

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

Bref portrait
de l'aquaponie au Québec

Dossier sur le sébaste :
l'innovation dans la pêche

2

Rendez-vous de
l'industrie de la pêche
et de la mariculture des
Îles-de-la-Madeleine - 2017

3

Biotechnologies
et valorisation de la biomasse :
des avenues de développement

Calendrier des rencontres
commerciales de 2018

4

La nouvelle saison arrive à grands pas. Dans quelques jours, les équipages partiront capturer la crevette dans le golfe du Saint-Laurent, tandis que l'ouverture de la pêche au crabe des neiges aura lieu par la suite. C'est aussi une période bien remplie au chapitre des activités et des rencontres. À ce sujet, il convient notamment de souligner ma présence en compagnie de représentants de l'industrie des pêches du Québec à la Seafood Expo North America de Boston.

Une participation à des foires commerciales, comme celle de Boston, fournit une belle occasion de se tenir informé des tendances, de discuter avec des gens passionnés de partout dans le monde, mais surtout de constater avec fierté les réalisations de l'industrie des pêches et de l'aquaculture du Québec.

À l'approche de la saison de pêche, j'invite les pêcheurs et les acheteurs à travailler de concert afin que les activités de pêche et de transformation puissent se dérouler dans les meilleures conditions. Chaque partie doit aussi prêter une attention particulière aux employés des usines qui ne doivent pas subir les conséquences des négociations. Il importe de partager la même volonté de maximiser les retombées des activités de la pêche, de l'aquaculture et de la transformation, au profit de chacun des maillons de la chaîne de valeur et des communautés côtières.

Encore cette année, l'industrie devra faire face à plusieurs défis d'envergure. De mon côté, je vais poursuivre mes démarches auprès du gouvernement fédéral et souligner l'urgence de mettre sur pied le fonds de développement Canada-Québec pour l'industrie des pêches, à l'image du fonds mis en place pour les provinces de l'Atlantique, et ce, par souci d'équité envers les pêcheurs québécois. En ce sens, une motion a d'ailleurs été adoptée à l'unanimité à l'Assemblée nationale. J'aurai également l'occasion, à la suite du dévoilement de la politique bioalimentaire du Québec, d'établir et d'annoncer différentes mesures qui permettront de bonifier et d'améliorer le soutien apporté à l'industrie des pêches et de l'aquaculture du Québec.



Bonne saison 2018!

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

LAURENT LESSARD

L'AVANCÉE REMARQUABLE D'UNE BIOTECHNOLOGIE QUÉBÉCOISE

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale
de la Gaspésie

Le 1^{er} décembre dernier, la présidente du Fumoir Grizzly inc., M^{me} Laura Boivin, a annoncé, en présence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Laurent Lessard, que son entreprise mettra en valeur une technologie novatrice, soit un bio-ingrédient protecteur que vient d'homologuer Santé Canada et qui sera utile pour la conservation de la truite et du saumon fumés. Cette nouvelle donne de quoi se réjouir au chercheur de l'Université Laval, M. Ismaïl Fliss, et au microbiologiste du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Michel Desbiens, qui travaille au centre Merinov.

En effet, il y a une quinzaine d'années, ces deux scientifiques ont entrepris des travaux pour trouver une solution technologique à l'occurrence indésirable de la bactérie *Listeria monocytogenes* dans des produits marins prêts à manger. Cet agent pathogène contamine occasionnellement les aliments et parvient même à croître dans des conditions de réfrigération.

Dans les laboratoires de Gaspé et de Québec, ils ont isolé une souche de la bactérie lactique *Carnobacterium divergens* à même des moules bleues, qui est l'habitat naturel de la bactérie. Celle-ci s'est avérée avoir une activité

inhibitrice anti-*Listeria* pouvant être mise à profit dans la préparation du saumon fumé. C'est un peptide produit par la bactérie, nommé divergicine M-35, qui est à l'origine de cette activité. MM. Fliss et Desbiens ont poursuivi leurs travaux dans le contexte de la chaire de recherche industrielle Metabiolac, en mettant au point un milieu de culture de grade alimentaire qui permet une production industrielle de la bactérie et qui stimule la génération de la divergicine. L'équipe de recherche a aussi développé une technique efficace pour l'application du bio-ingrédient qui mène dès lors la lutte contre *Listeria*, et ce, sans nuire à la qualité du produit.

L'entreprise Fumoir Grizzly, associée à ce projet de recherche depuis les débuts, a conclu une entente avec l'Université Laval et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en vue d'exploiter la technologie innovatrice. Cela a motivé la création d'une nouvelle entreprise, Laboratoire Innodal, dirigée par M. Laurent Dallaire, qui est un ancien étudiant de la chaire Metabiolac. Innodal sera chargé de la production du bio-ingrédient.

Cette avancée remarquable d'une biotechnologie toute québécoise a été soulignée par deux prix d'excellence en innovation décernés par le Conseil de la transformation alimentaire du Québec et par l'Association pour le développement de la recherche et de l'innovation du Québec.

RETOUR SUR LA RÉUNION ANNUELLE DE RESSOURCES AQUATIQUES QUÉBEC 2017

Par Thierry Marcoux,

de la Direction régionale de la Gaspésie,

Et Nathalie Moisan,

de la Direction régionale de l'Estuaire et des eaux intérieures

Les 27 et 28 novembre derniers, l'organisme Ressources aquatiques Québec tenait sa réunion annuelle à l'Aquarium du Québec. C'est dans ce cadre inspirant que chercheurs, étudiants, pisciculteurs et employés gouvernementaux ont pu s'informer des travaux de recherche en cours dans le secteur de l'aquaculture, de la mariculture et des pêches au Québec. Au total, plus de 25 présentations orales ainsi que 18 affiches étaient proposées aux participants.

Entre autres sujets, la santé des poissons d'élevage a retenu l'attention. Ainsi, il a été question de la poursuite des travaux sur les probiotiques, qui seraient utilisés comme traitement alternatif aux antibiotiques traditionnels et qui permettrait idéalement d'inhiber la furunculose. Cette maladie infectieuse causée par une bactérie est fréquemment diagnostiquée chez les ombles de fontaine de pisciculture. Cette étude visait à valider si les deux meilleurs candidats probiotiques préalablement identifiés avaient des effets nuisibles sur les poissons infectés. Des résultats prometteurs ont mis en évidence des avantages quant au gain de masse ainsi qu'une activité antimicrobienne accrue chez des ombles de fontaine traités à l'aide de ces probiotiques.

[SUITE >]

PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation | Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales
Direction des communications | 200, chemin Sainte-Foy, Québec (Québec) G1R 4X6 | www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Micheline Fournier, Mélissa Lapointe, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Nathalie Moisan, Denis Desrosiers, Karine Villemaire.
PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

RETOUR SUR LA RÉUNION ANNUELLE DE RESSOURCES AQUATIQUES QUÉBEC 2017 (SUITE)

Comme autre solution de rechange aux antibiotiques, les huiles essentielles ont aussi fait l'objet d'études. Ces huiles sont des composés aromatiques produits par des plantes soit pour attirer les insectes pollinisateurs ou, au contraire, comme moyens de défense sous la forme de sécrétions amères ou toxiques. Fait intéressant à noter, les huiles essentielles possèdent des propriétés antimicrobiennes et antivirales qui pourraient être mises à profit pour contrer des agents pathogènes des poissons. Des tests effectués à l'Université Laval ont confirmé que certaines molécules d'huiles essentielles peuvent constituer un moyen efficace pour contrôler des populations bactériennes.

Pour ce qui est des pêches, le retour du sébaste dans le golfe du Saint-Laurent a donné lieu à l'élaboration d'un projet qui vise à comprendre et à actualiser les interactions entre les différents acteurs intéressés par cette pêche, qui aura vraisemblablement beaucoup changé à la suite de l'instauration du moratoire sur le sébaste en 1994. Le projet mené à l'Université du Québec à Rimouski (UQAR) sera l'occasion de recueillir les perceptions des pêcheurs, des industriels de la transformation bioalimentaire, des élus locaux et régionaux et des membres des Premières Nations. Au terme de cette consultation, les conclusions permettront de bien cerner les enjeux futurs de cette pêche et aussi de faciliter l'adaptation de tous en vue d'assurer une pêcherie durable.

Par ailleurs, alors qu'il a pratiquement disparu au cours des années 1960, le bar rayé montre des signes de rétablissement grâce à un programme d'ensemencement de larves et de juvéniles mis en œuvre en 2002. Une étude de l'UQAR, de l'Université du Québec à Chicoutimi et du ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs tente de déterminer les habitats essentiels à la survie des juvéniles et d'établir la capacité de support du Saint-Laurent pour une éventuelle reprise de l'exploitation de cette espèce.

BREF PORTRAIT DE L'AQUAPONIE AU QUÉBEC

Par Giovanni Castro,

de la Direction régionale de l'Estuaire
et des eaux intérieures

Le 7 novembre dernier avait lieu le Colloque bio sur les cultures abritées maraîchères et les nouveaux systèmes de production, dont le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec était le maître d'œuvre. À cette occasion, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a brossé, au bénéfice des 290 participants, un portrait de l'aquaponie au Québec. Étant donné l'ampleur du sujet, l'accent a été mis sur l'aspect piscicole à proprement parler, sans détailler la question de la production végétale.

QUOI CONSIDÉRER?

L'aquaponie est un système d'exploitation qui combine la culture des plantes et l'élevage des poissons. Cette technique connaît présentement un engouement marqué à l'échelle de la planète. Le Québec ne fait pas exception. L'intérêt des promoteurs et des curieux est palpable. Il faut souligner toutefois qu'actuellement aucune entreprise aquaponique commerciale réalisant la vente de poisson n'a officiellement pignon sur rue. Les contraintes réglementaires en matière environnementale et faunique, les investissements nécessaires et une rentabilité incertaine constituent des freins majeurs à la création d'exploitations aquaponiques commerciales.

Une pisciculture produisant cinq tonnes de poisson annuellement, soit la taille d'entreprise la plus fréquemment envisagée par les promoteurs qui com-

muniquent avec le Ministère, peut exiger, selon nos approximations, un investissement variant de 100 000 à 200 000 dollars. La question de la rentabilité d'une pisciculture de cinq tonnes combinée à une installation aquaponique est complexe et comporte de multiples facteurs. Notamment, suivant nos estimations et certaines hypothèses fondées sur la situation qui existe au Québec, l'atteinte du seuil de la rentabilité avec une seule exploitation piscicole de cinq tonnes n'est pas possible. Une pisciculture de cette dimension est de nature à engendrer un déficit annuel d'environ 20 000 dollars. Cependant, certains éléments peuvent atténuer cette perte lorsque la pisciculture est intégrée à une installation aquaponique. On pense notamment au marché visé pour le poisson produit (entreprise de transformation bioalimentaire, vente au public, etc.), à la taille de la production et, finalement, aux profits qu'on compte tirer de la production végétale.

À la lumière de ce qui précède, il semble évident, pour quiconque souhaite se lancer dans une production aquaponique commerciale au Québec, que les importants investissements nécessaires et l'incertitude économique qui caractérisent l'aquaponie exigent un plan d'affaires étoffé et parfaitement adapté à la situation particulière du promoteur.

Pour en savoir plus sur l'aquaponie :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_aquaponie.pdf

Pour consulter la présentation PowerPoint du Ministère, intitulée « Les réalités de l'aquaponie au Québec » :

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/portraitaquaponie>

DOSSIER SUR LE SÉBASTE : L'INNOVATION DANS LA PÊCHERIE

Par Andy Cerqueira,

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

Si auparavant la conduite de l'industrie mondiale de la pêche laissait croire que les océans recelaient une source infinie de poissons, aujourd'hui la tendance est plutôt à la recherche de l'équilibre entre les espèces qui composent les écosystèmes marins. La levée imminente du moratoire sur la pêche commerciale au sébaste dans le golfe du Saint-Laurent témoigne déjà de l'évolution de l'industrie dans son approche en matière de saine gestion dans l'exploitation des espèces. Une des clés permettant de maintenir cette orientation réside, sans aucun doute, dans l'innovation, car celle-ci procure bien souvent un avantage qui est non seulement environnemental, mais aussi économique.

C'est dans ce contexte qu'au cours des dernières années un certain nombre de projets destinés à améliorer la pêche à la crevette, par exemple, ont eu une incidence positive sur les stocks de sébaste atlantique. En voici deux :

- « Dispositif d'exclusion radiale pour le sébaste juvénile » : ayant été concluante pour la pêche à la crevette en Guyane française et en Australie, l'expérience avait pour objet de réduire les prises accessoires de sébaste durant la pêche à la crevette nordique au Québec. Elle n'a pas eu les résultats escomptés au départ, mais elle a permis de progresser dans notre compréhension du comportement du sébaste juvénile et d'adapter les méthodes qui seront utilisées dans les prochains tests.

- « Projet Thyborøn » : mettant à profit des panneaux spéciaux de la compagnie danoise Thyborøn, ce projet avait comme objectifs de réduire la consommation de carburant, de minimiser les répercussions de la pêche sur le fond marin et d'améliorer la qualité des prises de crevettes, tout en diminuant le volume de prises accessoires (dont le sébaste fait partie). Les tests furent probants, puisque la réduction de la consommation totale de carburant a atteint jusqu'à 18 %, la taille des prises a augmenté et des pistes de solution pour la diminution de prises accessoires de sébaste ont été dégagées.

Aujourd'hui, à l'aube de la réouverture de la pêche au sébaste dans le golfe du Saint-Laurent, les acteurs de l'industrie, en collaboration avec les personnes-ressources du centre Merinov, travaillent à optimiser la technique de pêche de ce poisson de fond. D'importants efforts seront aussi investis au cours des prochaines années pour améliorer la sélectivité des engins de pêche, de façon à diminuer les prises accessoires (autres espèces) et à protéger les sébastes juvéniles. De plus, d'autres projets menant à une pêcherie écoresponsable ainsi que des initiatives visant le maintien d'un produit de qualité seront également réalisés.

Ainsi, les moyens novateurs se multiplient qui favoriseront le retour d'une pêcherie au fort potentiel économique tout en préservant la biodiversité et la santé des fonds marins.

Le présent article est le troisième d'une série de quatre visant à mieux faire connaître l'industrie du sébaste, d'hier à aujourd'hui. Restez à l'affût!

RENDEZ-VOUS DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE ET DE LA MARICULTURE DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE – 2017

Par Karine Villemaire,

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

Le 18 décembre dernier se tenait le Rendez-vous annuel de l'industrie de la pêche et de la mariculture aux Îles-de-la-Madeleine. Parmi les 150 participants, on comptait des pêcheurs, des membres de la relève, des aides-pêcheurs, des mariculteurs, des transformateurs de produits marins, des représentants d'associations, des spécialistes et des partenaires, tous réunis pour discuter d'enjeux communs touchant le secteur. Se déroulant sur le thème « Ensemble, pour une industrie prospère et durable! », la journée fut l'occasion d'aborder des sujets propres aux réalités de l'industrie madelinienne.

BILAN

La journée a débuté avec une revue de presse intitulée « 12 mois en 12 minutes », présentée par M^{me} Gabrielle Landry, de la municipalité des Îles-de-la-Madeleine. Par la suite, un bilan de la dernière saison de pêche, s'appuyant sur des données locales préliminaires, a été dressé par M^{me} Josée Richard, de Pêches et Océans Canada. Ces présentations ont permis de mettre en lumière les faits marquants de la dernière année. Les débarquements dans l'archipel pour l'année 2017, toutes espèces confondues, représentent un peu plus de 9 150 tonnes métriques, alors que la valeur des captures au débarquement atteint un record historique, correspondant à environ 98 millions de dollars. À titre comparatif, les débarquements de 2016 étaient de 6 200 tonnes métriques pour une valeur de 57 millions de dollars.

ÉTAT DES MARCHÉS

Respectivement conseiller stratégique et conseiller à l'exportation pour Gimxport, M. Sony Cormier et M. André-Pierre Rossignol ont décrit les grandes tendances de l'économie mondiale, ainsi que leurs répercussions sur l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales. Grâce à une croissance économique qui a pris de l'élan en 2017 et qui devrait se poursuivre en 2018 combinée à une faible valeur du dollar canadien, les exportations ont repris de la vigueur. Les présentateurs ont rappelé que des occasions de développement de nouveaux marchés s'ouvrent davantage pour le secteur des pêches et de l'aquaculture, notamment avec la Chine et l'Europe. Pour la commercialisation des ressources halieutiques dans ces nouveaux marchés, les certifications ont leur importance et sont de plus en plus exigées par les acheteurs.

FONDS MARINS ET SÉBASTE

En août 2017, un projet d'exploration des fonds marins dans le golfe du Saint-Laurent a été réalisé par Pêches et Océans Canada, en collaboration avec Oceana. M^{me} Geneviève Faille, biologiste, a présenté des photos et des vidéos des fonds marins prises par le robot ROPOS, spécialement conçu et équipé pour descendre à des profondeurs pouvant atteindre 5000 mètres. Au total, quatre endroits ont été explorés : le chenal Laurentien Nord, le banc des Américains,



© Photo : Merinov

la cuvette du Cap Breton et le chenal Laurentien Sud. Dans la plupart des vidéos présentées, l'assistance a pu observer des coraux, des plumes de mer, des éponges et des poissons de fond, dont de nombreux sébastes juvéniles.

D'ailleurs, avec la présence de cohortes importantes de sébastes dans le golfe du Saint-Laurent, pêcheurs et industriels madelinots se préparent, petit à petit, à exploiter cette ressource. Pour rappeler aux participants ce qu'a été l'industrie du sébaste dans les années 1960 à 2000, M. Andy Cerqueira, agent de recherche et de planification socio-économique au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries, et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), en a présenté un portrait d'hier à aujourd'hui. Mentionnons que, dans les années 1980-1990, les débarquements moyens de sébaste dans l'archipel étaient de 12 000 tonnes métriques, pour une valeur moyenne estimée à 17 millions de dollars (en dollars courants). En 1995, après un effondrement des stocks, un moratoire a été mis en place et est encore en vigueur aujourd'hui. Le rétablissement des stocks de sébastes observé au cours des dernières années permet d'envisager une reprise de la pêche commerciale de ce poisson dès 2019. En effet, la biomasse actuelle de sébastes atteindrait des niveaux comparables à ceux de la dernière grande exploitation, au début des années 1990.

Un représentant d'usine de transformation de sébaste en Nouvelle-Écosse, M. Jan Voutier, directeur de Ka'Le Bay Seafoods, est ensuite venu partager son expérience et ses connaissances du secteur. Selon lui, il y a de belles occasions à saisir au cours des prochaines années pour l'industrie de ce poisson rouge. Toutefois, il sera important d'exploiter cette ressource de façon durable, planifiée et concertée, afin de ne pas compromettre la pérennité de cette industrie.

INNOVATION ET BIOTECHNOLOGIES MARINES

M. David Courtemanche, directeur général au centre Merinov, a dressé un portrait sommaire des projets d'innovation ayant des retombées aux Îles-de-la-Madeleine. Qu'il s'agisse de l'amélioration des engins de pêche, de la mise au point d'appâts alternatifs, de la conception d'équipements en mariculture ou de l'optimisation des viviers, l'équipe de Merinov est très active dans l'archipel. Merinov travaille également avec les usines de transformation pour réduire et éliminer l'enfouissement des résidus industriels marins; un défi de taille pour les années à venir.

Afin de démystifier ce qu'on entend par « biotechnologies marines », M^{me} Julie Boyer, conseillère en innovation au MAPAQ, est venue présenter des exemples concrets de cette filière en pleine expansion. Elle a rappelé que le secteur des biotechnologies marines est visé dans plusieurs politiques et stratégies gouverne-

mentales, dont la Stratégie maritime du Québec. Des possibilités de développement, en lien avec les productions actuelles et celles à venir (ex. : le sébaste), doivent être évaluées. À cet effet, M^{me} Boyer encourage les entreprises des Îles-de-la-Madeleine à participer au portrait des coproduits qui sera réalisé par Merinov, qui entend analyser différents scénarios de maillage industriel afin de valoriser à 100 % des résidus d'usines.

INTERACTIONS ENTRE LES PÊCHES ET LES MAMMIFÈRES MARINS

M. Mario Cyr, plongeur en eau froide de renom, a fait part de ses observations sur le comportement des phoques gris et des baleines noires, deux espèces de mammifères marins, aux situations démographiques complètement opposées, qui se retrouvent dans les eaux du golfe du Saint-Laurent. L'auditoire a été sensibilisé aux effets du phoque gris sur les stocks de poissons. Présent en abondance, le phoque se nourrit d'une vaste gamme d'espèces dans l'océan (des poissons pélagiques aux crustacés). M. Cyr a comparé son alimentation à l'effet d'une « coupe à blanc » sur les ressources halieutiques. Son message est clair : la population de phoques gris doit impérativement être contrôlée. Quant aux baleines noires, une espèce en voie de disparition qui a connu un taux de mortalité anormalement élevé en 2017, M. Cyr a présenté sa vision de certaines solutions concertées possibles afin d'atténuer le problème.

Sur le même sujet, M. Pierre-Yves Daoust, vétérinaire pathologiste à l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard, est venu parler des populations de phoques gris et du Groenland et des différences entre ces espèces. Compte tenu de la physiologie et des habitudes de vie du phoque gris, M. Daoust est d'avis que les méthodes de chasse relatives à cette espèce doivent être adaptées. Par la suite, il a présenté les résultats des rapports de nécropsies effectuées sur les baleines noires trouvées dans le golfe du Saint-Laurent, auxquelles il a participé activement. Deux causes de mortalité ont été clairement mises en évidence : la collision avec les navires et l'enchevêtrement dans des engins de pêche. Les proportions des causes connues de décès des baleines sont de 18 % pour les collisions, et de 82 % pour l'enchevêtrement. D'après M. Daoust, des solutions sont possibles, comme l'ouverture hâtive de la pêche, la diminution de la longueur des câbles en suspension verticale, l'utilisation de lignes coulantes et la diminution de la vitesse des navires. Tout comme M. Mario Cyr, il réitère qu'il est primordial de travailler de concert avec les pêcheurs et les navigateurs dans la recherche de solutions.

Rappelons que la Table pêche et mariculture des Îles-de-la-Madeleine, entité créée par la municipalité des Îles-de-la-Madeleine, était l'instigatrice du Rendez-vous de l'industrie de 2017. Le MAPAQ a soutenu financièrement l'activité, qui a par ailleurs connu un succès d'assistance cette année!



© Photo : Municipalité des Îles-de-la-Madeleine

BIOTECHNOLOGIES ET VALORISATION DE LA BIOMASSE : DES AVENUES DE DÉVELOPPEMENT

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale
de la Gaspésie

Les biotechnologies et la valorisation de la biomasse comptent parmi les avenues de développement du secteur des pêches et de l'aquaculture prioritaires par l'industrie comme par le gouvernement du Québec qui le manifeste dans ses politiques, stratégies et plans d'action. Que ce soit pour profiter d'occasions d'affaires sur différents marchés pour des produits tirés de la mer ou pour mieux éliminer les matières résiduelles, des entreprises et des centres de recherche d'ici et d'ailleurs s'intéressent à ce domaine d'activité.

Les biotechnologies sont des méthodes ou des techniques qui recourent à des organismes vivants ou à des substances issues de ces organismes pour produire des biens ou des services. En ce sens, les premières biotechnologies ont vu le jour il y a 100 000 ans avec l'agriculture, lorsque nos ancêtres ont entrepris de domestiquer les animaux et de cultiver les plantes, ou par la suite au moyen de la fermentation pour fabriquer les premiers pains et les premières boissons alcoolisées, et ce, bien avant que l'on ne connaisse quoi que ce soit des levures et des bactéries. Évidemment, l'évolution de la science au cours des dernières décennies a favorisé l'essor fulgurant des biotechnologies dans de nombreux domaines tels que la santé et l'environnement.

Constatant à quel point les organismes marins synthétisent des composés uniques et particuliers pour se défendre ou pour communiquer, les scientifiques ont commencé, il y a plus de 60 ans, à chercher dans la mer des molécules d'intérêt. Un antibiotique extrait d'un champignon marin, un nucléoside antiviral et anticancéreux provenant d'une éponge de mer, la première molécule utilisée pour lutter contre le sida, l'AZT, issue du sperme de hareng sont autant d'exemples de médicaments tirés de la mer. Alors que ces molécules reconnues comme médicaments sont plutôt obtenues par synthèse, nombreux sont à travers le monde les autres composants à valeur ajoutée qui sont extraits de produits marins, et ce, pour diverses applications industrielles. L'huile, les acides gras oméga-3 et les phospholipides tirés du poisson, du phoque ou de crustacés sont utilisés dans l'alimentation animale et humaine, tout comme des saveurs et des pigments extraits de poissons, de mollusques et de crustacés. De même, les protéines, les peptides, les enzymes et le collagène entrent dans la fabrication de produits de santé naturels et de cosmétiques.

On estime à plus de 20 000 tonnes les matières résiduelles générées par les usines de transformation des produits marins du Québec. Celles-ci se préparent à respecter l'interdiction d'éliminer la matière organique dans les lieux d'enfouissement qui doit entrer en vigueur en 2020 en vertu de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles. Sauf pour quelques résidus qui sont toujours enfouis, tels que la peau de poisson, la plupart des coproduits sont écoulés sur le marché de la Chine, valorisés par épandage dans les champs agricoles, utilisés comme appâts ou transformés.

Au Québec, une quinzaine d'entreprises se consacrent à la valorisation de la biomasse et mettent à profit les biotechnologies marines. Mentionnons, à titre d'exemple :

- Les Pêcheries Marinard Ltée et La Crevette du Nord Atlantique inc. fabriquent une farine alimentaire à base de coproduits de crevette.
- Océan NutraSciences développe et fabrique à son usine de Matane des extraits naturels marins de grade alimentaire issus d'hydrolysats enzymatiques de divers coproduits des pêches et de différentes espèces d'algues.
- Bionord transforme les coproduits de mollusques, de crabe et de poissons de cinq usines de la Côte-Nord en compost, en farine de crustacés et en farine de coquille de mollusques sous la marque de commerce Bionik.

- Située dans la région du Bas-Saint-Laurent, l'entreprise OrganicOcean fabrique une gamme de produits biostimulants à base d'algues marines pour des applications agricoles et horticoles.
- Iso-Biokem se spécialise dans la production de microalgues enrichies en isotopes stables. Ceux-ci sont utilisés, notamment, dans les domaines de la santé et de l'environnement comme traceurs ou comme indicateurs de flux des matières au sein des organismes vivants ou des écosystèmes.
- L'entreprise innoVactiv met au point et commercialise des ingrédients de spécialité innovants pour l'industrie des suppléments alimentaires et des produits cosmétiques.
- SCF Pharma développe et commercialise une nouvelle génération de formulations d'acides gras oméga-3 extraits de l'huile de poissons pélagiques qui est destinée aux marchés pharmaceutiques et nutraceutiques.

Le Québec recèle aussi une exceptionnelle force de recherche qui participe à l'essor de l'industrie québécoise des biotechnologies et de la valorisation des bioressources marines. Le Centre de recherche sur les biotechnologies marines, Merinov, l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, de l'Université Laval, et l'Université du Québec à Rimouski comptent parmi les principaux centres de R-D qui contribuent à l'avancement des connaissances et des technologies en ces matières.

CALENDRIER DES RENCONTRES COMMERCIALES DE 2018

La présence des entreprises du Québec dans les foires commerciales internationales permet d'accroître et de renforcer la notoriété de l'offre québécoise de poissons et de fruits de mer sur les marchés internationaux, de faire la promotion des produits marins du Québec à l'étranger, de nouer ou de consolider des liens d'affaires, ainsi que de parfaire les connaissances sur les nouvelles tendances des marchés.

Voici les principales rencontres commerciales à venir :

FOODEX JAPAN

Du 6 au 9 mars 2018

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

SIAL CANADA 2018

Du 2 au 4 mai 2018

Palais des Congrès
À Montréal, au Québec
www.sialcanada.com

SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA

Du 11 au 13 mars 2018

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

SEOUL INT'L SEAFOOD SHOW

Du 9 au 11 mai 2018

COEX Convention & Exhibition Center
À Séoul, en Corée du Sud
www.seoulseafood.com

SEAFOOD EXPO GLOBAL

Du 24 au 26 avril 2018

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

CHINA FISHERIES & SEAFOOD EXPO

Du 7 au 9 novembre 2018

Qingdao International Expo Center
À Qingdao, en Chine
www.chinaseafoodexpo.com

Calendrier des activités du Groupe Export agroalimentaire :

Pour obtenir plus d'information sur les activités couvertes par le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada : www.groupeexport.ca/fr/calendrier/liste