuits logistiques. Du côté des clients, les coûts peuvent également être inférieurs en raison de la présence de produits plus durables, tout en augmentant la fidélité de la clientèle. ➔

Les effets peuvent également être bénéfiques au point de vue de la rétention du personnel puisque les questions environnementales occupent une place importante dans les convictions des plus jeunes. Dans la majorité des cas étudiés par les chercheurs, les entreprises se seraient orientées dans une démarche dite d'éco-conception à cause d'un geste posé par les dirigeants eux-mêmes, avant même les questions de réglementation et de recherche d'économies.

Intitulée « L'éco-conception: quels retours économiques pour l'entreprise? », l'étude a été commanditée par l'Institut de développement de produits (IDP) et le Pôle Éco-conception et management du cycle de vie de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Saint-Étienne/Montbrison en France. Elle a touché 30 entreprises, dont 15 au Québec. Parmi ces dernières, on retrouve Cascades, les Biscuits Leclerc, le Zoo de Granby et Liberté.

Source

L'éco-conception, mot-clé de l'heure, vision durable publié le 19 mars 2009

Sécurité alimentaire

Numéro 853

Vitamine D et activité cérébrale

Par Michel DESBIENS - MAPAQ

« Le poisson ça rend intelligent » lit-on dans un album d'Astérix. Ce n'est peut-être pas si loin de la vérité, selon une publication dans *Journal of Neurology, Neurochirurgie and Psychiatry*. En effet, il semble qu'une diète avec une teneur plus élevée soit associée à l'amélioration des fonctions cognitives chez les consommateurs de 40 à 79 ans.

L'étude, portant sur plus de 3 300 sujets en Europe et la plus vaste sur cette question, départage les autres facteurs pouvant interférer avec les résultats, tels que la dépression, l'activité physique et la saisonnalité. La vitamine D aiderait donc la population vieillissante à conserver plus longtemps sa capacité à traiter de l'information et à maintenir l'attention.

Source

Lee D.M., Tajar A., Ulubaev A., 2009. Association between 25-hydroxyvitamin D levels and cognitive performance in middle-aged and older European men.

J. Neurol Neurosurg Psychiatry. doi:10.1136/jnnp.2008.165720

Analyse par Michel DESBIENS - MAPAQ

On retrouve naturellement des concentrations très appréciables de vitamine D dans les poissons, essentiellement ceux à chair grasse comme le maquereau et le saumon, car elle est soluble dans les lipides. Par exemple, une portion de 100 g de maquereau cuit contient près de 4 fois plus de vitamine D qu'une tasse de lait enrichi, et une cuillerée d'huile de foie de morue, 13 fois !

On connaît surtout le rôle actif de la vitamine D envers l'absorption du calcium par l'organisme, sans lequel les os se fragilisent. Une déficience de cette vitamine chez les enfants engendre le rachitisme. La peau humaine est en mesure de synthétiser la vitamine D, mais ce processus requiert une exposition minimale aux rayons ultraviolets du soleil, lesquels sont, on en conviendra, pas vraiment faciles à capter sous nos gros manteaux en hiver. C'est pourquoi une source supplémentaire, contenue dans les aliments, peut se révéler bénéfique. Toutefois, l'impact positif de la vitamine D sur les fonctions cérébrales mentionné dans cette étude bien documentée est un argument notable pour orienter les choix alimentaires chez les gens plus âgés. Encore une fois, le poisson nous vient en aide.



Biotechnologies

Numéro 833

La mer, source de médicaments

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Pour la première fois, des scientifiques norvégiens ont réussi à produire de nouveaux médicaments à partir de bactéries prélevées dans la mer. Onze espèces de bactéries qui libèrent des substances capables de tuer les cellules cancéreuses, et trois autres qui produisent de nouveaux antibiotiques, ont été découvertes.

Les chercheurs ont « bioprospecté » la mer pendant cinq ou six ans à la recherche de substances intéressantes, produites par des bactéries marines. Plusieurs bactéries ont été prélevées dans le fjord de Trondheim.

« Les substances ayant une nouvelle structure chimique et, nous l'espérons, un

Source

<http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/58286.htm>

mécanisme d'action différent de ce que nous connaissons déjà, pourraient être extrêmement utiles, par exemple dans la lutte contre le cancer. C'est pourquoi nous avons besoin de plus de structures candidates. Toutes ne peuvent pas donner de nouveaux médicaments, mais si nous réussissons avec une ou deux d'entre elles, nous serons très heureux », explique le Professeur Sergey Zotchev, impliqué dans le projet. À Bergen et Moscou, les 11 substances anti-cancer ont été testées contre des leucémies et des cancers de l'estomac, du colon et de la prostate et montrent des résultats prometteurs.

Analyse par Alain GUILLOU - CRBM

Les bactéries marines sont sous la loupe de la recherche

Il a été constaté, il y a une dizaine d'années, que les océans et les mers possédaient une flore bactérienne immensément plus importante que les estimations faites jusque-là par la grande majorité des microbiologistes. En effet, la plupart des bactéries marines ne croissent pas sur les milieux de culture développés pour les bactéries des milieux terrestres et dulcicoles. Cela explique, en partie du moins, la sous-estimation très importante du nombre d'espèces bactériennes vivant dans l'eau de mer. Des scientifiques réputés dans le domaine de la recherche de nouvelles molécules d'intérêt pour l'industrie pharmaceutique en viennent même à penser que la majorité des nouvelles molécules actives identifiées à partir de différents organismes marins (éponges, tuniciers, échinodermes, mollusques, etc.) sont des métabolites de bactéries marines associées plus ou moins strictement à ces organismes.

La recherche de nouvelles molécules utiles pour la santé humaine directement à partir des bactéries et autres microorganismes marins est donc une excellente initiative porteuse d'un grand potentiel de réussite. Le principal défi à une prospection exhaustive de cette nouvelle mine de biomolécules actives est de pouvoir faire croître la grande majorité des microorganismes présents dans les milliers d'écosystèmes marins différents. Néanmoins, il est très probable que cette recherche originale débouche dans les années à venir sur de nouveaux produits (médicaments, produits de santé naturels, de nettoyage et de désinfection, etc.) puisque les équipes de recherche en sont au tout début de leurs travaux de criblage. En effet, il faut généralement compter près de dix ans et de 500 à 900 M \$ entre l'identification d'une nouvelle molécule active et sa mise en marché sous forme d'un médicament. La période de temps et les sommes requises sont beaucoup plus faibles lorsque la molécule ou encore un extrait actif (molécules actives non identifiées) est destiné à d'autres marchés (produits de santé naturels, ingrédients nutraceutiques ou cosmétiques, etc.).

Flash Info

Numéro 836

Des oméga-3 même dans l'eau

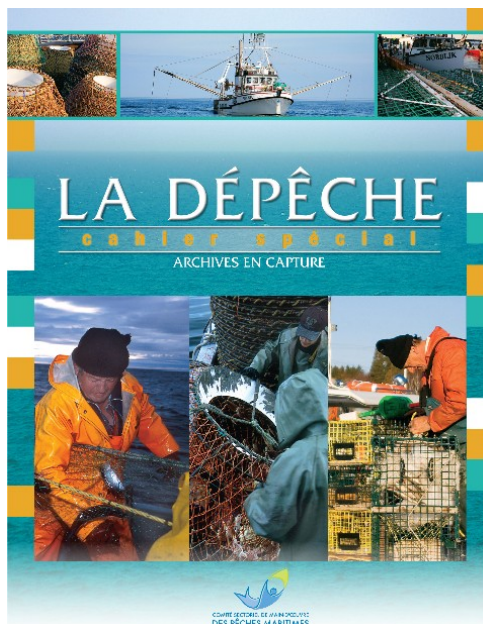
Par Michel DESBIENS - MAPAQ

Une compagnie vient d'annoncer le lancement d'eau embouteillée contenant des acides gras oméga-3. L'eau OmegaChill utilise une technologie qui stabilise et solubilise une dose de 50 mg des précieux oméga-3 d'origine marine (EPA et DHA), et se conserve à long terme à température ambiante. La réalisation technologique consiste principalement à ajouter les acides gras sous forme de nanomicelles (agrégats sphériques de molécules polaires) de taille extrêmement réduite non perceptibles, ce qui donne l'apparence d'un liquide clair... comme de l'eau.

Le produit contient plusieurs ingrédients, tels qu'une gamme de vitamines et un édulcorant (Stevia), ce qui en fait en définitive une boisson plus qu'une eau en bouteille. Les allégations santé proposées par la compagnie : effet anti-cholestérol, bénéfices circulatoires, placent davantage le produit dans la gamme des aliments fonctionnels. Difficile d'être contre la vertu, mais on peut tout de même se demander si ce genre de produit représente une avancée pour la santé, ou bien un long détour pour éviter la consommation d'aliments naturellement sains.

Source
Seafood Intelligence.com, 19 mars 2009;
www.omegachill.com

LE CAHIER SPÉCIAL – ARCHIVES EN CAPTURE EST ARRIVÉ !



- ✓ Contient plus de 120 articles publiés dans le bulletin *La Dépêche*, de décembre 2000 à juillet 2008.

UN OUTIL DE RÉFÉRENCE À SE PROCURER SANS FAUTE !

Pour commander votre exemplaire renseignez-vous au CSMOPM :

Téléphone : (418) 368-3774

Télécopieur : (418) 368-3875

Ou rendez-vous au 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
Télec.: 418 368-3875

Courriel : comite@csmopm.qc.ca
www.pechesmaritimes.org

VISITEZ LE SITE DE LA DÉPÊCHE :

www.bulletinladepeche.org

La publication de la Dépêche, bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture, est rendu possible grâce à l'apport financier des partenaires suivants :



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

