



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

# LA DÉPÊCHE

Volume 8, Numéro 8, Mai 2008

*À ne pas manquer :*

**Bilan de la saison de pêche 2007  
et perspectives pour la saison  
2008**

**Sondage Omnibus sur les  
habitudes de consommation de  
poisson et fruits de mer des  
Québécois**

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

## CAPTURE

Pourquoi la pêche amplifie-t-elle les fluctuations d'abondance du poisson?

Instauration d'une taille maximale pour le homard en Gaspésie.....p.3

Bilan de la saison de pêche 2007 et perspectives pour la saison 2008.....p.5

## CONSOMMATION

Sondage Omnibus sur les habitudes de consommation de poisson et fruits de mer des Québécois.....p.7

## TRANSFORMATION

Plats congelés : l'industrie peine à améliorer ses produits.....p.9

Le saumon est dans le jus.....p.10

La gestion des résidus de crustacés au Royaume-Uni.....p.11

Une nouvelle méthode pour extraire des antioxydants des crustacés.....p.12

## MARICULTURE

La pectiniculture dans les Maritimes.....p.13

FLASH INFO.....p.14

# La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

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

**Tirage :**  
700 copies

**Comité de gestion de la veille stratégique :**  
Suzanne Barrette  
Michel Desbiens

**Révision linguistique :**  
Diane Turcotte

**Impression :**  
Imprimerie du Havre  
Gaspé (Québec)

**Dépôt légal – 2007**  
Bibliothèque nationale de Québec  
Bibliothèque nationale du Canada  
ISSN 1499- 6766

## L'équipe de rédaction



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

**Emmanuel Sandt-Duguay :** Capture – technique, Ressource  
**Caroline Leclerc :** Biotechnologies



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

**Karine Berger :** Nouveaux produits sur le marché  
**Laurent Girault :** Mariculture – techniques d'élevage  
**Coraline Jabouin :** Capture – technique et engins de pêche  
**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  
**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  
**Marcel Roussy :** Biologie des espèces d'élevage - mollusques  
**Alain Samuel :** Procédés de transformation  
**Benoît Thomas :** Biologie des espèces d'élevage – moules



Pêches et Océans  
Canada

Fisheries and Oceans  
Canada

**Pierre Lauzier :** Réglementation - mariculture  
**Ali Magassouba :** Tendances des marchés et prix - crustacés



**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

**Autres veilleurs :** **Pierre J. Vagneux, consultant :** Dynamique de l'industrie – transformation  
**Alain Guillou, Centre de recherche sur les biotechnologies marines :** Biotechnologies  
**Guy Langis, Centre d'aide technologique Côte Nord :** Procédés de transformation  
**Denis Bélanger, Transport Canada :** Sécurité maritime

## Capture

Numéro 720

# Pourquoi la pêche amplifie-t-elle les fluctuations d'abondance du poisson?

Par Francis COULOMBE -- MAPAQ

Cet article paru récemment dans la revue *Nature* montre, à partir d'une série chronologique de plus de 50 ans sur les populations exploitées ou non des côtes californiennes, que la pêche peut « détraquer » les populations des poissons ciblés. Une équipe de chercheurs chevronnés, sous la gouverne du Scripps Institute of Oceanography, avance que la mesure de gestion habituelle du respect d'une taille minimale permettant aux individus de se reproduire au moins une fois, altérerait la pyramide d'âge en tronquant les vieux ou grands individus. Ceci laisserait une large base de petits individus à croissance rapide. L'équipe de recherche estime que cette base élargie à croissance rapide et transitoire serait dynamiquement instable. Cette situation tendrait à amplifier les taux de renouvellement et à accentuer les variations cycliques de type « prospérité-faillite » souvent observées dans les populations exploitées de cette manière. D'aucuns diront que c'est une vérité de La Palice, mais encore fallait-il posséder une base de données en mesure de démontrer cette affirmation.

Source: Why fishing magnifies fluctuations in fish abundance  
Christian N. K. Anderson, Chih-hao Hsieh, Stuart A. Sandin, Roger Hewitt, Anne Hollowed, John Beddington, Robert M. May & George Sugihar, *Nature* 452, 835-839 (17 April 2008)

Cette situation serait particulièrement cruciale pour les stocks en reconstruction. Dr. Sugihara avance que la réglementation axée sur les prises totales admissibles en biomasse n'est pas suffisante. Les gestionnaires des pêches doivent davantage tenir compte de la structure démographique des stocks. En effet, l'industrie exerce souvent des pressions quand les indices de biomasse d'un stock effondré redeviennent favorables. Cependant, la taille et l'âge moyen des individus demeurent clairement faibles. Il cite en exemple le stock de l'espadon de l'Atlantique, où des niveaux historiques de biomasse ont été atteints récemment, à la grande joie de l'industrie, alors que le poisson est de taille moyenne nettement sous commerciale. En somme, des erreurs d'appréciation et de prévisions sur le devenir d'une pêcherie peuvent survenir si les modalités de gestion ne sont pas ajustées pour tenir compte de ces nouvelles perspectives.

Risquons-nous de voir ce phénomène avec la morue du nord du golfe, dont les populations sont en recouvrement?

Numéro 721

# Instauration d'une taille maximale pour le homard en Gaspésie

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY -- CSMOPM

Une nouvelle mesure de conservation a été introduite dans la pêche au homard en Gaspésie pour la saison 2008 (zone 20), soit

l'instauration d'une taille maximale de capture à 155 mm.

Selon les chercheurs Louise Gendron et Gilles Savard de l'Institut Maurice-

Lamontagne (IML), qui ont publié le récent rapport sur la *distribution et l'abondance des homards de grande taille en Gaspésie et impacts économiques et biologiques de l'instauration d'une taille maximale de capture*, les bénéfices d'une telle mesure ne seront pas perceptibles à court terme, mais s'avèreront significatifs à plus long terme (15 ans). Ainsi, une taille maximale aura pour incidence de protéger les gros individus reproducteurs de la population et de favoriser à long terme la production d'œufs en quantité et en qualité. Plusieurs études soutiennent en effet que les plus grosses

femelles ont une meilleure fécondité que les petites et qu'elles pondent plus souvent. Leurs œufs, plus gros, ont de meilleures croissances et par conséquent une plus grande probabilité de survie.

De plus, suite à l'étude menée en 2004 en Gaspésie, il a été déterminé que l'abondance des homards de grande taille (plus grands que 140 mm) était plutôt faible en Gaspésie Sud et que les impacts économiques de l'instauration d'une mesure maximale n'atteindraient qu'une très faible proportion de pêcheurs.

**Analyse** Par Francis COULOMBE -- MAPAQ

L'imposition de cette obligation de retourner à l'eau les homards de plus de 155 mm est une bonne idée en théorie. Cependant, compte tenu des structures démographiques inventoriées en Gaspésie, le nombre de homards qui seraient protégés sera relativement faible. Les bénéfices sur le potentiel de reproduction pourraient donc être minces. Les autres mesures comme l'augmentation de la taille légale ou encore l'encochage du telson (V-notch) ont davantage d'impact pour la bonne santé reproductrice du stock.

Toutefois, il est intéressant de noter que la mise en place de cette mesure survient au même moment qu'un article paru récemment dans la revue *Nature* intitulé *Fishing throws targeted species off balance* (voir l'article dans cette même *Dépêche* en page 3). Une équipe de chercheurs chevronnés, sous le leadership du Scripps Institute of Oceanography, avance que la mesure de gestion habituelle du respect d'une taille minimale afin de permettre aux individus de se reproduire au moins une fois, altérerait la pyramide d'âge en tronquant d'abord les vieux ou grands individus. Ceci laisserait une large base de petits individus à croissance rapide. L'équipe de recherche estime que cette base élargie à croissance rapide et transitoire serait dynamiquement instable. Cette situation tendrait à amplifier les taux de renouvellement et accentuer les variations cycliques souvent observées dans les populations exploitées. Les populations de homard tronquées sont typiques en Gaspésie comme dans la plupart des autres zones d'exploitation. Aussi, les variations annuelles et locales sont observées à l'échelle des zones d'exploitation de la Gaspésie. En d'autres termes, le maintien d'une population tampon de taille moyenne peu supérieure à celle de la première reproduction n'est pas suffisante comme mesure de gestion et il y aurait intérêt à accroître les niveaux supérieurs de la pyramide « d'âge ».

En somme, les mesures de protection annoncées sont intéressantes mais trop modestes pour avoir un effet à court terme. Gendron et Savard mentionnent un effet dans 15 ans, après environ deux cycles de recrutement. Alors, un certain nombre de larves, issues des grandes femelles fécondées par des grands mâles, auraient survécu et grandi, et apparaîtraient dans les casiers.

La timidité de la mesure semble liée au fait que l'on a voulu mitiger les risques de voir les pêcheurs de la Gaspésie être privés des revenus de capture de quelques homards chaque année. Peut-on se permettre d'attendre ? La somme des mesures actuelles, jugées favorables par le Conseil canadien des ressources halieutiques (CCRH), est-elle suffisante pour maintenir et améliorer la santé des populations ? L'avenir le dira.

Source : Louise Gendron, Homard de la Gaspésie (ZPH 19, 20AB, 21AB) en 2004. Avis scientifique 2005/005  
Secrétariat canadien de consultation scientifique

Gendron, L. et G. Savard. 2008. Distribution et abondance des homards de grande taille en Gaspésie et impacts économiques et biologiques de l'instauration d'une taille maximale de capture. Rapp. Can. Ind. Sci. Halieut. Aquat. 281 : vi+37 p.

## Bilan de la saison de pêche 2007 et perspectives pour la saison 2008

*Préparé par la Direction des politiques et de l'économie, MPO - région du Québec  
Par Ali MAGASSOUBA -- MPO*

Au Québec, les captures de poissons et de fruits de mer se sont chiffrées à 54 000 tonnes et 142 M\$ en 2007. Par rapport à 2006, cela représente une baisse de 8 % des quantités débarquées mais une hausse de 22 % de la valeur des débarquements.

Cette augmentation de la valeur des captures s'explique principalement par la hausse de 65 % du prix du crabe des neiges, qui est passé de 1,16 \$/livre en 2006 à 1,91 \$/livre en 2007. Ce réajustement du prix survient après des baisses de prix successives en 2005 et 2006. Rappelons qu'avec des débarquements s'élevant à 61,9 M\$ et comptant pour 44 % des captures totales en 2007, le crabe des neiges demeure la principale espèce débarquée au Québec.

Par ailleurs, la baisse de 8 % des captures totales de poissons et de fruits de mer en 2007 a surtout été causée par la diminution des quantités débarquées de hareng, de maquereau et de crevette.

Le homard, deuxième principale espèce en importance au Québec, a connu une augmentation de 5 % de la valeur des captures, laquelle est passée de 40,5 M\$ à 42,7 M\$. Les quantités capturées étant restées sensiblement les mêmes qu'en 2006 (-1 %), c'est la hausse du prix moyen au débarquement de 6 % qui explique la variation de valeur observée.

Quant aux débarquements de crevette, ils se sont chiffrés à 18,2 M\$ en 2007, soit une diminution de 4 % par rapport à 2006. La hausse de 2 % du prix moyen versé au pêcheur n'a pas suffi à compenser la baisse de 6 % des quantités débarquées.

Au chapitre des poissons de fond, la valeur des débarquements de flétan du Groënland, de flétan atlantique et de morue ont enregistré des hausses de 51 %, 15 % et 9 % respectivement et ce, surtout à cause d'une augmentation des prix au débarquement.

Les captures québécoises de hareng ont pour leur part diminué de 19 % en volume et de 15 % en valeur, surtout à cause de forts vents qui ont empêché les pêcheurs de la Gaspésie d'aller en mer et conséquemment, de capturer leur quota au complet. Par ailleurs, la migration du hareng s'est faite plus loin de l'archipel des Îles-de-la-Madeleine qu'à l'habitude, une tendance d'ailleurs constatée depuis quelques années. Conséquemment, l'effort de pêche a baissé.

Pour le maquereau, les captures ont diminué de 47 % en volume et de 43 % en valeur. Sur une base régionale, les débarquements de maquereau se sont accrus de 48 % sur la Côte-Nord et de 32 % en Gaspésie alors qu'ils ont enregistré une baisse de 64 % aux Îles-de-la-Madeleine. Depuis le début des années 2000, on assiste à un changement de la distribution du stock de maquereau, qui se déplace du sud-ouest vers le nord-est du Golfe. Il en résulte que les gros maquereaux se retrouvent davantage en Gaspésie et sur la Côte-Nord, alors que ceux de plus petites tailles (trop petits pour les industriels) se retrouvent aux Îles-de-la-Madeleine et ailleurs dans le sud du Golfe.

Enfin, malgré une réduction de 20 % des quantités débarquées, la valeur des captures de pétoncle a augmenté de 4 % en 2007. Cela s'explique notamment par la hausse de prix de 8 % par rapport à 2006. Il s'agit d'ailleurs de la cinquième hausse consécutive du prix du pétoncle depuis

2002. Si bien qu'à 7,73 \$/lb (poids chair) le prix de 2007 a atteint un niveau record depuis 1998. La hausse de la valeur totale débarquée s'explique également par une augmentation de 160 % des quantités capturées aux Îles-de-la-Madeleine, due à la très grande concentration en pétoncle d'une zone qui avait été fermée en 2006. À

l'inverse, les débarquements ont baissé de 50 % sur la Côte-Nord, parce que cinq des plus importants permis, détenus par des Autochtones, n'ont pratiquement pas été exercés, ces derniers préférant concentrer leurs efforts sur le crabe des neiges, plus lucratif.

## **Perspectives pour la saison 2008**

L'économie américaine chancelante et la faiblesse du billet vert sont deux facteurs qui jettent une ombre sur les prix qu'obtiendront les producteurs et pêcheurs du Québec en 2008. Voici un aperçu des perspectives, dans certains cas encourageantes, pour les principales espèces :

### **Crabe des neiges**

Si la vigueur de la demande américaine et le taux de change ont exercé des pressions à la hausse sur les prix payés aux États-Unis pour le crabe des neiges en 2007, les conditions économiques moins favorables qui semblent se dessiner pour 2008 devraient avoir un effet contraire sur les prix pour la présente saison.

### **Crevette**

Les prix de la crevette aux États-Unis se sont raffermis en 2007 et ce, pour l'ensemble des tailles de crevette, avec une hausse moyenne de près de 19 % (en dollar américain) et de 12 % (en dollar canadien). Depuis le début de 2008, une tendance similaire a été observée sur les marchés européens (+13 %) et semble se poursuivre, tant sur le marché européen qu'américain.

### **Homard**

En avril dernier, le prix du homard en \$US était en baisse de 42 % par rapport à l'année record de 2007 et en baisse de 9 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années. La valeur du dollar américain, qui n'a jamais été aussi faible depuis 1976, et les conditions économiques moins favorables pressenties pour 2008 ne laissent présager rien de bon pour les prix au débarquement de 2008.

### **Pétoncle**

En 2008, l'offre intérieure de pétoncle sur le marché américain pourrait baisser. En effet, le *New England Fisheries Management Council* (NEFMC) autorisera moins de voyages en mer dans les zones de pêche et ce, pour favoriser la conservation de la ressource. Conséquemment, les captures sur le banc Georges et dans la région du centre-atlantique diminueront, ce qui devrait amener des pressions à la hausse sur les prix du pétoncle. Ces hausses risquent toutefois d'être atténuées par la vigueur du dollar canadien et la faiblesse de l'économie américaine.

## Sondage Omnibus sur les habitudes de consommation de poisson et fruits de mer des Québécois

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY -- CSMOPM

*La Dépêche* a mandaté la firme Léger Marketing le mois dernier afin de mener un sondage Omnibus visant à évaluer le type de poisson et/ou de fruits de mer le plus consommé chez les Québécois. Nous vous révélons aujourd'hui les résultats de ce sondage pan-québécois mené auprès de 1 003 répondants, entre les 9 et 14 avril 2008 dernier, avec une marge d'erreur maximale de  $\pm 3,09\%$ , 19 fois sur 20.

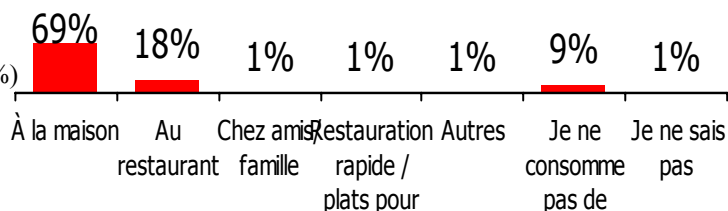
- **Sept répondants sur dix (69 %), consomment plus souvent du poisson et/ou des fruits de mer à la maison**, alors que **18 % des répondants** en mangent plus souvent au restaurant.

### Quelques différences significatives :

Les répondants suivants sont **significativement plus nombreux** en proportion à **consommer plus souvent** du poisson et/ou des fruits de mer **à la maison** :

- Ceux qui habitent l'Est du Québec (79 %)
- Les personnes âgées de 65 ans et plus (75 %)
- Les personnes âgées de 45 à 54 ans (75 %)
- Ceux qui sont mariés (75 %)
- Les retraités (74 %)

### Q1. Où consommez-vous le plus souvent du poisson et/ou des fruits de mer ?



Les répondants suivants sont **significativement plus nombreux** en proportion à **consommer plus souvent** du poisson et/ou des fruits de mer **au restaurant** :

- Ceux qui sont divorcés (26 %)
- Les célibataires (25 %)
- Ceux dont la langue maternelle est autre que le français (24 %)
- Les personnes âgées de 35 à 44 ans (22 %)
- Ceux dont le revenu annuel est de 40 000 \$ à 59 999 \$ (22 %)

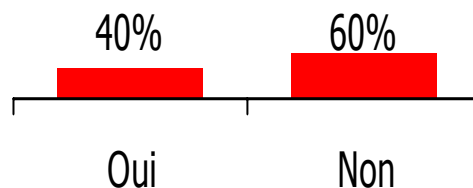
- Parmi les répondants qui consomment du poisson et/ou des fruits de mer, **seulement 40 % connaissent la provenance des produits consommés.**

### Quelques différences significatives :

Les répondants suivants sont **significativement plus nombreux** en proportion à **connaître la provenance** du poisson et/ou des fruits de mer consommés :

- Ceux qui habitent l'Est de Québec (50 %)
- Les personnes âgées de 65 ans et plus (48 %)
- Les professionnels (47 %)
- Les personnes âgées de 45 à 54 ans (46 %)
- Les personnes mariées (45 %)

### Q2. En général, connaissez-vous la provenance du poisson et/ou fruits de mer que vous consommez ?



Les répondants suivants sont **significativement plus nombreux** en proportion à **ne pas connaître la provenance** du poisson et/ou des fruits de mer consommés :

- Les étudiants (85 %)
- Les personnes âgées de 18 à 24 ans (75 %)
- Les personnes âgées de 25 à 34 ans (67 %)

- **Chez les répondants qui connaissent la provenance** du poisson et/ou des fruits de mer consommés, **l'étiquette du produit (49 %)** et **le personnel** (poissonnerie, épicerie ou restaurant) **(38 %)**, sont les **principales sources informatives**.

**Quelques différences significatives :**

Les répondants suivants sont plus nombreux en proportion à connaître la provenance du poisson et/ou des fruits de mer consommés via **l'étiquette du produit** :

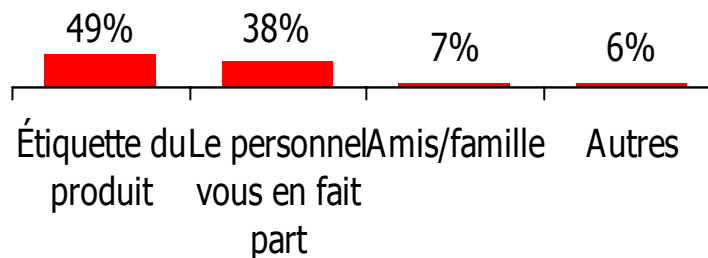
Les personnes qui détiennent une scolarité de niveau universitaire (60 %)

Les personnes dont le revenu annuel est de 60 000 \$ à 79 999 \$ (58 %)

Les répondants suivants sont plus nombreux en proportion à connaître la provenance du poisson et/ou des fruits de mer consommés via **le personnel qui leur en a fait part à la poissonnerie, à l'épicerie ou au restaurant** :

Les personnes dont le revenu annuel est de 40 000 \$ à 59 999 \$ (49 %)

**Q3. Par quel(s) moyen(s) le savez-vous ?**



- **La provenance** du poisson et des fruits de mer a **une influence sur les achats pour 37 % des répondants**.

**Quelques différences significatives :**

Les répondants suivants sont plus nombreux en proportion à affirmer que la provenance du poisson et des fruits de mer **a une influence sur les achats** :

Ceux qui habitent l'Est du Québec (49 %)

Les personnes âgées de 64 ans et plus (48 %)

Les répondants suivants sont plus nombreux en proportion à affirmer que la provenance du poisson et des fruits de mer **n'a pas d'influence sur les achats** :

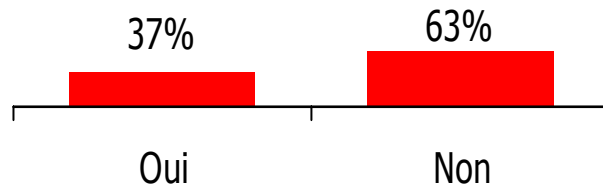
Les étudiants (80 %)

Les personnes qui habitent le Centre du Québec (76 %)

Les personnes âgées de 18 à 24 ans (76 %)

Ceux dont le revenu annuel est de 40 000 \$ à 59 999 \$ (69 %)

**Q4. Est-ce que la provenance a une influence lors de vos achats de poisson et de fruits de mer ?**



**Analyse** Par Françoise NICOL -- MAPAQ

Tout comme les deux précédents sondages ce dernier nous confirme que les consommateurs de poissons habitent surtout l'Est du Québec, sont en plus grand nombre âgés de plus de 45 ans et ceux dont le revenu annuel est de 60 000 \$. Pour atteindre de bons résultats, toute stratégie de mise en marché et de promotion des poissons et fruits de mer doit viser ces consommateurs en premier lieu.

Comparativement à l'étude «Problématique de mise en marché des produits aquatiques» réalisée en 1998, les résultats du sondage omnibus nous indiquent une légère augmentation de la consommation de poissons et fruits de mer à la maison (69 % comparativement à 65 %) et inversement une baisse au restaurant (18 % comparativement à 23 %).

Le sondage nous indique là encore que, parmi les consommateurs de produits de la mer, ceux qui habitent l'Est du Québec et ceux qui sont âgés de plus de 45 ans connaissent le mieux la provenance des produits.

Pour inciter les consommateurs à acheter plus de poissons et fruits de mer et influencer leurs décisions d'achat, il est important de communiquer une information sur leur origine, en particulier sur l'étiquette d'emballage. Pour les produits vendus en vrac, un poissonnier professionnel sera aussi un bon relayeur compte tenu de ses connaissances et des informations en main.

**Transformation**

Numéro 705

**Plats congelés : l'industrie peine à améliorer ses produits**

Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

L'industrie des aliments cuisinés et congelés demeure incapable de modifier en profondeur ses recettes pour en réduire la teneur en gras, en sucre et en sel. C'est ce que constate le quotidien *Le Devoir* dans son deuxième bilan annuel de l'alimentation.

Le portrait nutritionnel livré cette année par ces produits est sans équivoque. Entre janvier 2007 et janvier 2008, leur teneur en sodium est restée relativement stable, à 456 mg par tranche de 100 g. Elle était de 461 mg l'an dernier. Mais dans les repas-minute offerts aux rayons surgelés partout au Québec, cette substance a été en légère progression.

Au chapitre des gras, l'image qui se dégage en 2007 est en deux teintes: les gras trans perdent de l'influence et les gras saturés gardent la tête haute. Les gras trans, ces gras obtenus par l'hydrogénisation partielle d'une huile et qui entraînent dans l'organisme la hausse du mauvais cholestérol et la baisse du bon, poursuivent leur lente

disparition dans les produits congelés soumis à l'analyse.

Mais les matières grasses saturées ont amorcé une sensible hausse dans l'ensemble des aliments passés au crible. En 2007, on en retrouve 2,7 g par portion de 100 g, contre 2,5 g l'an dernier. Les pics de gras saturés se retrouvent par contre toujours aux mêmes endroits, soit les pâtés en tout genre.

Pour ce qui est du sucre, les produits du panier en contenaient l'an dernier 2,8 g par tranche de 100 g, soit autant qu'en 2006.

Pour ce bilan, une série de produits congelés de consommation courante ont été étudiés depuis 2006 afin de suivre l'évolution de leur composition dans le temps. Ce panier est composé d'environ 80 aliments, pizzas et repas « clé en main », représentatifs de ce qu'offrent aux consommateurs québécois les grands distributeurs et les multinationales de la bouffe-minute.

### **Analyse** Par Karine BERGER -- HALIEUTEC

Les mets préparés, précuits, surgelés et prêts à emporter connaissent un succès colossal dans les supermarchés nord-américains. Dans certains supermarchés, on peut trouver jusqu'à 100 portes de congélateurs, alors qu'il y en avait 4 à 5 fois moins il y a 15 ou 20 ans. Depuis l'arrivée des premiers repas surgelés, la variété a grandement augmenté, mais qu'en est-il de la valeur nutritive? Elle s'est plus ou moins améliorée comme le prouve l'article ci-dessus. Les repas surgelés à faible teneur en gras se sont multipliés ; toutefois, ils contiennent souvent trop de sel (sodium). Et peu d'entre eux fournissent suffisamment de légumes et de calories pour constituer de «vrais» repas. Alors, comment s'y retrouver et ouvrir la bonne porte, celle qui offre les meilleurs produits sur le plan nutritif? Bien, il faut lire les ÉTIQUETTES!!!

Voici donc le profil d'un bon repas surgelé:

- Il ne contient pas plus de 10 g de gras, dont pas plus de 3 g de gras saturés.
  - Le sodium se situe entre 600 et 800 mg par portion.
  - Ce plat contient au moins 15 g de protéines pour nous soutenir jusqu'au repas suivant et il offre au moins une portion de légumes, soit 125 ml (1/2 tasse).
  - Il faut préférer les repas fournissant plus de 300 calories. Toutefois, la plupart des repas surgelés contiennent seulement entre 250 et 400 calories, environ ce que fournit un bagel-fromage à la crème. Alors pour avoir un vrai repas et pas seulement une collation consistante, il faut le compléter par une salade bien garnie, une soupe ou un jus de légumes pour augmenter l'apport en légumes. Pour combler l'appétit et enrichir l'apport en fibres, il faut ajouter une tranche de pain ou quelques craquelins. Finalement, pour augmenter l'apport en calcium, on doit inclure un verre de lait, du fromage ou un yogourt au dessert.
- Enfin, même le meilleur repas surgelé ne peut combler les besoins nutritionnels à lui seul.

Sources: Site web Les affaires, Presse canadienne 15 avril 2008.  
<http://www.lesaffaires.com/article/0/agroalimentaire/2008-04-15/475979/plats-congeles--industrie-peine-a-ameliorer-ses-produits.fr.html>

Numéro 697

## **Le saumon est dans le jus**

Par Michel DESBIENS -- MAPAQ

Il y a beaucoup de nouveautés du côté des innovations alimentaires. On n'a qu'à feuilleter le magazine québécois L'Actualité alimentaire pour trouver maints sujets d'inspiration et d'étonnement.

Le dernier numéro mentionne l'apparition sur le marché du Smartfish, un jus de fruit tout simplement additionné d'huile de saumon norvégien. Le mélange constitué de jus de poire, grenade et fruit de la passion, est enrichi également par des acides gras oméga-3 provenant de saumon d'élevage, une espèce très présente dans l'économie de la Norvège. Une portion contient l'apport quotidien recommandé d'oméga-3. Évidemment, l'entreprise qui le

commercialise mise énormément sur le caractère nutraceutique du produit; voici ce qu'on lit, écrit en gros, sur la boîte de jus :

« Smartfish, jus de fruits avec EPA/DHA »  
« oméga-3 marin »  
« 150 ml contient :  
705 mg oméga-3  
225 mg DHA  
150 mg EPA  
75 mg DPA »  
« riche en antioxydants »

Et les fruits n'y apparaissent qu'en petits caractères ! Bien sûr cela ressemble un peu à une ordonnance; on est au pays du saumon, et les Scandinaves ont des habitudes de

consommation différentes. Mais tout de même, quand on sait que le mariage entre aliments et santé est pratiquement devenu incontournable sur le marché, pourquoi ne pas songer à miser sur cette catégorie de produits en utilisant des ressources du Québec ? Une association entre l'industrie de la pêche et les autres acteurs du

bioalimentaire québécois pourrait conduire à des percées notables. Le maquereau contient de fortes concentrations d'oméga-3, et l'extraction peut en constituer une source importante. Il ne s'agit plus d'utopie, ça se trouve maintenant sur les tablettes en Norvège. (voir [www.pharmacologica.no](http://www.pharmacologica.no)).

Sources: l'Actualité alimentaire, vol. 4 no. 6, 2007

#### **Analyse** Par Alain SAMUEL – MAPAQ

Il est intéressant de faire le parallèle avec le blogue de Passeport santé dont l'un des récents thèmes s'intitule « [Les oméga-3 : loin d'être un poisson d'avril](#) ». On pose les questions suivantes : Prenez-vous des suppléments d'oméga-3? Consommez-vous du poisson régulièrement? Pensez-vous augmenter votre consommation d'oméga-3 de source marine?

Les bienfaits au niveau cardiaque sont connus et reconnus mais le texte mentionne également que les oméga-3 ont un impact direct sur la ménopause et les bouffées de chaleur chez la femme. Le blogue amène des réactions très positives et d'autres plutôt négatives comme celle-ci :

« J'ai essayé de prendre des suppléments d'oméga 3 pendant 1 mois pour mes bouffées de chaleur et je peux vous dire que j'ai cessé très vite. Savez-vous l'odeur que l'on dégage, à la longue, c'est le parfum "poisson". Pour moi, en tout cas, pas question de sentir le poisson. On dirait que ce parfum me sort de tous les pores de la peau. Vraiment très désagréable comme odeur. Alors, les suppléments en capsule d'oméga 3, NON MERCI POUR MOI! »

Il y a en effet un certain engouement pour ce type de produit. Les huiles de poisson possèdent en général une saveur et une odeur prononcées. Il est peut-être préférable de masquer la saveur « huile de poisson » pour que ça goûte bon et que le sens du plaisir surgisse. Il faut absolument éviter des réactions comme celle mentionnée ci-haut. Espérons que le jus en question répond à ce critère, sinon cette boisson ne sera que du vent.

Numéro 710

## **La gestion des résidus de crustacés au Royaume-Uni**

Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

L'organisme Seafish Industry Authority basé en Angleterre a produit un rapport en janvier 2008 intitulé "Crustacea processing waste management". Le Seafish Industry s'est intéressé à la gestion des déchets de crustacés suite à des changements législatifs rendant plus difficile et coûteuse la gestion des résidus. Il y a eu des modifications notamment au niveau des manipulations, du transport et du stockage. Ces changements entraînent des déboursés de l'ordre de 120 \$ CAN pour éliminer chaque tonne de résidus, ce qui est économiquement non viable pour plusieurs entreprises de transformation.

En juin 2005, Seafish a publié un document présentant un cadre stratégique pour la gestion des déchets. Il avait pour objectif d'identifier les principaux impacts de la législation. Par la suite, Seafish Industry a lancé un projet visant à inventorier les différentes options disponibles pour la gestion des déchets et à identifier quel pourrait être le potentiel pour le secteur. De nombreuses possibilités ont été explorées, allant de l'extraction de composés à valeur ajoutée comme la chitine, la glucosamine, les pigments etc., jusqu'à l'engraissement des terres et la fabrication de compost.

Chaque option retenue génère certains problèmes tant au niveau législatif que technique et commercial. Sur la base des informations recueillies, il semble difficile d'orienter le secteur : plusieurs études sont

en cours mais peu ont démontré des percées technologiques qui permettraient de générer des bénéfices, car les investissements en capital sont élevés.

Sources: Les principaux résultats de ce projet sont résumés dans le présent rapport qui peut être téléchargé à l'adresse suivante : <http://www.seafish.org/pdf.pl?file=seafish/Documents/SR593.pdf> ; [www.seafish.org](http://www.seafish.org)

#### **Analyse** Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

Au Québec, la filière des crustacés produit une quantité importante de déchets chaque année avec la transformation de la crevette, du crabe des neiges, du crabe commun et du homard. Certaines entreprises se tirent passablement d'affaires par leur gestion des résidus en les transformant directement sur place ou encore en les acheminant vers des entreprises qui les valorisent. On retrouve entre autres des produits à valeur ajoutée ou encore des produits de fertilisation pour le sol. Il reste encore beaucoup à faire pour traiter la totalité de nos résidus mais nous sommes sur la bonne voie. Évidemment les volumes de résidus disponibles varient d'un territoire à l'autre et souvent la distance pour les collecter amène sa part de problèmes. Il ne faut pas perdre de vue que les produits à haute valeur ajoutée exigent habituellement un traitement immédiat pour stabiliser la matière première. Autre critère essentiel, la qualité de la matière première doit être irréprochable et il devient alors impossible de transporter les résidus à l'état brut. Il faut donc investir dans des équipements de traitement et les volumes sont souvent trop faibles pour assurer une rentabilité. Le Royaume-Uni n'échappe pas à cette règle.

Numéro 724

## **Une nouvelle méthode pour extraire des antioxydants des crustacés**

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY -- CSMOPM

Une étudiante au doctorat en science et technologie des aliments à la *University of New South Wales* à Sydney, en Australie, a récemment inventé une nouvelle méthode afin de recycler des déchets de transformation de crevette pour en extraire un antioxydant, l'astaxanthine, et créer un supplément bénéfique pour la santé. Ainsi, avec plus de 1, 44 million de tonnes de déchets liées à la transformation mondiale des fruits de mer chaque année, la méthode de valorisation semble très prometteuse.

En fait, l'astaxanthine, qui est retrouvée dans la carapace des crustacés tels que le homard, le crabe ou la crevette, est un antioxydant 10 fois plus fort que le beta-carotène, l'antioxydant commun contenu dans les fruits et légumes.

Les méthodes traditionnelles de récupération de l'astaxanthine utilisaient plusieurs

solvants difficiles à éliminer, demandaient plus de temps et offraient de moins bons rendements. La nouvelle technique est environnementalement verte, car tous les solvants utilisés peuvent être recyclés et les carapaces peuvent même servir encore pour en extraire d'autres composés. De plus, la nouvelle méthode fonctionne à basse température et récupère plus d'astaxanthine et de meilleure qualité, car le procédé cause beaucoup moins de dégradation aux antioxydants que les méthodes traditionnelles.

Cette étudiante au doctorat, Renuka Karuppuswamy, est maintenant finaliste au prestigieux concours d'innovation ayant des bénéfices environnementaux significatifs de DuPont Australie et Nouvelle-Zélande. La sélection finale est attendue pour le 15 mai 2008.

**Analyse** Par Emmanuel SANDT –DUGUAY – CSMOPM

Avec une valeur commerciale actuelle de 200 \$ le gramme, le pigment d'asthaxantine représente une voie intéressante d'avenir dans la rentabilisation des procédés de valorisation des co-produits provenant des déchets de transformation des fruits de mer. De plus, il est important de souligner qu'en plus d'obtenir de meilleurs rendements, le procédé d'extraction est « vert ».

**Mariculture**

Numéro 610

**La pectiniculture dans les Maritimes**

Par Bruno MYRAND – MAPAQ

Les participants à la rencontre d'Aquaculture Canada 2007 ont eu droit à un bilan des essais d'ensemencement et d'élevage du pétoncle géant dans les provinces maritimes. Les jeunes pétoncles sont obtenus par captage avec des collecteurs placés à différents endroits dans le sud du golfe du Saint-Laurent. Toutefois, le succès de captage est habituellement médiocre dans le détroit de Northumberland en raison d'une accumulation importante de salissures sur les collecteurs. Différentes approches de pré-grossissement en suspension ont été testées au fil des ans. Les « lantern-nets » et les « pearl-nets » se sont avérés inefficaces dans cet environnement turbulent qu'est le détroit de Northumberland. Plus souvent qu'autrement, ils ont été retrouvés tordus et brisés par la force des courants. Le système de pré-grossissement le plus efficace là-bas est inspiré de la « lantern-net », i.e. composé de multiples étages superposés, et appelé « Pecten lanterns ». Il s'agit d'un assemblage de 10 poches d'huîtres déposées

chacune sur un fond rigide en treillis métallique et placées les unes au-dessus des autres (*aquamesh*) avec un petit espace entre chacune pour faciliter la circulation de l'eau. Les meilleurs résultats ont été obtenus avec des ensemencements de naissain directement sur des fonds de pétoncle existants. Ceux-ci sont localisés à des profondeurs supérieures à 30 m (100 pi.). Les auteurs ont aussi présenté des simulations économiques à partir de leurs résultats de recherche obtenus à petite échelle. L'une des simulations concernait l'élevage en suspension de 1 million de jeunes pétoncles par année dans des « Pecten lanterns » pendant une durée de 3 ans, i.e. jusqu'à l'atteinte d'une taille de 76 mm (3 po.). Selon leurs calculs, ceci nécessiterait un investissement de 1,3 million \$ et procurerait de l'emploi à 9 personnes pendant 22 semaines par an. Ils concluent que cette opération pourrait être rentable mais qu'il faudrait valider ces résultats par un élevage de pétoncle à grande échelle (niveau commercial).

**Analyse** par Benoît THOMAS -- MAPAQ

Belle mise à jour des informations, les chercheurs de MPO de la région du Golfe associées à ces études ont depuis longtemps évalué le succès de captage le long des côtes du Nouveau-Brunswick. De façon générale, le taux de captage semblait intéressant, mais variable d'un secteur et d'une année à l'autre. La présence de salissures et les forts courants du secteur viennent nuire aux résultats et augmenter les coûts d'opération. Malgré des taux de croissance qui semblaient favoriser cette région par rapport au Québec, on voit bien que tout n'est pas aussi simple. La diminution du captage par les salissures et le coût des structures, qui doit être plus élevé pour résister à ces forts courants, remet en perspective les difficultés que l'on a au Québec pour implanter cette activité maricole.

Source: Conférence présentée à Aquaculture Canada 2007: Davidson, L.A., B. Frenette et M. Niles. Is scallop aquaculture and enhancement economically viable in the Gulf region ?

Numéro 725

## FLASH INFO

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY – CSMOPM

### Santé et sécurité à bord des bateaux de pêche

La Commission de la santé et de la sécurité au travail (CSST) a récemment publié un Guide intitulé *Santé et sécurité à bord des bateaux de pêche* visant à donner un aperçu des risques auxquels les pêcheurs peuvent être exposés et décrivant ainsi des moyens afin de les prévenir. Le guide a récemment été distribué à tous les employeurs du secteur des pêches et aux associations concernées. Il peut aussi être téléchargé sous version électronique à partir du site Internet de la CSST ou être commandé pour être reçu par la poste.

[http://www.csst.qc.ca/portail/fr/publications/DC\\_200\\_6251.htm](http://www.csst.qc.ca/portail/fr/publications/DC_200_6251.htm)

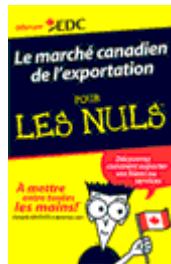


### Le marché canadien d'exportation pour les nuls

Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

Voilà le titre d'un ouvrage produit et offert par Exportation et développement Canada. M. Tom Sloan, vice-président, Groupe des marchés commerciaux et des petites entreprises, mentionne que ce document permettra de découvrir le monde de l'exportation et de déterminer si c'est opportun pour vous et votre entreprise d'y plonger. Toutes les facettes y sont abordées, de l'élaboration d'un plan de commercialisation jusqu'à la gestion des risques, en passant par une meilleure compréhension du financement. Vous pouvez vous procurer ce livre gratuitement à l'adresse suivante : [www.edc.ca/french/publications\\_11934.htm](http://www.edc.ca/french/publications_11934.htm).

Sources: [www.edc.ca](http://www.edc.ca)



### Des nouilles écolos

Afin de commémorer le 60<sup>e</sup> anniversaire de son entreprise, le fabricant de nouilles instantanées Acecook a lancé ses premières nouilles écologiques dont l'emballage, fait à partir de biomasse, est 100 % biodégradable.

Ainsi, tout le produit est biodégradable, du récipient contenant les nouilles jusqu'aux sachets contenant les sauces et les épices.

L'emballage est constitué d'un mélange d'amidon végétal, d'acide polylactique et de polyester dégradé qui peut se détruire en 24 mois lorsqu'il est enfoui sous terre.

L'entreprise lancera même une campagne cet été auprès des collégiens japonais pour leur proposer d'utiliser le récipient biodégradable

comme pot à fleurs après son utilisation afin d'y faire pousser une plante verte et de le laisser se dégrader en terre par la suite.



Le marché des nouilles dites écologiques est très prometteur au Japon, car il faut savoir que plus de 54 milliards d'unités de nouilles instantanées y sont consommées chaque année !

Verrons-nous émerger un tel emballage dans l'industrie des poissons et fruits de mer prochainement ?

[www.bulletins-electroniques.com/actualites/54361.htm](http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/54361.htm)

### 100<sup>e</sup> produit MSC au Japon

L'organisme d'éco-certification Marine Stewardship Council (MSC) a annoncé dernièrement la certification d'un centième produit en vente au Japon, montrant ainsi que depuis l'introduction du premier produit éco-certifié MSC au Japon en juillet 2006, l'intérêt marqué des consommateurs japonais pour ce type de produit n'a cessé d'augmenter. Plusieurs estimations suggèrent même que 20 % des poissons et fruits de mer importés au Japon sont des produits provenant de pêcheries certifiées MSC ou en voie de l'être.



<http://www.intrafish.no/global/news/article169497.ece>

[http://www.fishupdate.com/news/printpage.php/aid/10754/Japanese\\_MSC\\_products\\_reach\\_100.html](http://www.fishupdate.com/news/printpage.php/aid/10754/Japanese_MSC_products_reach_100.html)



*Vous songez à utiliser l'expertise de vos employés  
pour développer les compétences  
de vos ressources humaines?  
Nous avons la solution :*

## **LE PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL (PAMT)**

**Une approche branchée sur les réalités du marché du travail !**

### **Qu'est-ce que le PAMT?**

Le PAMT est une approche de formation basée sur le compagnonnage en milieu de travail : un travailleur expérimenté (le compagnon) transmet à un travailleur apprenti les connaissances nécessaires à la maîtrise d'un métier à l'aide d'outils validés par le milieu.

### **Quels sont ses avantages?**

Concrètement, le PAMT permet de :

- ✓ Former la main-d'œuvre en fonction de la réalité de l'entreprise
- ✓ Acquérir des compétences tout en travaillant
- ✓ Reconnaître officiellement les compétences acquises en milieu de travail
- ✓ Favoriser le développement de la main-d'œuvre qualifiée
- ✓ Assurer une relève compétente
- ✓ Bénéficier de crédits d'impôts intéressants

### **Quels sont les outils utilisés?**

Le PAMT est une approche structurée de développement et de reconnaissance des compétences. Ainsi, des outils ont été développés pour permettre de réaliser un transfert des savoir-faire de manière structurée :

- ✓ Un carnet d'apprentissage pour l'apprenti
- ✓ Un guide à l'intention du compagnon

Ces outils encadrent le déroulement du transfert des savoir-faire et contiennent des suggestions afin de soutenir le compagnon dans sa démarche avec l'apprenti.

### **Quels sont les métiers qui disposent d'un PAMT?**

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes en collaboration avec Emploi-Québec et la Commission des partenaires du marché du travail mettent à la disposition des entreprises une approche de formation structurée pour ces deux métiers du secteur des pêches maritimes :

- ✓ **CONTRÔLEUR DE LA QUALITÉ** dans les usines de transformation de produits aquatiques
- ✓ **PRÉPOSÉ À LA TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS**

### **Où peut-on obtenir de l'information?**

185-2, rue de la Reine, Gaspé (Québec) G4X 1T7

Téléphone : (418) 368-3774 ou 1 888 833-3774

[www.pechesmaritimes.org](http://www.pechesmaritimes.org)

Ou votre centre local d'emploi (CLE).



# La Dépêche

BULLETIN DE VEILLE STRATÉGIQUE DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

4



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](mailto:comite@csmopm.qc.ca)  
[www.pechesmaritimes.org](http://www.pechesmaritimes.org)

VISITEZ LE SITE DE LA DÉPÊCHE :

[www.bulletinladepeche.org](http://www.bulletinladepeche.org)

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

Québec 

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation
- Emploi-Québec