

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

Mise à l'eau des cages
aux Îles-de-la-Madeleine

Une bourse du
MAPAQ décernée à
M^{me} Olivia Lacasse

2

Promotion des produits
aquatiques du Québec

Participation des entreprises
du Québec à la Seafood
Expo Global de Bruxelles

3

Les Îles-de-la-Madeleine
et la Gaspésie :
« en mode solutions »!

Nouvelle publication

4



C'est avec enthousiasme que j'ai accepté le mandat que le premier ministre, M. Philippe Couillard, m'a confié, à savoir de diriger le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Au mois de mai, j'ai pris part, en compagnie du premier ministre, aux activités marquant la mise à l'eau des casiers à homard aux Îles-de-la-Madeleine. Pour nous, cette visite était incontournable, compte tenu de l'importance économique et sociale du secteur de la pêche pour l'archipel comme pour d'autres régions du Québec maritime.

À l'instar de l'industrie bioalimentaire, ce secteur doit lui aussi relever le défi de

la concurrence. Il doit être créatif et se dépasser pour se tailler une place de choix dans des marchés de plus en plus compétitifs. Dans ce contexte, trois initiatives ont été engagées ce printemps pour que les consommateurs québécois puissent distinguer facilement nos produits de ceux qui arrivent de l'étranger.

Les pêcheurs de homard de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine ont matérialisé leur projet visant à identifier la totalité des homards capturés dans leurs régions. Je tiens à les féliciter pour cette initiative, amorcée en 2010, qui garantit l'origine de leur produit grâce à l'étiquette « Aliments du Québec » fixée à l'une des pinces du crustacé. Dans la foulée, une campagne publicitaire a été lancée par le Ministère et l'industrie afin d'inviter les Québécois à choisir ce homard identifié à « Aliments du Québec ». En outre, le 26 mai dernier, le Ministère conviait des représentants des pêcheurs, des aquaculteurs et des transformateurs à la première rencontre d'affaires *Le Québec marin*, qui a aussi attiré des acheteurs, des restaurateurs et des journalistes. Fruit d'une collaboration entre le Ministère et l'industrie, ces activités auront certainement permis de mieux faire connaître les produits aquatiques du Québec, d'augmenter leur visibilité et leur notoriété sur les

marchés et aussi de susciter l'établissement de liens entre les différents acteurs.

Au cours des prochains mois, le gouvernement du Québec déploiera sa nouvelle « stratégie maritime » qui comportera des actions concrètes pour assurer la pérennité des pêches et de l'aquaculture. Mon collègue, M. Germain Chevarie, député des Îles-de-la-Madeleine et adjoint parlementaire (volet pêches et aquaculture), et moi aurons sans aucun doute l'occasion de vous rencontrer pour discuter de la mise en œuvre de cette mesure d'importance.

En terminant, je profite de la saison de pêche qui bat son plein pour remercier tous les travailleurs de la mer pour les efforts qu'ils déploient au quotidien et pour leur apport considérable au développement économique de leur communauté.

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

Pierre Paradis



SYMPOSIUM POUR UNE PÊCHE DURABLE DANS LE SAINT-LAURENT : UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER!

Par Meggie Desnoyers,

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

Du 17 au 21 août 2014, la ville de Québec accueillera la rencontre annuelle de la Société américaine des pêches (American Fisheries Society). Ce congrès scientifique d'envergure internationale consacré au domaine des pêches, qui en est à sa 144^e présentation, se tient pour la première fois depuis plus de dix ans dans la Vieille Capitale. À cette occasion, des acteurs du secteur des pêches du Québec ont pris l'initiative d'organiser

un symposium qui rassemblera des industriels, des représentants de communautés autochtones, des gestionnaires des ressources halieutiques ainsi que des scientifiques. Trente conférenciers ont été invités à préparer des exposés sur le thème suivant : « Recherche et innovation pour une pêche durable dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent ».

Les sujets traiteront, entre autres choses, de l'état de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent, des défis d'ordre environnemental et écosystémique, ainsi que de l'exploitation durable et de la

conservation des ressources aquatiques. Des études de cas seront présentées pour illustrer les bons coups du Québec, notamment en ce qui concerne la gestion des stocks marins, les nouvelles pêches et l'adaptation aux marchés. Cette réunion scientifique vise à dresser un portrait du Saint-Laurent dans son état actuel et à faire connaître certaines des solutions qui ont été dégagées récemment pour le gérer, l'exploiter et le protéger, en harmonie avec les activités des pêches. La mise en valeur de cet écosystème unique comporte des défis qui interpellent à coup sûr les gestionnaires des pêches et

les scientifiques des autres pays. Le symposium sera donc l'occasion de découvrir les accomplissements du secteur québécois dans le domaine.

Précisons que le symposium se tiendra les 18 et 19 août prochain au Centre des congrès de Québec. Il se déroulera pour l'essentiel en français, mais une interprétation simultanée sera offerte pour accommoder les invités et les visiteurs de l'étranger. Pour plus de renseignements sur le congrès de l'American Fisheries Society ou pour connaître le programme du symposium, visitez le site Internet <http://afs2014.org/fr/>.

PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales
96, montée de Sandy Beach, bureau 2.06, Gaspé (Québec) G4X 2V6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Donald Arseneau, Micheline Côté, Meggie Desnoyers,
Micheline Fournier, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Louise Therrien.

Conception graphique : Ghislaine Roy

PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois
dans les pages du journal Pêche Impact.

Québec

MISE À L'EAU DES CAGES AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Par Karine Villemaire,

de la Direction régionale
des Îles-de-la-Madeleine

Bien que la frénésie pour la mise à l'eau des cages à homard fût palpable sur tous les quais des Îles-de-la-Madeleine, c'est à Grande-Entrée que se tenait, les 8 et 9 mai derniers, la 139^e activité de la mise à l'eau des cages. Le premier ministre du Québec, M. Philippe Couillard, et le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Pierre Paradis, se sont joints à M. Germain Chevarie, député des Îles-de-la-Madeleine et adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (volet pêches et aquaculture) pour perpétuer cette tradition madelinienne.

À la veille du grand départ s'est tenu le Rendez-vous des travailleurs de la mer, qui conviait les travailleurs et les partenaires de l'industrie, ainsi que l'ensemble de la population, à se rassembler pour souligner l'importance des pêcheries dans la communauté. Sur le thème « Entre vents et marées, tenons le cap », le message véhiculé à l'occasion de cette rencontre évoquait la persévérance des travailleurs de la mer qui, en dépit des

difficultés, contribuent à la pérennité du secteur. Les invités présents ont souhaité aux pêcheurs et aux aides-pêcheurs une bonne saison et les ont incité à la prudence en mer. Par la suite, comme le veut la coutume, une couronne de fleurs a été lancée à la mer en mémoire des marins disparus.

Le vendredi 9 mai, dès 4 heures le matin, l'activité était à son comble sur les quais. MM. Couillard et Paradis accompagnaient les membres des familles venus saluer les pêcheurs qui se préparaient à partir. À 5 heures, le signal du départ fut donné et les quelque 115 bateaux de Grande-Entrée ont pris le large sur une mer d'huile. Au total, 325 homardiers ont quitté les différents quais de l'archipel pour mettre à l'eau les cages à homard.

Le lendemain, les pêcheurs ont repris la mer pour lever les casiers et marquer le véritable début de la saison de pêche au homard, ou encore au « cardinal des mers » comme le nomme M. Philippe Mollé, chef cuisinier et chroniqueur au Devoir. Cette année encore, il est possible de retracer le homard acheté à l'aide de l'étiquette « Aliments du Québec ». Aussi, pour une première saison, le homard des Îles-de-la-Madeleine est



Photo : Fondation Willie Deraspe

identifié « Pêche durable certifiée ». Rappelons que le homard de la zone 22 bénéficie de l'écocertification du Marine Stewardship Council (MSC) depuis le mois de juillet 2013 grâce aux efforts de l'Association des pêcheurs propriétaires des Îles-de-la-Madeleine.

La mise à l'eau des cages de Grande-Entrée est organisée par la Fondation

Willie-Deraspe, organisme qui s'est donné pour mission de faire connaître les ressources marines et les métiers de la mer, tout en mettant en valeur le mode de vie maritime. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a soutenu financièrement cette activité qui a connu, encore cette année, un vif succès!

UNE BOURSE DU MAPAQ DÉCERNÉE À M^{ME} OLIVIA LACASSE

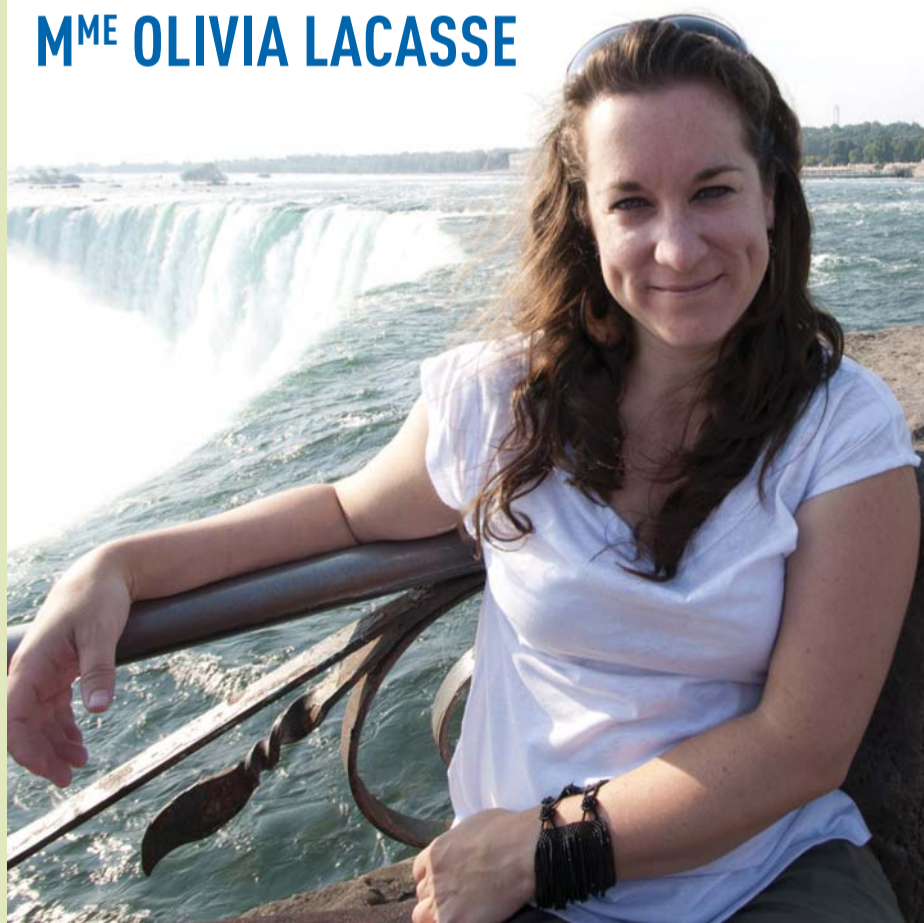


Photo : Olivia Lacasse

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale de la Gaspésie

Chaque année, par l'entremise de la Fondation de l'Université du Québec à Rimouski (UQAR), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation décerne une bourse d'excellence d'une valeur de 5 000 dollars pour des études de deuxième cycle en gestion des ressources maritimes. Cette bourse a été accordée cette année à M^{me} Olivia Lacasse.

Avant d'entreprendre ses études de deuxième cycle en gestion des ressources maritimes, M^{me} Lacasse a obtenu un diplôme de maîtrise en océanographie et un baccalauréat en biologie de l'UQAR. Cette Gaspésienne compte une dizaine d'années d'expérience dans les domaines de la biologie marine et de l'océanographie. Elle a contribué à l'avancement de plusieurs travaux de recherche au Québec, mais aussi au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse. Ses travaux portaient notamment sur l'élevage des huîtres et des moules, sur la culture des larves de homard destinées à l'ensemencement des fonds marins ainsi que sur les espèces marines envahissantes.

Cet été, M^{me} Olivia Lacasse fera un stage à la Direction régionale de la Gaspésie du MAPAQ qui portera sur les modes d'intervention financiers à l'appui de la recherche et de l'innovation. Cet automne, elle travaillera comme bénévole en conservation marine dans l'île de Mafia, en Tanzanie, avec l'organisme britannique Frontier.

Soulignons que, depuis 28 ans, l'UQAR offre un programme d'études supérieures en gestion des ressources maritimes. L'établissement a ainsi assuré la formation de plus de 400 professionnels ou gestionnaires, dont un bon nombre travaille au Québec ou à l'étranger dans diverses organisations liées au secteur des pêches et de l'aquaculture.

Pour plus d'information sur le programme d'études en gestion des ressources maritimes, on peut joindre M. Claude Rioux par téléphone au 418 723-1986, poste 1564, ou par courriel à l'adresse claudio_rioux@uqar.ca.

PROMOTION DES PRODUITS AQUATIQUES DU QUÉBEC

Par **Françoise Nicol**,

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

HOMARD DU QUÉBEC : SACHEZ LE REPÉRER!

Tablant sur le fait que tous les homards pêchés au Québec portent désormais l'étiquette d'Aliments du Québec, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a procédé le 8 mai dernier à l'inauguration du site Web www.sachezleroperer.com, qui sera en ligne jusqu'au 31 juillet prochain, de même qu'au lancement d'une opération publicitaire télévisuelle qui s'est déroulée jusqu'au 25 mai.

Ainsi, en visitant le site Web, le consommateur peut trouver de l'information concernant les qualités et l'origine du homard qu'il a acheté et qui porte l'étiquette d'Aliments du Québec. Il y trouvera aussi des conseils pour cuire et décortiquer ce crustacé et diverses recettes pour l'apprêter. Il est possible également d'inscrire le code alpha-numérique paraissant sur l'étiquette du homard pour connaître sa « petite histoire », à savoir le nom du pêcheur qui l'a capturé, le nom du bateau et la zone de pêche où le crustacé a été pêché.

Soulignons que la publicité télévisuelle, très dynamique, mettait en vedette M^{me} Chantal Fontaine, porte-parole d'Aliments du Québec, adressant ce conseil : « Achetez un homard identifié Aliments du Québec, c'est toujours le bon choix! Sachez le repérez! »

CAP SUR LE QUÉBEC MARIN

C'est sur le thème de « Cap sur le Québec marin » qu'a été lancée, le 26 mai dernier, la campagne de promotion des produits aquatiques, en présence du député des Îles-de-la-Madeleine et adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (volet pêches et aquaculture), M. Germain Chevarie.

Se tenant au Bota Bota, spa-sur-l'eau, dans le Vieux-Port de Montréal, l'activité de lancement réunissait des pêcheurs, des aquaculteurs, des industriels, des représentants de la distribution et du réseau du commerce de détail, des chefs et d'autres acteurs clés de l'industrie québécoise des pêches et de l'aquaculture. Elle était aussi l'occasion, pour les participants, d'établir des relations d'affaires ou de renforcer les liens existants.

La campagne, qui sera déployée jusqu'à la fin du mois de juin, vise à favoriser les achats de poissons et de fruits de mer du Québec par les consommateurs, que ce soit au magasin ou au restaurant.



M^{me} Chantal Fontaine, porte-parole de la campagne « Aliments du Québec : toujours le bon choix! », et M. Germain Chevarie, député des Îles-de-la-Madeleine et adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (volet pêches et aquaculture), entourés de représentants de l'industrie, MM. Jean Côté, Léonard Poirier et Jean-Paul Gagné.

PARTICIPATION DES ENTREPRISES DU QUÉBEC À LA SEAFOOD EXPO GLOBAL DE BRUXELLES

Par **Françoise Nicol**,

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

Les 6, 7 et 8 mai derniers se tenait à Bruxelles, en Belgique, la Seafood Expo Global (SEG). Ce rendez-vous de dimension internationale est considéré comme l'une des plus importantes expositions au monde dans le domaine du commerce des poissons et des fruits de mer. Pour la neuvième année consécutive, le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada assurait, avec la collaboration du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, la coordination des espaces réservés aux entreprises québécoises présentes dans le pavillon du Canada.

LES ENTREPRISES DE LA GASPÉSIE EN VEDETTE

Pour une troisième année, Gimxport mettait en valeur l'offre des entreprises de transformation de la Gaspésie qui cherchent à étendre leur marché pour des produits du homard. Les représentants de Dégust-Mer inc. et de La Crevette du Nord Atlantique inc. étaient aussi sur place pour promouvoir leurs produits. En outre, les entreprises Crustacés des Monts et Cusimer étaient représentées par Great Northern Products. Quant à Sogelco International inc., elle participait au SEG cette année encore.

DES CONFÉRENCES SUR LES PARTICULARITÉS DU MARCHÉ EUROPÉEN

Grâce à la contribution financière des provinces canadiennes, dont le Québec, un « déjeuner table ronde » a été proposé aux membres de l'industrie. Ces derniers ont pu assister à plusieurs conférences concernant l'état des négociations commerciales entre le Canada et l'Union européenne, les ouvertures commerciales pour les produits à valeur ajoutée, la façon de mener des affaires en Europe de même que l'évolution du marché européen des poissons et des fruits de mer.

À titre de complément, la Délégation du Québec à Bruxelles et l'ambassade du Canada en Belgique ont organisé à

l'intention des entreprises participant au SEG une visite du port d'Anvers, un des plus importants port d'Europe. Enfin, M^{me} Caroline Émond, déléguée générale du Québec à Bruxelles, a accueilli au cours d'un coquetel dînatoire les représentants des entreprises québécoises présents à Bruxelles ainsi que des acheteurs européens invités. Soulignons que les produits des entreprises proposés à l'occasion de cette réception – crabe des neiges, crevette nordique, homard, morue salée, buccin, etc. – ont été préparés par le chef cuisinier de la Délégation du Québec à Bruxelles, M. Samuel Aubry-Gagnon.

LES ÎLES-DE-LA-MADELEINE ET LA GASPÉSIE : « EN MODE SOLUTIONS »!

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale de la Gaspésie

Plus de 150 personnes ont mis en commun leurs idées à l'occasion de la journée « Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine : en mode solutions » qui s'est tenue à Carleton le 24 avril dernier. Cette rencontre, axée sur la résolution de problèmes et l'innovation ouverte, offrait la chance aux entreprises de toutes les tailles et de tous les domaines d'activité de soumettre des problèmes de nature technique ou socioéconomique à une communauté d'experts de diverses disciplines afin d'en accélérer et d'en faciliter la résolution.

L'automne dernier, un appel a été lancé qui invitait toutes les entreprises de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine à présenter un problème concernant le développement de produits, l'adoption ou l'utilisation de technologies ou un sujet d'une autre nature et pour lequel elles n'avaient pas trouvé de solution satisfaisante. L'appel a suscité un intérêt particulier parmi le Créneau d'excellence ACCORD Ressources, sciences et technologies marines. Sur dix problèmes retenus, cinq ont été mis en avant par des entreprises du secteur des pêches et de l'aquaculture.

L'Association des chasseurs de phoques des Îles-de-la-Madeleine cherche à déterminer les meilleurs modes d'exploitation et de valorisation de la ressource marine. Les discussions qui ont eu lieu à Carleton ont suggéré de nouvelles voies de communication publique et de nouveaux partenariats à privilégier.

L'entreprise Les Pêcheries Guy Leblanc est en quête du meilleur moyen pour commercialiser une innovation brevetée dans le domaine des pêches. Les entretiens qu'elle a eus avec des participants lui ont permis d'identifier des partenaires avec qui s'associer pour procéder à la validation technique de son cul de chalut et à la mise en marché de la technologie qu'elle a mise au point.

Entreprise d'élevage d'omble chevalier, Raymer Aquaculture souhaite trouver une voie de valorisation pour les 60 tonnes de fumier qu'elle doit éliminer annuellement. La rencontre de Carleton a mis en évidence des options qui pourraient être explorées avec l'Union des producteurs agricoles, le Centre de développement des bioproduits Biopterre et la société Premier Tech.

Les Pêcheries Gaspésiennes sont à la recherche d'un emballage pour leurs poissons fumés à chaud qui remplit des spécifications bien précises. Un concept d'emballage a été défini pendant la journée et les discussions ont permis de jeter les bases d'un projet qui devrait être entrepris dans les prochains mois avec l'Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire et le centre Merinov.

E. Gagnon et Fils et le Regroupement des employeurs du secteur bioalimentaire 2011 inc. ont exprimé le besoin, pour quatre entreprises qui transforment le crabe et le homard, de trouver une forme de valorisation pour les coproduits issus du décorticage des crustacés en usine. Grâce aux idées avancées par les centres de recherche-développement et les organismes de transfert technologique, l'entreprise et le Regroupement ont été à même d'arrêter une démarche visant l'analyse des options qui s'offrent et le choix de technologies. Cette démarche sera mise en branle sous peu avec le concours des centres de R-D et devrait mener à court terme à la mise au point d'une solution, qui servira d'assise également afin de développer à plus long terme des produits dérivés d'une plus grande valeur ajoutée.

L'activité « Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine : en mode solutions » était organisée sous le patronage de la Conférence régionale des élus de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine et de la Chambre de commerce Baie-des-Chaleurs, en collaboration avec le comité innovation de la région de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine. L'expertise unique de l'entreprise

québécoise En mode solutions, reconnue au Québec comme à l'étranger, a été mise à profit pour l'organisation et la tenue de cette journée. Soulignons que celle-ci était soutenue financièrement par les organismes suivants : le ministère des Affaires municipales et de l'Occupation du territoire, Développement économique Canada, la Conférence régionale des élus, le ministère de l'Économie, de l'Innovation et des Exportations, les centres locaux de développement de la région, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, la Table de concertation Bonaventure-Avignon, Emploi-Québec et le Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada.

NOUVELLE PUBLICATION

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a publié, dans son site Internet, le document *Pêches et aquaculture commerciales en un coup d'œil – Portrait statistique – Édition 2013*.



Ce document fournit des renseignements de nature statistique sur les pêches maritimes, sur la transformation des produits marins, sur la pêche commerciale en eau douce ainsi que sur l'aquaculture commerciale et les échanges commerciaux. En parcourant les tableaux et les graphiques que contient le document, le lecteur sera à même de constater l'importance que revêtent la pêche et l'aquaculture commerciales dans les régions maritimes du Québec.

La section concernant les échanges commerciaux dans le domaine des produits marins montre l'évolution de la valeur des exportations et des importations, des prix annuels moyens sur le marché américain et des taux de change. Le lecteur y trouvera également des données récentes sur la population du Québec et des régions maritimes.

Pour consulter le document, rendez-vous à la section « Quoi de neuf? » du site Internet du Ministère à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/peche.