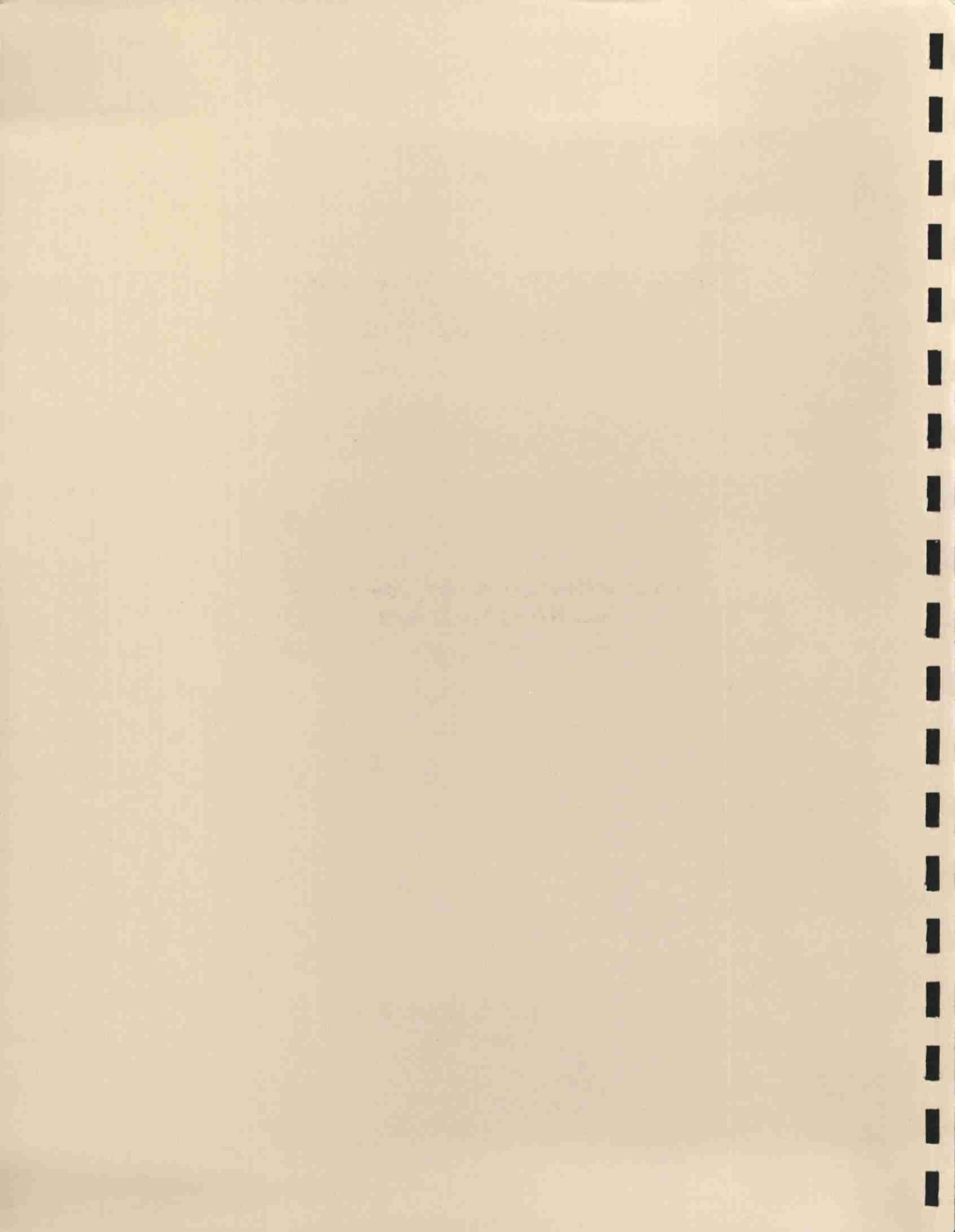


AR
12546
1984
QAG

ARCHIVES DU MAPAQ
NE PEUT PAS ÊTRE EMPRUNTÉ

CARACTERISTIQUES DE LA PECHE AU MAQUEREAU
AUX ILES DE LA MADELEINE

BRE-04-02



Direction générale de l'Inspection des aliments

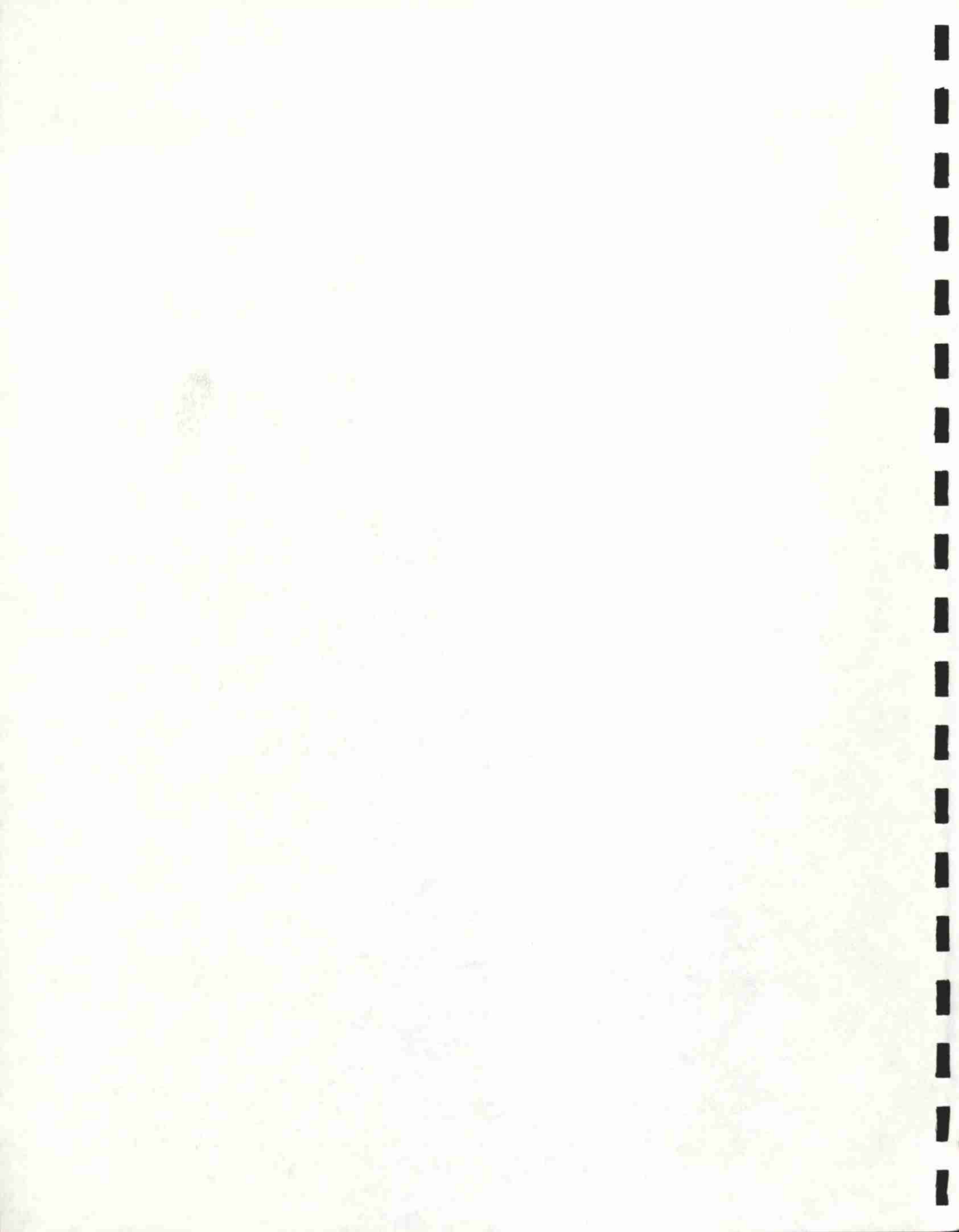
M. Jean-Guy Laforest

Caractéristiques de la pêche au maquereau
aux Iles-de-la-Madeleine

Pierre Léger

Iles-de-la-Madeleine
Aout 1984.

BIBLIOTHÈQUE
Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Ste-Foy, 1er étage
Québec (Québec), Canada
G1R 4X6



Compte rendu sur la pêche au maquereau aux Iles-de-la-Madeleine.

Une fois terminée la pêche au homard et au crabe, les pêcheurs s'adonnent dans la plupart des cas à la pêche au maquereau. Cette exercice débute au milieu de juillet pour se terminer vers la fin septembre et elle est considérée par les pêcheurs comme un revenu d'appoint de même qu'une façon d'acquérir ou de combler du temps en vue de l'obtention de l'assurance-chomage.

Direction du maquereau une fois pêché.

Le maquereau débarqué aux Iles prend quatre directions.

1) Celle de la transformation à l'usine

Procédé: mise en conserve

Transformation: National Sea Products

J.W. Delaney

Coopérative du Gros-Cap

Destination: Consommation humaine

Acheteur: 95% de la production est acheté par A.C.D.I.

"Agence Canadienne de développement international"

2) Celle servant à la bouette acheté par le fédéral

Procédé: maquereau rond congelé à -32°C

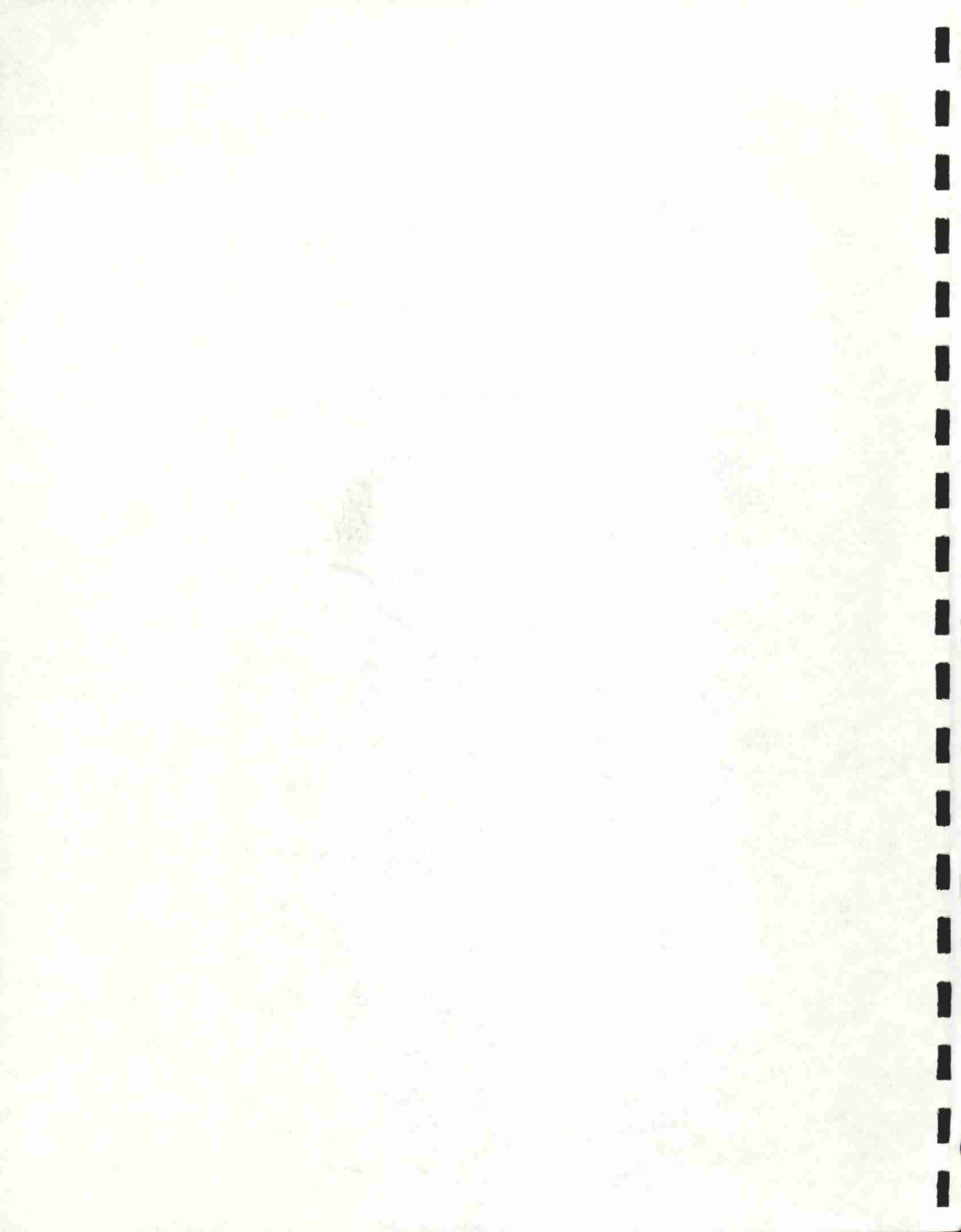
Transformation: National Sea Products

J.W. Delaney

Contrat obtenu de 600,000 lbs du fédéral.

Destination: Les Iles-de-la-Madeleine

Acheteur: Le gouvernement fédéral



3) Celle servant à la bouette pour le marché local ou grossiste indépendant.

Procédé: -Fraiche

Acheté par les pêcheurs pour répondre à des besoins immédiats.

-Congelé

Ce type de conservation est utilisé par certains producteurs pour leur permettre de l'expédier à des grossistes indépendants.

Transformation: Le Homard des Iles Inc.

Pêcheries Hubert Inc.

Note: Tous les producteurs tout dépendant de l'offre peuvent s'adonner à cette transformation.

Destination: Le marché local ou les maritimes

Acheteur: Différents grossistes de bouette du Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Ecosse, L'Ile du Prince Edouard.

4) Celle allant à la consommation humaine directement sans être nécessairement éviscéré.

Procédé: Mis dans la glace à bord du camion réfrigéré.

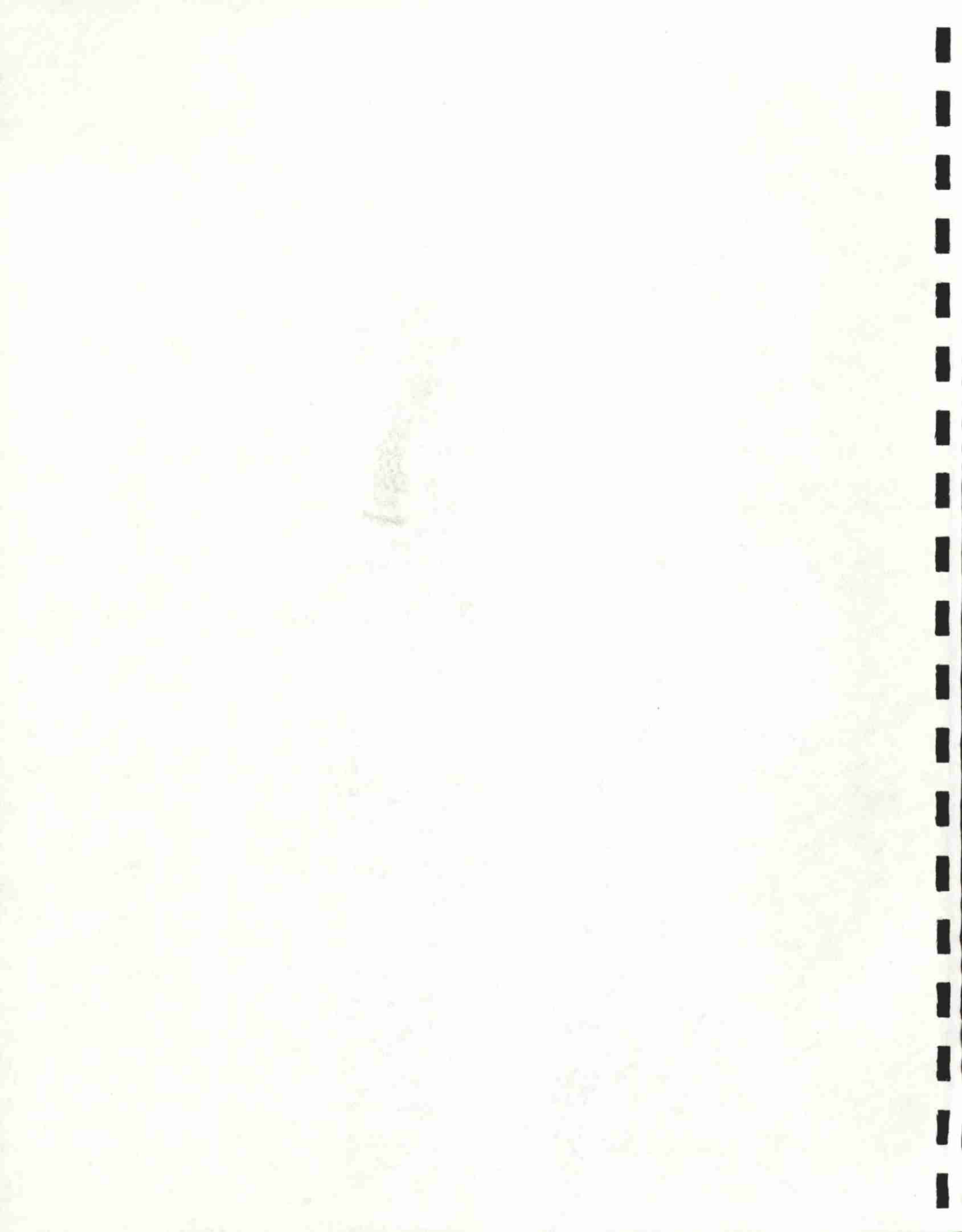
Transformation: Le Homard des Iles Inc.

National Sea Products

Pour les besoins de leur magasin à Havre-Aubert.

Destination: Nouveau-Brunswick

Acheteur: Grossiste du Nouveau-Brunswick



Le dilemme de l'éviscération du maquereau

Les Iles-de-la-Madeleine est le seul endroit au Québec où l'on effectue la transformation du maquereau pour la mise en conserve. Comme le fédéral par l'entremise de l'A.C.D.I. est le principal acheteur de ce produit il y a eu mercredi le 18 juillet 1984 à Cap-aux-Meules à la demande de Pêches et Océans une rencontre avec les producteurs responsables des usines pratiquants ce type de transformation. Il fut discuté des exigences et des normes qui seraient pour être appliquées par le service d'inspection du fédéral en ce qui a trait au maquereau destiné pour la mise en conserve.

Voici sommairement:

A bord des bateaux:

Maquereau coupé: Aucun glaçage nécessaire, cependant il doit être protégé des conditions atmosphériques.

Maquereau rond: Doit être glacé à bord des bateaux jusqu'au débarquement.*

Maquereau bouette: Aucun glaçage nécessaire.

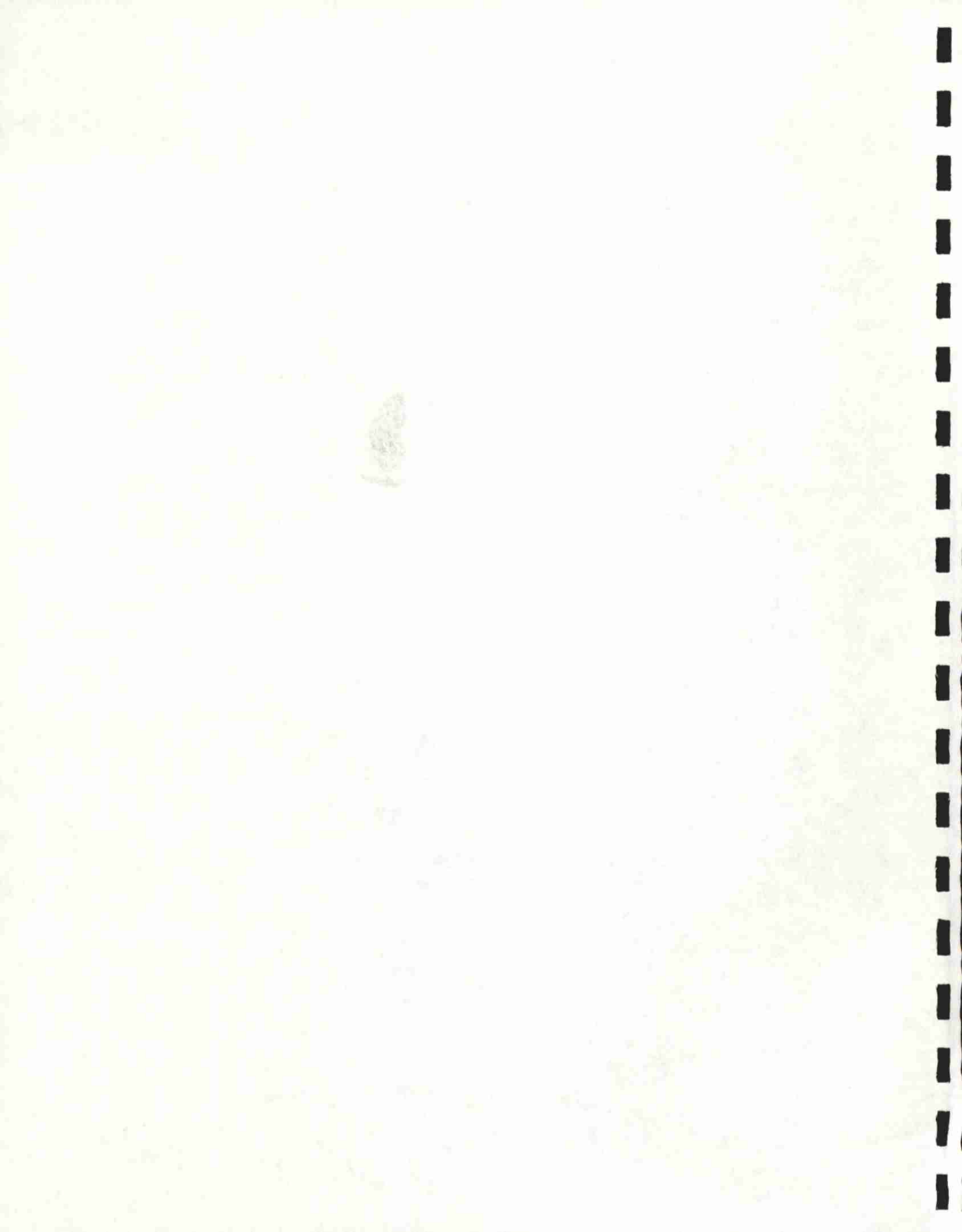
* Il est évident que le personnel d'inspecteur fédéraux ne seraient en mesure de vérifier cette dernière exigence.

Une fois au quai:

Maquereau coupé: Doit être glacé immédiatement par l'usine ou être transformé.

Maquereau rond: Doit toujours être glacé.

Maquereau bouette: Aucun glaçage nécessaire.



Note: Dans les faits, le pêcheur arrive au quai avec son maquereau rond, sans être glacé. Il procède à l'éviscération à proximité des quais, cette opération peut s'échelonne sur une période d'une heure à trois heures tout dépendant du volume de maquereau à bord. Donc le maquereau destiné à la consommation humaine subit les mêmes manipulations à part l'éviscération que celui destiné à la bouette (voir texte plus haut). C'est-à-dire qu'en général aucun glaçage se fait à partir de la prise à bord jusqu'à la livraison au quai, ce qui a pour effet que la température interne est supérieure à 4°C.

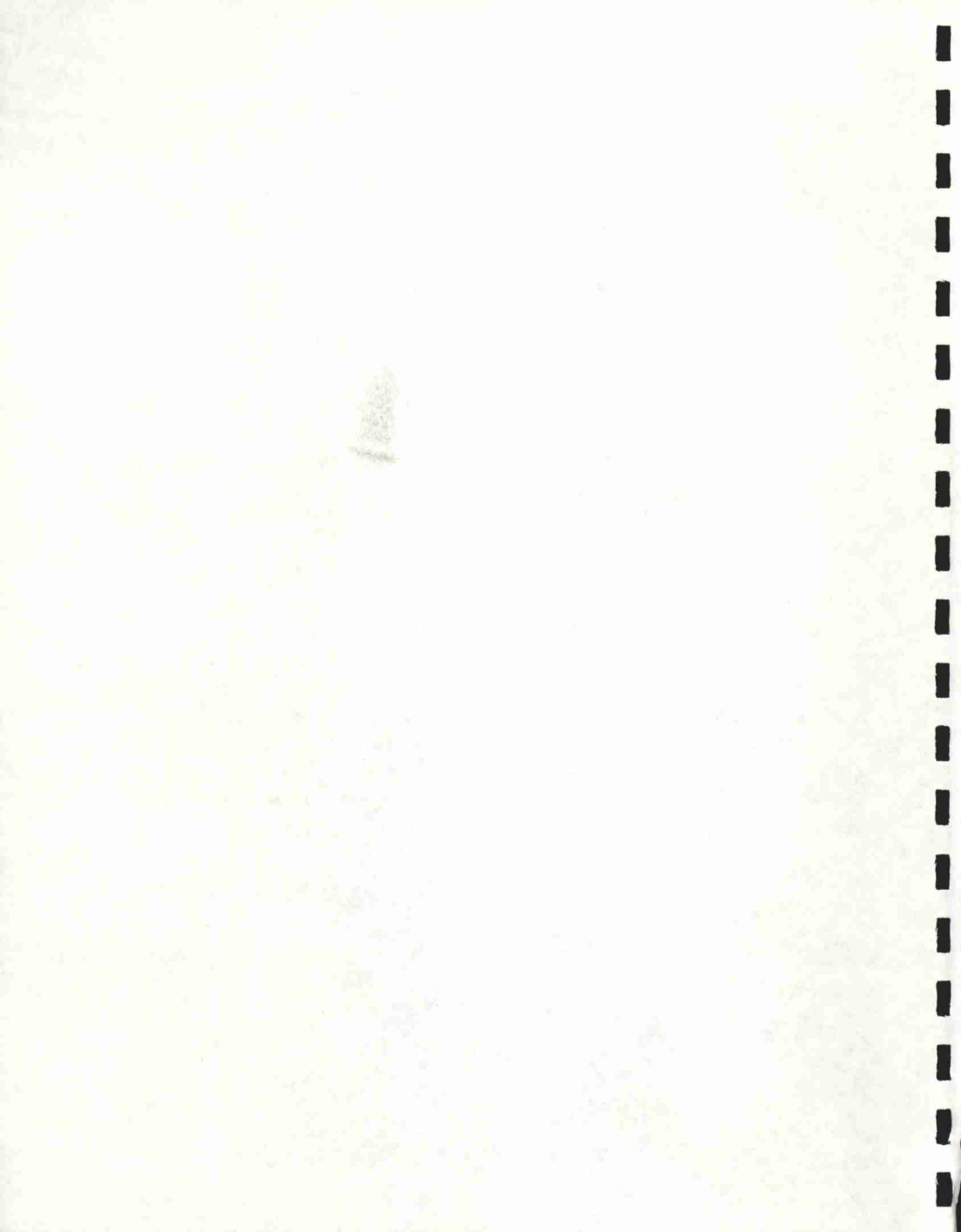
Maintenant les usines ont refusé d'acheter du maquereau rond destiné à la consommation humaine. Selon leurs dires, l'opération d'éviscération exécuté par leur personnel rend toute marge de profit impensable. Par contre les pêcheurs sont peu enclin à amené à l'usine un produit éviscéré, du au fait, qu'au point de vue économique le prix offert pour un maquereau coupé est presque identique à celui d'un maquereau rond.

Voici la preuve:

- * Sur 100 lbs de maquereau sujet à l'éviscération
65 lbs seront récupéré pour la production
65 lbs x .20¢/lbs: 13.00
Par contre le même 100 lbs destiné à la bouette est acheté au coût de .13¢/lbs, donc \$13./ 100 lbs.

Ceci explique la difficulté des producteurs à obtenir du maquereau coupé pour la mise en conserve surtout lorsque ce poisson se fait rare.

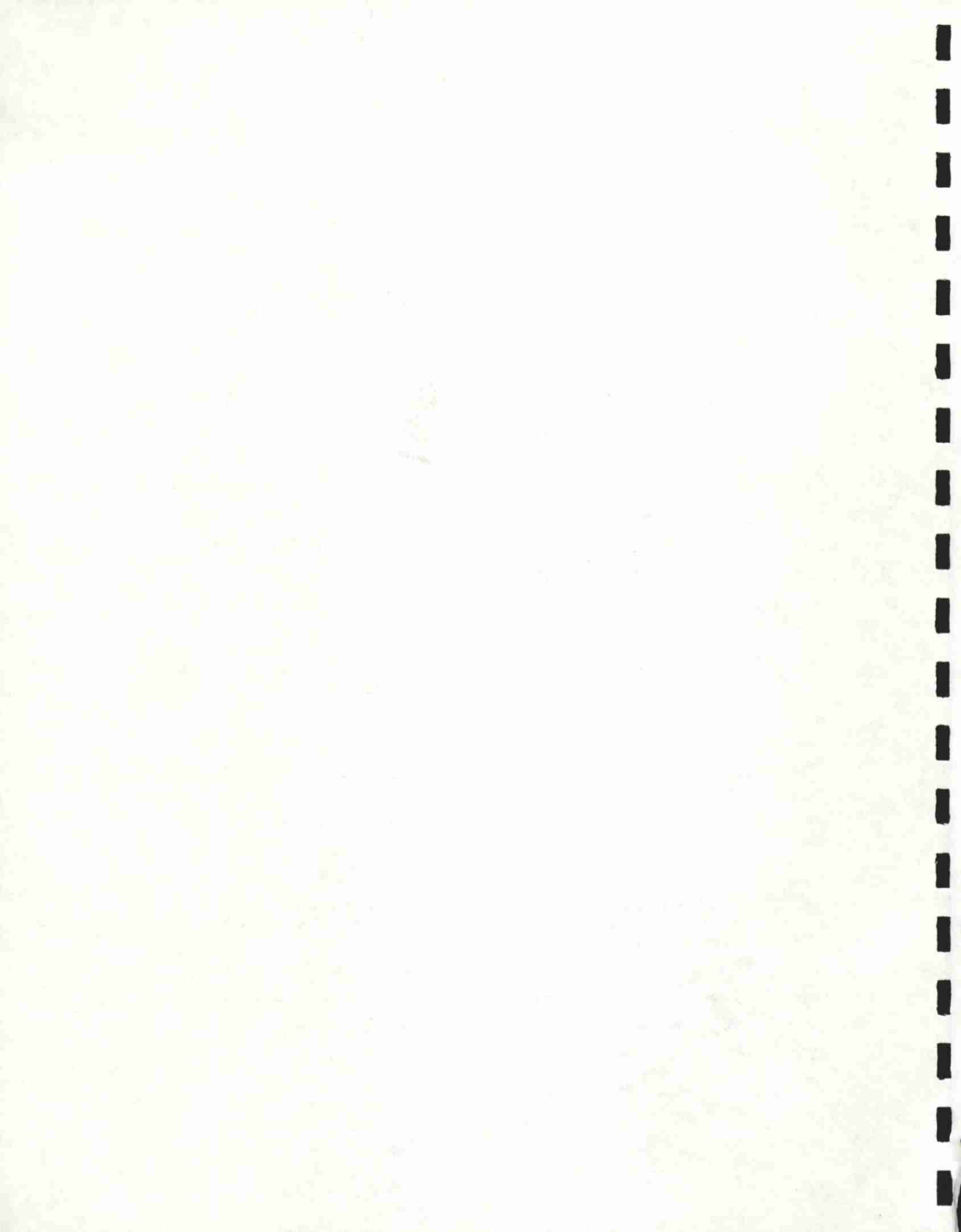
- * Il y a une perte de 35 lbs, une fois l'étêtage et l'éviscération complété. Juste l'étêtage correspond à une perte de 20%.



Le choix entre produire du maquereau en conserve versus le maquereau destiné à la "bouette".

Suite à de nombreuses rencontres et discussions avec les producteurs faisant de la mise en conserve, il est ressorti le peu de vouloir de leur part mais par contre une sorte d'obligation à s'adonner à ce type de production. Les pêcheurs affiliés à ces usines exercent des pressions pour que la mise en conserve soit effectuée durant une période correspondant au temps nécessaire pour que leurs proches (femme, enfant) puissent s'assurer le droit à l'assurance-chômage. Donc, les producteurs doivent répondre à cette raison sociale qui est majeure dans un milieu où la pêche est la principale source de création d'emploi. Cependant si comme je le mentionne plus haut, les pêcheurs ne sont pas intéressés à éviscérer leurs maquereaux destinés justement à la mise en conserve (ce qui favorise l'emploi?) prétextant qu'il est plus payant de l'amener rond, les producteurs eux pensent rendement et profit donc favorise la destination du maquereau pour la bouette.

A l'analyse de deux coûts de productions suivants, on constate le pourquoi.



Voici les coûts de production / caisse de 24 boîtes de 14 onces.

Pour le maquereau mis en conserve

Dépenses

| | | |
|------------------|---------------------------|-------|
| Matière première | 23 lbs de maquereau coupé | 4.60 |
| Main d'oeuvre | | 5.50 |
| Boîte | | 4.70 |
| Transport | | 1.10 |
| Etiquette | | .40 |
| Over-Head | | 2.50 |
| | Total: | 18.50 |

Ce coût de production est sur une base continueile de 1000 caisses par jour.

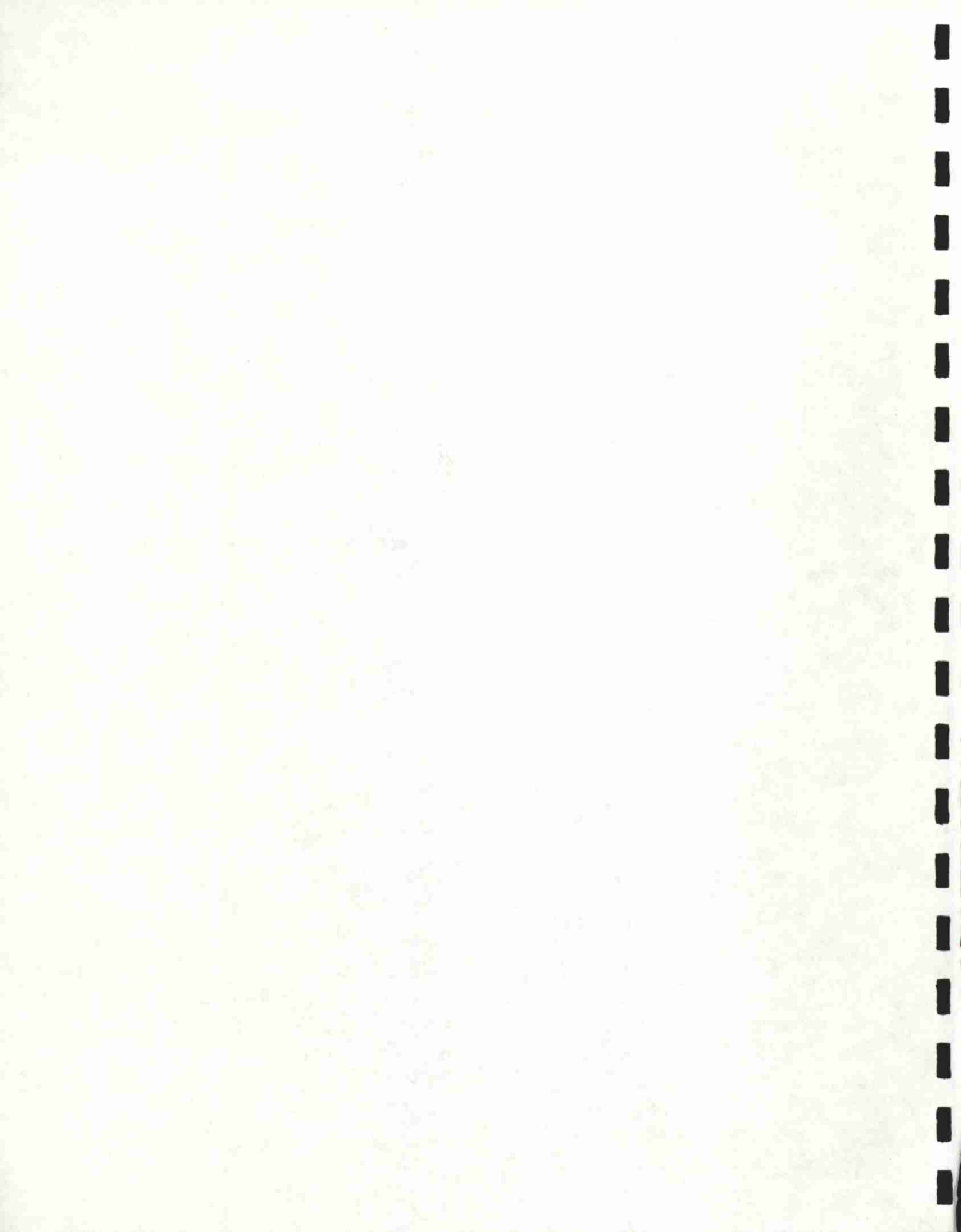
* Over-Head : frais fixe
 frais variables

Revenus

Caisse de 24 boîtes de 14 onces 19.25

| | |
|----------|------------|
| Revenus | 19.25 |
| Dépenses | 18.50 |
| Profit | .75/caisse |

Ce coût est basé sur un prix de .20 lbs payé par les producteurs aux pêcheurs.
Une subvention de .04 du Gouvernement du Québec est octroyée aux producteurs
et celle-ci est incluse dans le prix mentionné plus haut.



Coût de production du contrat pour le maquereau destiné à la bouette.

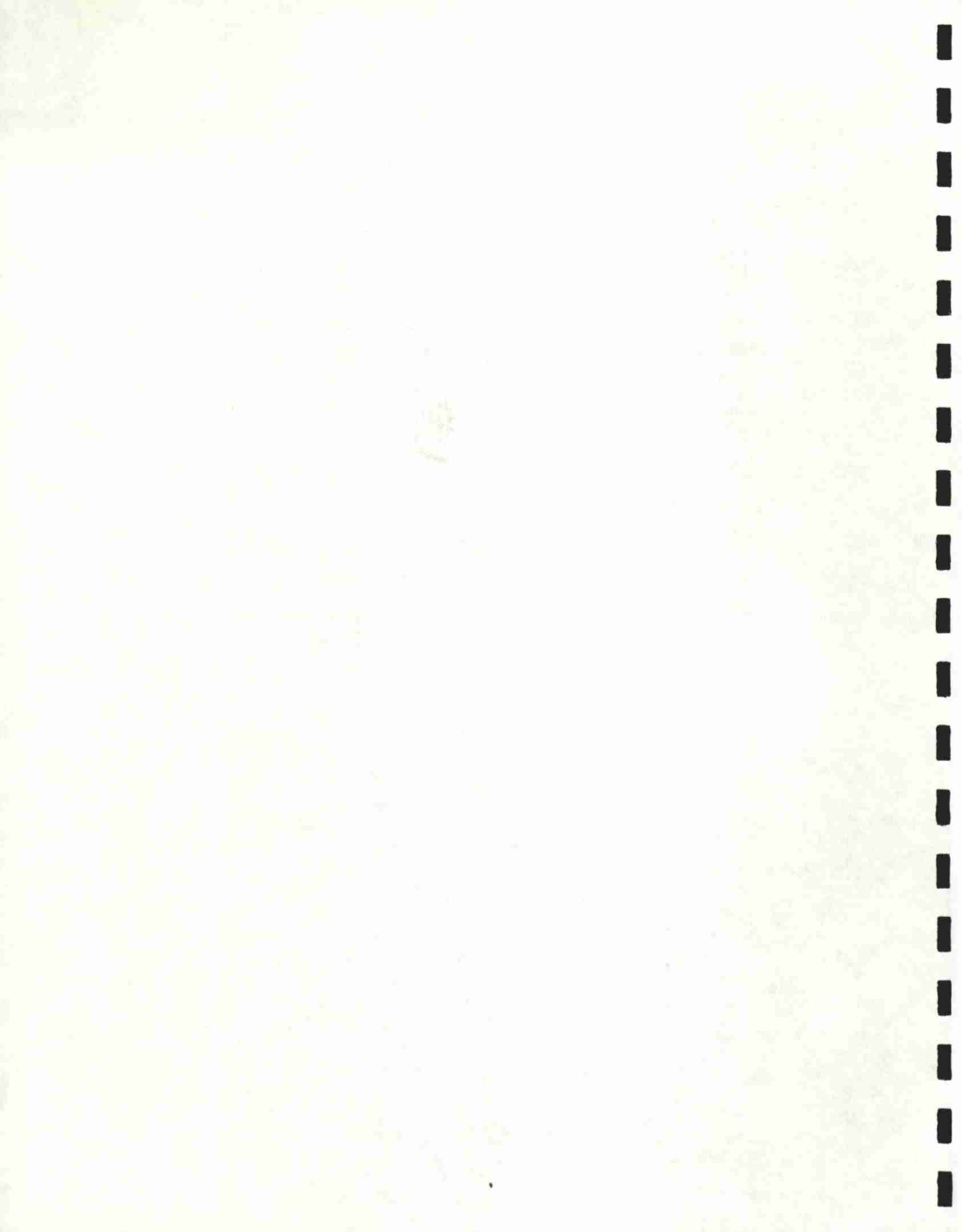
Contrat de 300,000 lbs.

| | | |
|-----------|------------------------|----------|
| Dépenses: | Matière première | .10¢/lbs |
| | Congélation | .05¢/lbs |
| | Empaquetage | .05¢/lbs |
| | Main d'oeuvre | .02¢/lbs |
| | Transport | .02¢/lbs |
| | Over head | .01¢/lbs |
| | | <hr/> |
| | | .25¢/lbs |
| | 300,000 lbs x .25¢/lbs | 75,000. |

| | | |
|----------|----------------------|----------|
| Revenus: | Prix la livre | .34¢ |
| | Vente 300,000 x .34¢ | 102,000. |

| | |
|-----------|----------|
| Revenus: | 102,000. |
| Dépenses: | 75,000. |
| Profit: | 27,000. |

- * Prix fixé par soumission
- * Le fédéral à accordé le contrat à National Sea Products et J.W. Delaney.
- * Selon M. Simon, directeur de Pêches et Océans, ce prix de .34¢/lbs sans avoir vu le contrat est très conservateur. Un prix de .36¢/lbs serait fort probable.



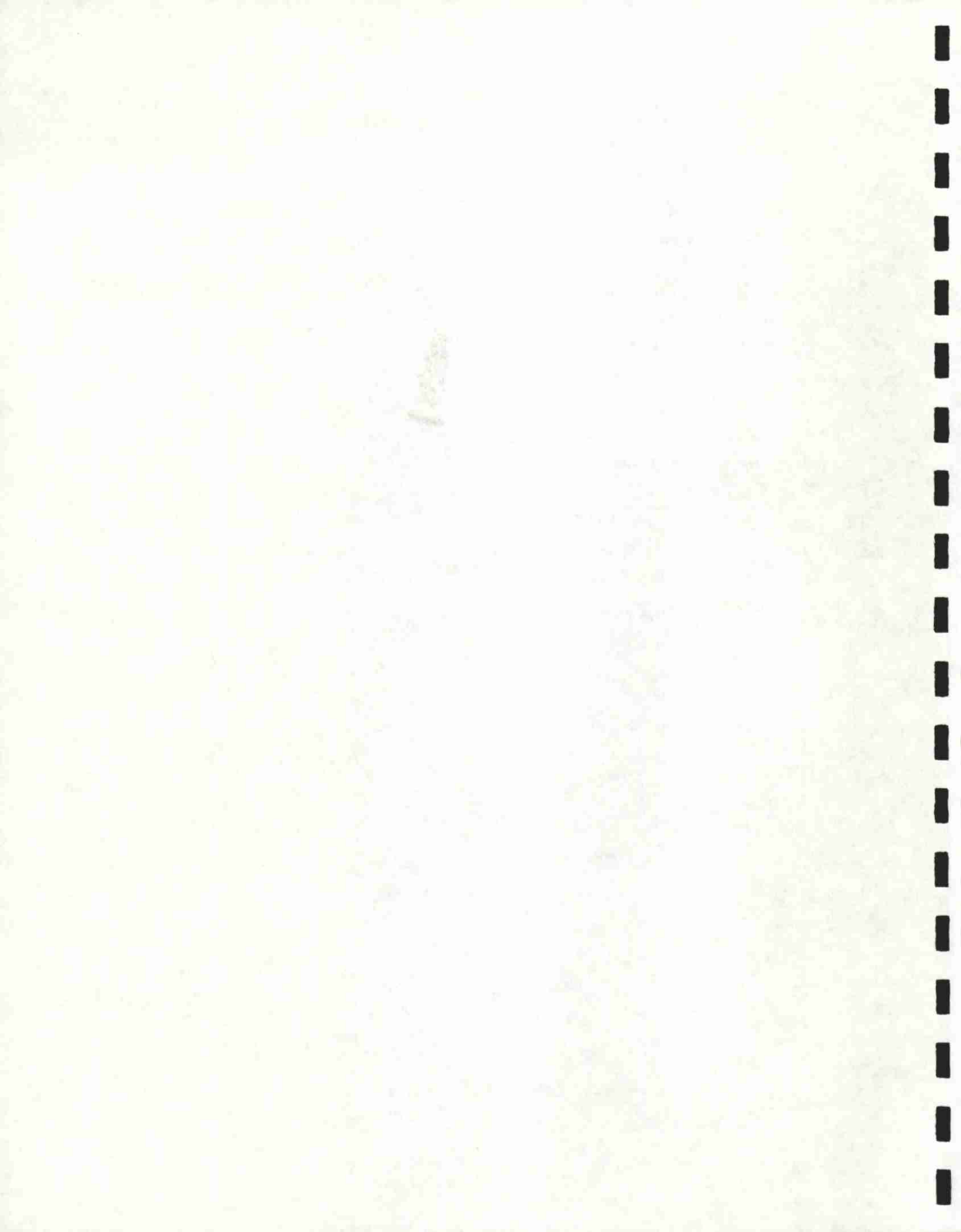
Donc, la quantité requise pour faire de la conserve c'est-à-dire 23 lbs/caisse est une perte étant donné la demande sans cesse grandissante pour la bouette.

Un exemple: Si on prend ce 300,000 lbs et qu'on calcule le profit qui serait engendré en le transformant en conserve, on voit:

300,000 lbs ÷ 23 lbs/caisse : 13,043 caisses
13,043 caisses x .75¢/caisse: \$9,782.

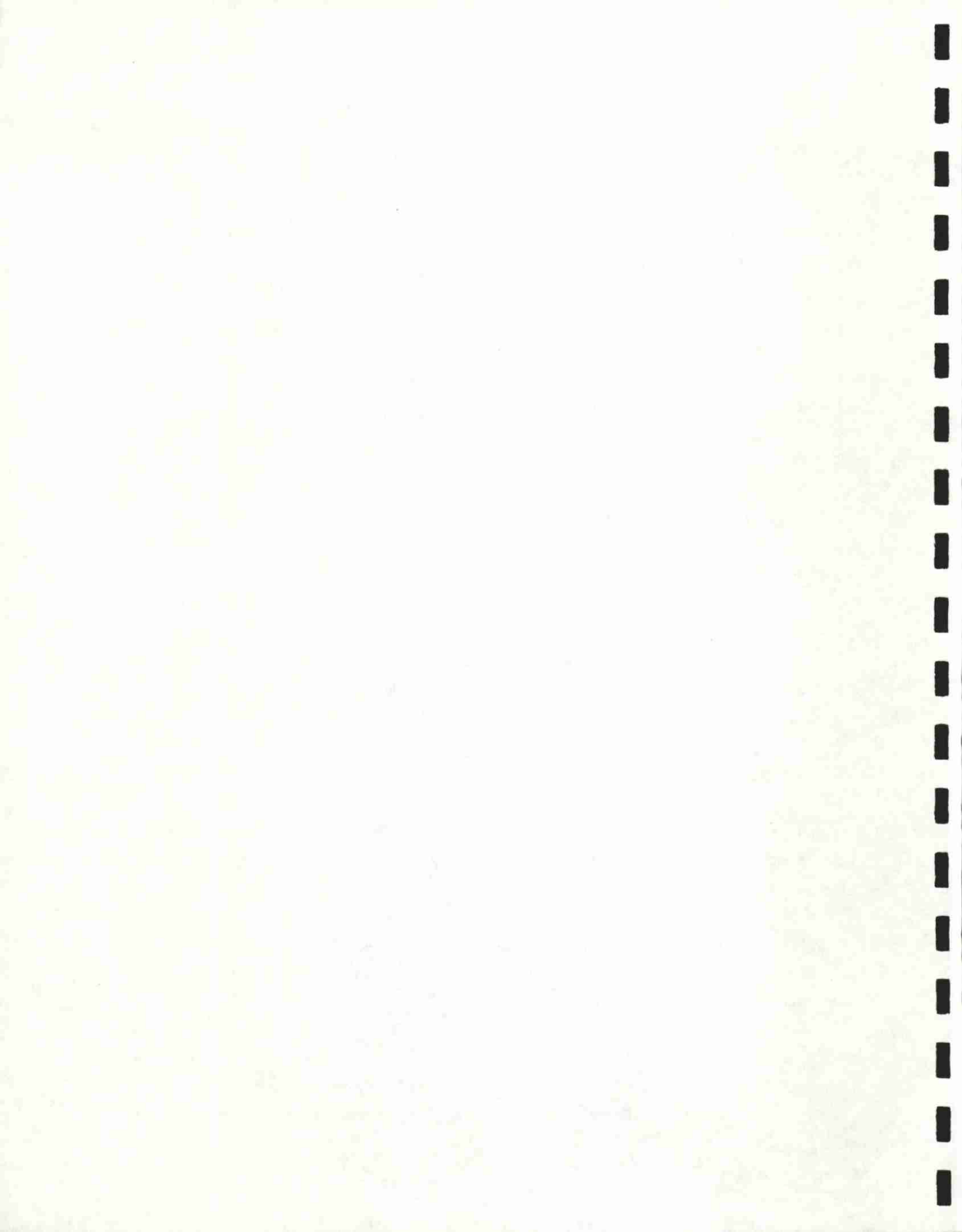
Un profit de \$9,782. pour la mise en conserve versus un profit de \$27,000. lorsqu'il est destiné à la bouette.

Ces chiffres sont éloquentes et nous devons nous y attarder, car ils ont des répercussions pragmatiques du moins aux Iles-de-la-Madeleine en ce qui a trait à l'inspection et au triage.



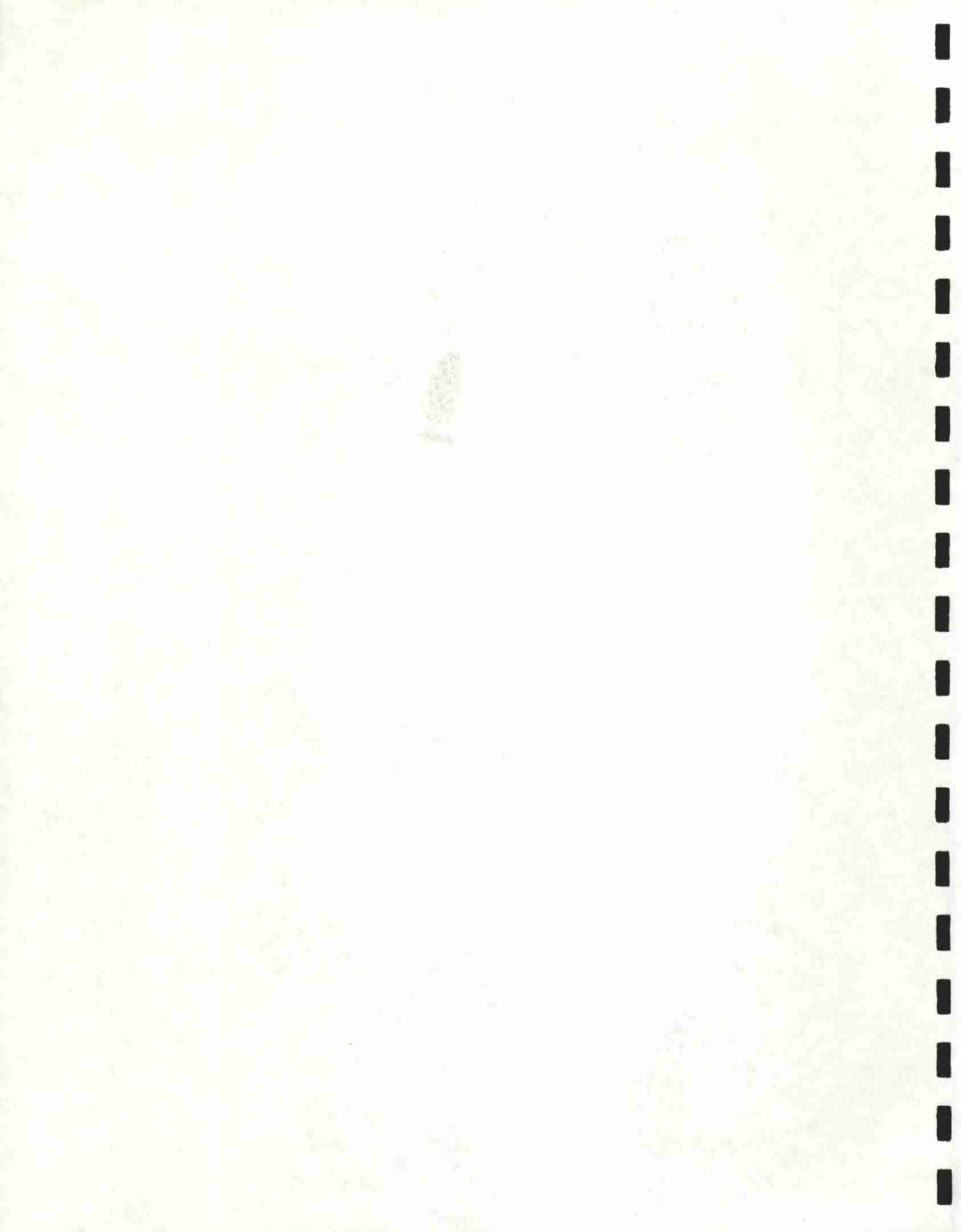
Les répercussions sur l'Inspection et le triage.

1. Sur le bateau, il y a possibilité de recouplement du maquereau pour la bouette et celui pour la consommation humaine.
: Les manipulations et les attentions sont différentes pour chacun d'eux.
2. Les bacs isothermiques non identifiés "bouette" pour ce produit peut entraîner une confusion.
3. Ceux-ci entrent souvent dans le même local à l'usine (local de réception, d'expédition et parfois de transformation). Il y a danger que le maquereau coupé * échappe à l'inspecteur-trieur et qu'il y est un recouplement des produits.
4. Le principe premier arrivé premier transformé est difficile d'application, lorsque dans un local de réception très restreint, de nombreux bacs isothermiques contenant du maquereau coupé et du rond sont entassés les uns sur les autres. De plus ceci rend une vérification rapide impossible.
5. Lors du transport, le personnel porte peu d'attention au déchargement des bacs. Si les bacs étaient identifiés "bouette" et "consommation humaine" l'inspecteur serait en mesure de vérifier que les techniques de déchargement sont adéquates pour cette dernière catégorie et que le produit entre immédiatement à l'usine pour être trié et inspecté avant la transformation.
6. Présentement du maquereau rond destiné à la "bouette" est entreposé dans la même chambre froide que celle contenant du produit destiné à la consommation.
7. Il est possible que les usines acceptent du maquereau rond pour la consommation humaine et qu'elles fassent elles-mêmes l'éviscération. Donc si la "bouette" entre aussi à l'usine il sera impossible de vérifier que



du maquereau destiné à la bouette ne serve pas à la transformation.

* Maquereau coupé: Maquereau destiné à la consommation humaine.

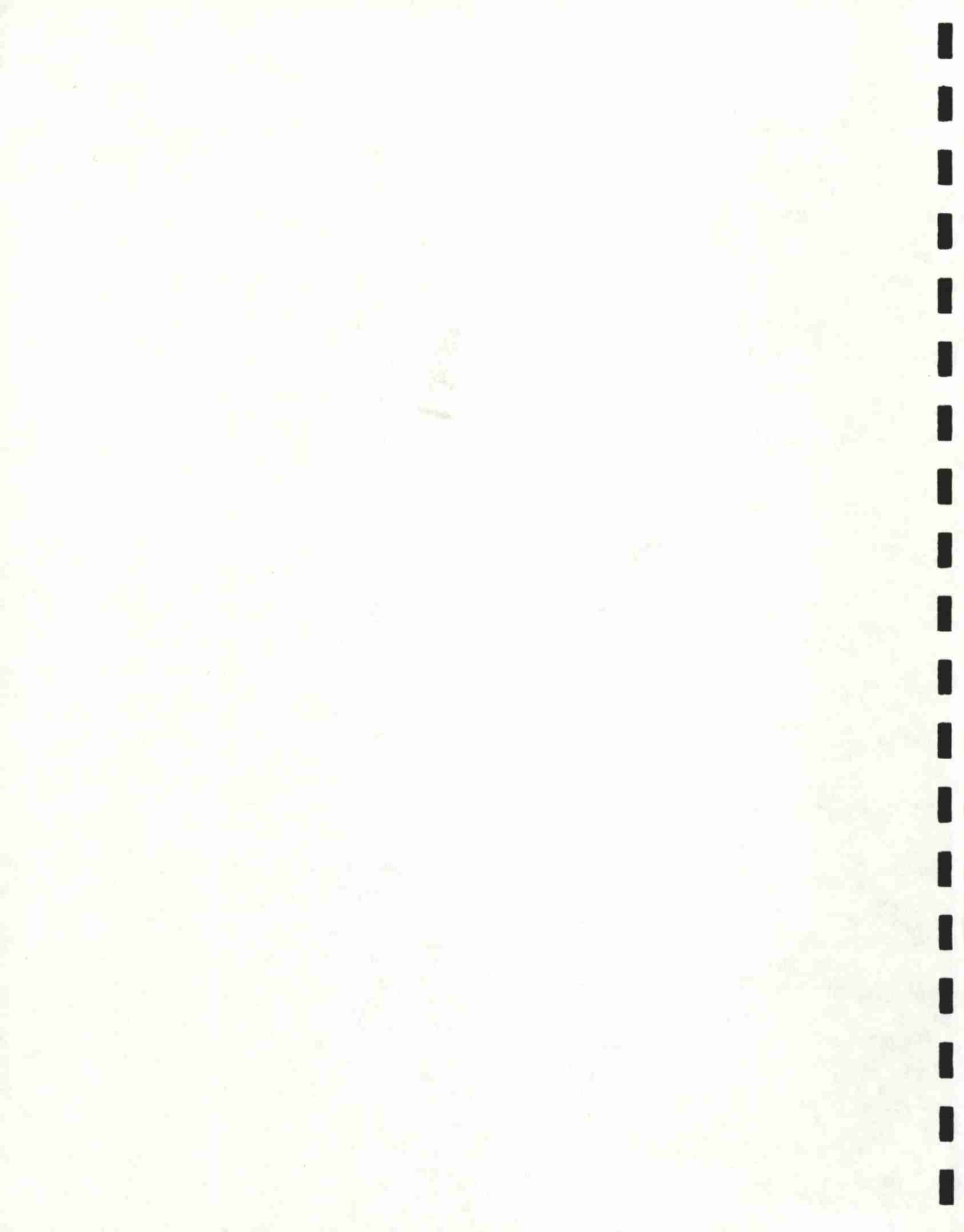


Recommandations

1. Les contenants devraient être identifiés pour faciliter le triage et l'inspection
soit "consommation humaine"
soit "bouette"
2. Le maquereau destiné pour la "bouette" ne devrait pas entrer à l'usine surtout si l'éviscération du maquereau rond pour la consommation humaine est permise dans celle-ci.
3. Idéalement le maquereau destiné à la consommation humaine devrait être éviscéré avant son arrivée à l'usine.

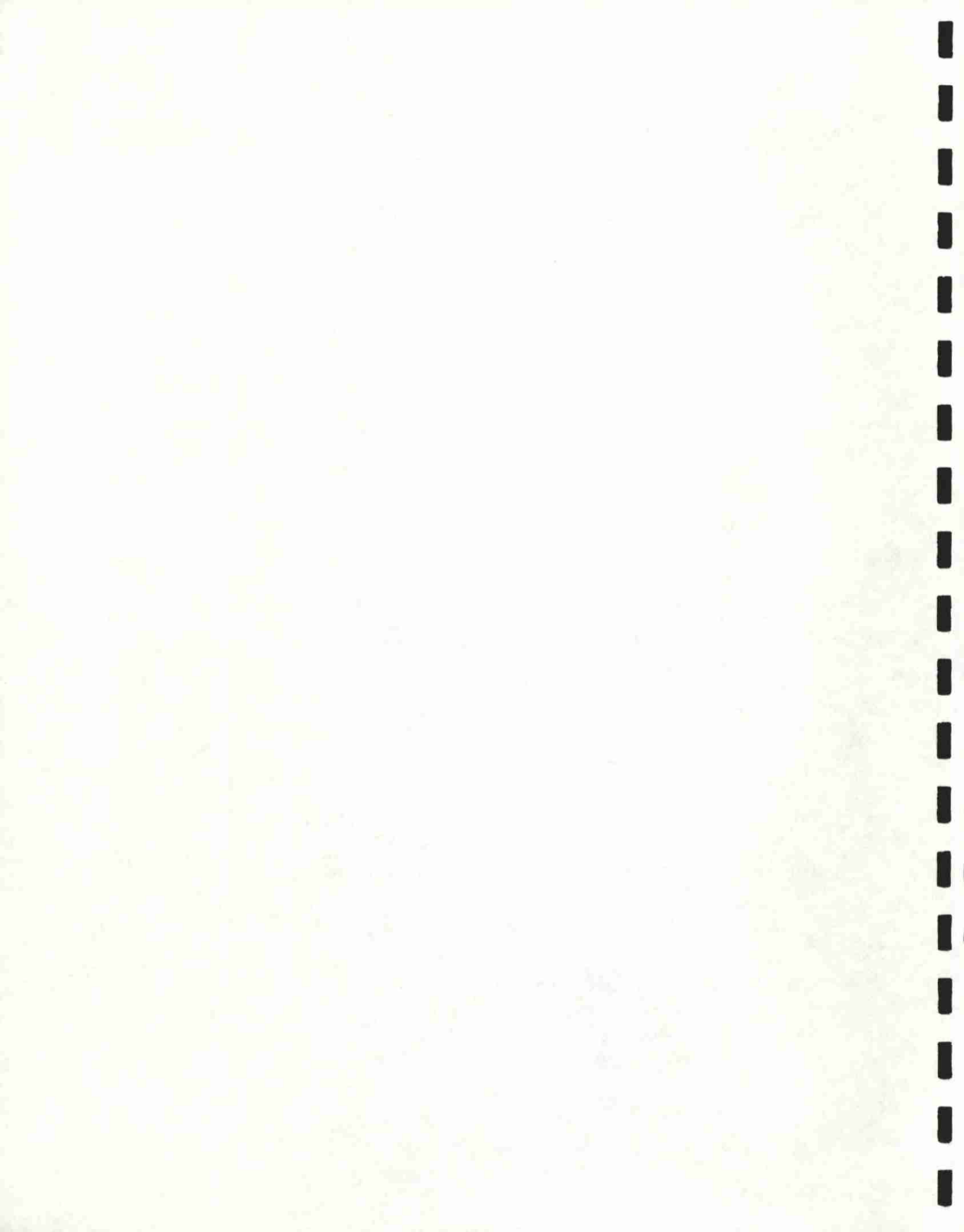
En résumé, il serait avantageux que les contenants identifient leurs contenus. Ceci permettra à l'inspecteur trieur d'effectuer un meilleur contrôle de ce qui pénètre à l'usine et d'éviter la possibilité que du maquereau destiné pour la bouette revienne au secteur de la transformation. Aussi étant donné un principe de juridiction, qui nous empêche de vérifier les manipulations et les moyens de conservations à bord des bateaux en mer, il serait préférable que le maquereau destiné à la consommation humaine soit éviscéré avant son entrée à l'usine.


Pierre Léger



Les personnes suivantes furent rencontrés avant la rédaction de ce rapport.

- M. Antoine Richard: Gérant de National Sea Product
C.P. 28, Grande-Entrée. GOB 1H0
985-2753
- M. Normand Renaud: Contremaitre de National Sea Product
C.P. 39, Havre-Aubert. GOB 1J0
937-2255
- M. Donald & Mauril Delaney: Gérant et propriétaire de J.W. Delaney
C.P. 90, Havre-aux-Maisons. GOB 1K0
986-5365
- M. Jean-Yves Cyr: Gérant de la coopérative du Gros-Cap
986-5365
- M. Benoit Renaud: Chef de service de l'inspection fédéral aux Iles-de-la-
Madeleine 986-2095
- M. Simon: Directeur de Pêche & Océans
Cap-aux-Meules 986-2095
- Personnes rencontrés par Marie-France Ostiguy
- M. Marcel Hubert: Propriétaire de Pêcheries Hubert Inc.
C.P. 475 Havre-aux-Maisons
986-2613
- M. Rolland Renaud: Gérant de Homard des Iles Inc.
Chemin du Quai Millerand
GOB 1A0 937-2792.





Bibliothèque Cécile-Rouleau



QMC A 567 495