



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

LA DÉPÊCHE

Volume 9, Numéro 10, Juillet 2009

À ne pas manquer :

**Obsiblué quand le marketing
dépasse la réalité**

**Les marques privées : une
concurrence à surveiller !**



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

MISE EN MARCHÉ

**Obsiblué, quand le marketing
dépasse la réalité**p.3

**Les marques privées : une concurrence
à surveiller!**.....p.5

CAPTURE

Menace sur les concombres de mer.....p.7

BIOTECHNOLOGIES

**Huile de krill, un ingrédient alimentaire
Sécuritaire**.....p.9

MARICULTURE

**La culture de la moule a-t-elle un impact sur la
biodiversité des fonds marins ?**.....p.11

TRANSFORMATION

**Calculatrice pour mesurer l'efficacité
des chaudières**.....p.12

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Gastéropodes et cadmium en France.....p.13

FLASH INFO.....p.14

La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

Coordonnateur-rechercheur de la veille stratégique : Caroline Leclerc

Tirage :
550 copies

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

Révision linguistique :
Diane Turcotte

Impression :
Imprimerie du Havre
Gaspé (Québec)

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

L'équipe de rédaction



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

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

Caroline Leclerc : Biotechnologies

Karine Berger : Nouveaux produits sur le marché

Laurent Girault : Mariculture – techniques d'élevage

Coraline Jabouin : Capture – technique et engins de pêche

Jérôme Laurent : Capture – technique et engins de pêches

Éric Tamigneaux : Mariculture – techniques d'élevage

Yves Bourgeois : Construction navale

François Bourque : Techniques d'élevage et biologie - mollusques

Georges Cliche : Biologie des espèces d'élevage - pétoncles

Francis Coulombe : Ressource

Michel Desbiens : Sécurité alimentaire

Nathalie Moisan : Techniques d'élevage et biologie

Simona Motnikar : Ressource – Biologie des espèces d'élevage

Bruno Myrand : Biologie et techniques d'élevage

Madeleine Nadeau : Biologie des espèces d'élevage

Françoise Nicol : Tendances des marchés et prix

Alain Samuel : Procédés de transformation

Benoît Thomas : Biologie des espèces d'élevage – moules

Pierre Lauzier : Réglementation - mariculture

Ali Magassouba : Tendances des marchés et prix - crustacés

Sylvain Lafrance : Dynamique de l'industrie - mariculture

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

Jean-Claude Brêthes : Ressource

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

Guglielmo Tita : Environnement

Réjean Tremblay : Techniques d'élevage et biologie – mollusques

Guillaume Werstink : Technique d'élevage et biologie


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

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

Denis Bélanger, Transport Canada : Sécurité maritime

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

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

 Pêches et Océans
Canada Fisheries and Oceans
Canada

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

 **UQAR SMER**

Mise en marché

Numéro 857

Obsiblué : quand le marketing dépasse la réalité

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Après le caviar, les plus grands chefs gastronomiques français s'emparent d'un nouveau produit de la mer, rare et luxueux, pour concocter des plats, l'Obsiblué. Ce crustacé bleu, pêché dans un lagon protégé de Nouvelle-Calédonie, possède la spécificité de mêler les saveurs sucrée et salée quand sa texture joue à la fois sur la fermeté et la délicatesse.

Lancée en 2009 en France, l'Obsiblué est en fait un nouveau nom pour la crevette bleue, issu de sa couleur bleutée et d'une stratégie marketing dont l'objectif est de trouver pour la crevette calédonienne des débouchés autres que les grandes surfaces.

Seules 2 000 tonnes d'Obsiblué sont pêchées une fois tous les ans dans le Pacifique Sud, au large de la Nouvelle-Calédonie, ce qui en fait un produit rare et luxueux.

Un site Internet www.obsiblué-de-luxe.com a été mis en ligne à la mi-mars. Les consommateurs peuvent également commander cette crevette inusitée sur Internet. Pour l'instant, seuls les Parisiens et les habitants de la région parisienne peuvent se faire livrer le crustacé en 24 h dans une petite glacière permettant de conserver la congélation à - 18 °C pendant 6 heures. Livré en boîte de 1 kg (environ 30 pièces), le

produit est accessible à partir de 120 \$ (frais de livraison inclus). La boîte est livrée avec le recueil de 10 recettes de William Ledeuil, réputé chef français. « À ce prix-là, elle s'adresse à des gens plutôt aisés ».

Gros coup de marketing, nouveau produit? Pas si nouveau : la crevette bleue est la crevette d'élevage de la Nouvelle-Calédonie (*Litopenaeus stylirostris*). Elle est originaire du Mexique et a été introduite en 1981. Elle avait été sélectionnée pour ses bonnes performances et sa capacité d'adaptation aux conditions de la Nouvelle-Calédonie. L'Obsiblué est ni plus ni moins qu'une crevette d'élevage... bleue à l'état cru et rouge orange après cuisson. Mais attention : elle est élevée – je cite – « dans des fermes de petites tailles selon une méthode artisanale ultra douce pour vous offrir un moment rare de dégustation ».

On la présente comme la star de la mer; hormis sa taille (23 cm), ne serait-elle pas si loin de notre crevette nordique? Sa saveur sucrée-salée, la délicatesse de sa chair... En prime, notre crevette nage librement dans les eaux limpides du Saint-Laurent et est pêchée de façon durable...

Source

www.obsiblué-de-luxe.com

L'obsiblué, le nouveau produit rare et luxueux dont raffolent les chefs, le point.fr, publié le 26 mai 2009-07-03

Société des producteurs aquacoles calédoniens (SOPAC) : <http://www.sopac.nc/>

L'élevage de la crevette bleue en Nouvelle-Calédonie, L. Della Patrona, P. Brun, J-M. Peignon

Ifremer, Département Lagons Ecosystèmes Aquaculture Durables, BP 2059, 98846 Nouméa cedex, Nouvelle-Calédonie

Analyse par Robert JANODY – ROBERT JANODY MARKETING – COLLABORATION SPÉCIALE

Cette crevette est en fait une crevette d'aquaculture élevée en Nouvelle-Calédonie depuis de nombreuses années. Les consommateurs peuvent la trouver dans la grande distribution, en France, pour 8 à 18 euros le kilo durant toute l'année et ce, selon les calibres. D'ailleurs en 2008, les crevettes de Nouvelle-Calédonie, commercialisées sous le nom « La gambas de référence » par la Société des Producteurs Aquacoles Calédoniens (SOPAC), avaient été reconnues saveur de l'année. Comme c'est également la SOPAC qui commercialise l'Obsiblu, tout porte à croire que c'est le même produit. Les acheteurs de la grande distribution et ceux des services alimentaires n'iront pas vers ce fournisseur et seules certaines personnes non informées se feront prendre au jeu...

Analyse par Karine BERGER - HALIEUTECH

Voici un bel exemple montrant que dans le monde agroalimentaire d'aujourd'hui, on peut identifier deux marchés très distincts l'un de l'autre. Il y a d'une part le marché de masse, avec ses produits de consommation de commodité, et le marché de spécialités, avec ses produits hautement différenciés et ses volumes limités.

Même si la crevette bleue n'est pas un produit nouveau, le marketing utilisé pour la commercialiser a fait d'elle une denrée de luxe, c'est-à-dire de haute valeur et unique.

Comme on le sait, le marché du luxe doit son succès à la qualité de ses produits, à leur originalité, mais aussi, et peut-être d'abord à leur rareté. Sa consommation devient alors un signe de distinction sociale et non une véritable satisfaction réelle, du moins pas nécessairement

L'intérêt de cet article est aussi de réfléchir sur « le comment » : comment a-t-on réussi à faire de cette crevette d'élevage un produit différent ?

Il y a toujours plusieurs façons de différencier un produit, aussi bien dans la façon de créer la valeur supplémentaire que vous apportez que dans la manière dont vous la rendez disponible pour les clients. Dans les produits de commodités, on crée de la valeur en améliorant la consistance de l'offre, la rendant plus commode ou en personnalisant de manière agressive son utilisation dans les opérations du client. La valeur peut être offerte soit dans le produit lui-même, soit à travers l'amélioration des services d'accompagnement.

En prenant exemple de l'Obsiblu, les producteurs ont réussi à différencier ce produit et à lui créer de la Valeur, entre autres, par :

1. La constance de la qualité du produit (contrôle de qualité)... « Elle est élevée dans des fermes de petites tailles selon une méthode artisanale ultra douce ».
2. La constance du service (fiabilité)... « Les Parisiens et les habitants de la région parisienne peuvent se faire livrer le crustacé en 24 h ».
3. La commodité du produit (packaging)... « La crevette est livrée en boîte de 1 kg (environ 30 pièces). La boîte est livrée avec le recueil de 10 recettes de William Ledeuil, réputé chef français ».



4. La personnalisation du produit (assortir)... « Ce crustacé bleu, pêché dans un lagon protégé de Nouvelle-Calédonie, possède la spécificité de mêler les saveurs sucrée et salée quand sa texture joue à la fois sur la fermeté et la délicatesse ».

En conclusion, le succès de « l'Obsiblu » repose en grande partie sur un plan marketing bien pensé et ficelé. Une stratégie marketing qui permet de communiquer ce qui rend « l'Obsiblu » unique. Comme l'est sûrement notre crevette qui nage librement dans les eaux limpides du Saint-Laurent et est pêchée de façon durable...

Numéro 829

Les marques privées : une concurrence à surveiller!

Par Alain SAMUEL – MAPAQ

Bien qu'elle projette souvent l'image d'une forte spécificité régionale, l'Europe constitue le plus grand marché mondial pour les marques privées des distributeurs.

La part de marché liée à ces marques y atteint en effet globalement 23 %, contre 16 % aux États-Unis et de 2 à 4 % en Amérique latine et en Asie. Au Québec, la part de marché correspondante est relativement élevée à 24 %. Toutefois, même au sein de la zone européenne, il existe de grandes variations sur le plan du taux de pénétration. En Suisse et en Angleterre, ces marques s'approprient près de 40 % du marché, tandis qu'en France, en Allemagne ou en Espagne, elles n'accaparent que 20 %, bien qu'elles ne cessent de progresser.

Dans les pays d'Europe centrale, les marques privées sont encore peu présentes, mais leur croissance est fulgurante : en Pologne, elles ne représentaient que 4 % du marché en 2003, alors qu'en 2007 elles atteignaient 12 %. Les marques privées devraient donc se développer rapidement, compte tenu de l'augmentation du pouvoir d'achat et de l'implantation de la grande distribution.

Un taux de pénétration qui varie d'un produit à l'autre

Dans l'univers des marques privées, les taux de pénétration varient beaucoup selon le

type de produits. Toutefois, la vague de fond ne laisse aucun doute : dans tous les segments de marché, ces produits sont en croissance. Ainsi, les parts de marché des marques privées s'élèvent à près de 55 % au regard de certains produits; c'est notamment le cas des « fonds de cuisine », tel le fromage râpé, qui constituent des segments où la différenciation et l'innovation sont très faibles. En l'occurrence, les consommateurs recherchent un rapport qualité-prix et la marque du fabricant n'apparaît plus comme une garantie de qualité ou de goût supérieure à celle des marques privées du distributeur.

Ce qui est plus inédit, c'est que les marques privées européennes affichent maintenant une croissance dans des segments de marché où les marques des fabricants étaient tout à fait à l'abri de la concurrence. Il en va ainsi pour les produits biologiques ou l'alimentation infantile, alors que, pour ces produits, les consommateurs avaient toujours cherché la caution des marques, quitte à payer considérablement plus cher. C'est d'ailleurs dans ces segments que les marques privées présentent le taux de croissance le plus élevé (les marques privées occupent 2 ou 3 % du marché, mais la croissance annuelle est de 35 %).

Seuls restent pour l'instant à l'abri de leur assaut des produits d'impulsion (confiserie et chocolat), pour lesquels l'acte d'achat est



essentiellement irrationnel : les marques de fabricant y jouent encore un rôle majeur en raison de la forte politique d'innovation des fabricants intéressés et de la publicité qui est associée à de tels produits.

La segmentation

L'offre des marques privées s'est également fragmentée : on distingue aujourd'hui trois types d'offre. Le premier réunit les « bas prix », dont le positionnement repose en premier lieu sur le prix. Le deuxième type se nomme les « moi aussi », appelé à entrer en compétition directe avec les marques nationales. Enfin, on distingue le type « haut de gamme », dont le récent développement s'articule autour d'un positionnement axé sur la qualité (au détriment du prix), afin d'attirer et de fidéliser de nouveaux consommateurs.

Des motivations d'achat hétérogènes

Jusqu'à récemment, les motivations d'achat des consommateurs pour les marques privées étaient principalement liées au rapport qualité-prix. Aujourd'hui, dans certains pays, les motivations ont sensiblement changé et l'image des marques privées est bien différente. Dans un nombre accru de pays, ces produits sont considérés

comme d'aussi bonne qualité que ceux des grandes marques, et parfois même davantage. En outre, une part croissante d'innovation entre dans leur image: les marques privées deviennent des créateurs de nouveautés.

Il semble également que les perspectives d'une expansion des marques privées en Europe soient d'autant plus favorables que les jeunes (16-34 ans) sont les acheteurs les plus fréquents de ce type de produits. Comme la conjoncture économique difficile exerce une pression sur le pouvoir d'achat, les marques privées profiteront d'un positionnement intéressant non seulement au regard des consommateurs, mais aussi quant à la mise en valeur des enseignes. Enfin, après avoir réussi à offrir un prix moindre pour des produits de qualité équivalant à ceux des marques nationales, les marques privées sont actuellement à l'origine de près de 25 % des innovations de produits. Or, pour qu'il puisse se maintenir, l'écart de prix entre les marques nationales et les marques privées doit être justifié par de réelles innovations et une vraie valeur ajoutée. Voilà donc une concurrence à visages multiples à surveiller !

Source

Agra Alimentation, no 2051, février 2009; Bioclips Vol 17 No 10 Mars 2009;
http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/93706A10-8D10-4B82-B131-04C23E4ADB2A/0/Texte_Vol_17_no10.pdf

Analyse par Robert JANODY – JANODY MARKETING COLLABORATION SPÉCIALE

Taux de pénétration et part de marché sont deux notions très différentes. Une part de marché mesure la part du marché que s'accapare un produit ou une catégorie dans l'ensemble du marché et ce, soit sur une base de volumes ou soit une base de dollars. Le taux de pénétration réfère quant à lui au % d'utilisateurs achetant régulièrement le produit.

Un taux de pénétration élevé n'est pas synonyme d'une part de marché élevée, car le taux de pénétration d'une marque peut être très bas, mais les acheteurs du produit sont les gros consommateurs et donc, la part de marché de la marque peut être deux fois le taux de pénétration.

Aux États-Unis, la récession en cours a propulsé les consommateurs vers les marques privées de la catégorie poissons et fruits de mer et ce, tant dans le transformé congelé que le réfrigéré ou la conserve. Cette part de marché s'élevait en moyenne à 17 % en 2006 et a bondi depuis dans certaines sous catégories.



Ainsi, selon le Nielsen américain, pour la période de 12 mois finissant fin mars 2009, les grands gagnants sont, entre autres, le thon en boîte avec plus de 26 % de hausse, les crevettes en boîte avec 29,9 % et le poisson congelé non pané avec 10,8 %. De plus, entre 2002 et 2006, la crevette congelée sous marque privée a connu une croissance moyenne annuelle de 5,4 %.

De plus, selon un sondage récent pour l'Association des fabricants américains de marques privées (Private Label Manufacturers Association ou PLMA), 91 % des acheteurs continueront d'acheter la marque du magasin après la fin de la récession.

En fait, 35 % des acheteurs ont essayé la marque privée de la catégorie dans laquelle ils achetaient auparavant une marque nationale.

Source

Poll: store brand growth to continue, seafoodSource.com, publié le 18 juin 2009

Capture

Numéro 856

Menace sur les concombres de mer

Par *Caroline LELCERC – CSMOPM*

Selon un récent rapport de la FAO, les concombres de mer (holothuries) subissent une exploitation à outrance au niveau mondial. La collecte d'holothuries à des fins commerciales a entraîné un appauvrissement de cette ressource dans les zones de pêche traditionnelle proches de l'Asie, et, plus récemment, l'expansion de cette activité dans de nouvelles zones, plus éloignées. La plupart des espèces commerciales de valeur sont épuisées. Dans la majorité des pays examinés et dans les régions Afrique et Océan indien, les stocks sont surexploités. Il en va de même pour la région Asie-Pacifique, où les espèces les plus recherchées sont très appauvries.

Les concombres de mer constituent un aliment de base pour les populations de la Chine ainsi que des pays du Sud-est asiatique. Ils constituent aussi un créneau pour l'industrie pharmaceutique, cosmétique et nutraceutique. Parfois, leurs organes internes comme les gonades et les intestins sont mis à fermenter ou à sécher pour donner des produits de niche à haute valeur

commerciale utilisés comme suppléments diététiques.

Le rythme rapide du développement des pêches de concombres de mer pour répondre à la demande internationale croissante met en péril la plupart des pêcheries et plusieurs espèces de concombres de mer.

Les populations d'holothuries sont en péril dans de nombreuses parties du monde, y compris, malheureusement, sur des sites de conservation aussi réputés que le parc marin de la Grande barrière de corail et le parc national des Galapagos (tous deux inscrits au patrimoine mondial). Ces sites sont des cas bien connus d'effondrement des stocks d'holothuries, et des recensements ultérieurs ont montré que les stocks surpêchés ne se reconstituaient pas. Les zones tempérées de l'hémisphère Nord offrent quelques cas exceptionnels de stocks abondants, encore exploités avec modération et qui présentent un certain potentiel d'expansion.

L'Asie et le Pacifique sont les premières régions productrices de concombres de mer,

avec un total de 20 000 à 40 000 tonnes par an. Cependant, les îles Galápagos, les Seychelles dans l'océan Indien et Terre-Neuve au Canada sont d'autres importantes régions de production. Les zones tempérées de l'hémisphère Nord prélèvent aussi une part considérable des prises mondiales (de l'ordre de 9 000 t par an) ; pratiquement une seule espèce, *Cucumaria frondosa*, y est capturée.

Il existe peu de plans d'aménagement efficaces de pêche relatifs aux concombres de mer, et de ce fait, limiter la surexploitation s'avère difficile, affirme le rapport de la FAO. De plus, d'autres menaces pour ces populations à l'échelle mondiale sont identifiées, notamment le réchauffement de la planète, la destruction des habitats et la pêche illicite.

On a examiné la possibilité de remédier à la surexploitation des concombres de mer dans le milieu naturel par des solutions telles que l'aquaculture, le pacage en mer et la reconstitution des stocks. Certains pays se sont lancés dans ce genre d'activité (par exemple l'Australie, la Chine, Kiribati, les Philippines, le Vietnam et Madagascar). On a estimé que le repeuplement était une solution coûteuse pour pallier la surpêche. À l'heure actuelle, la Chine parvient à produire environ 10 000 tonnes (poids sec) en aquaculture, principalement destinées à répondre à la demande locale. Converti en

poids humide, ce chiffre équivaut aux prises mondiales totales.

Au Canada

La pêche de *C. frondosa* à Terre-Neuve en est encore au stade exploratoire, mais devrait à terme être gérée selon des règles fondées sur la préservation de l'écosystème. Contrairement à d'autres pêcheries d'holothuries, celle-ci a l'avantage d'appliquer le principe de précaution dès le début de la commercialisation, et elle dispose de l'ensemble le plus complet d'informations sur la biologie et les populations permettant d'établir un plan de gestion.

Au Nouveau-Brunswick, on pratique depuis 1999 une pêche expérimentale qui, depuis 2007, est passée à une pêche exploratoire de stade II. La moyenne des débarquements des cinq dernières années totalise environ 1 200 t, capturées par deux titulaires de permis. Le principe de précaution est également recommandé dans cette province étant donné le nombre d'incertitudes associées à cette pêche (estimation de la biomasse totale, taux de recrutement, mortalité naturelle, répercussions à long terme).

Au Québec, des tentatives d'exploitation commerciale du concombre de mer sont à l'étude. Depuis quelques années s'organise une pêche expérimentale.

Source

Toral-Granda V., Lovatelli A., Vasconcellos M., Sea cucumbers : A global review of fisheries and trade 2009. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper. No. 516;
Toral-Granda V., Lovatelli A., Vasconcellos M. et le Comité scientifique composé de Conand C., Hamel J.F., Mercier A., Purcell S. et Uthicke S. 2008. Séminaire international sur l'exploitation durable et la gestion des pêcheries d'holothuries, Puerto Ayora, îles Galapagos, Ecuador, 19–23 novembre 2007. La bêche-de-mer, bulletin de la CPS 27:2–3.

Analyse par Francis COULOMBE - MAPAQ

En Gaspésie, menace ou plutôt opportunité!

Le rapport de la FAO décrit une situation déjà annoncée depuis nombre d'années. La demande en concombre de mer dans les pays asiatiques est forte. Malheureusement, celle-ci se traduit par de la surexploitation dans plusieurs pays. Même sur la côte pacifique du Canada, un pays reconnu, généralement, pour des régimes de gestion adéquats, certaines inquiétudes ont été exprimées quant à l'avenir de cette pêche. Toutefois, la demande internationale se maintient, et les pays consommateurs se tournent vers d'autres fournisseurs dont le Québec. Bien que le concombre nordique présent dans les eaux québécoises ne soit pas considéré comme de qualité premium auprès des consommateurs asiatiques, le jeu de l'offre et de la demande décrit antérieurement pourrait être bénéfique. Au Québec, des efforts financiers et technologiques importants ont été consacrés à la mise en place d'une pêcherie réalisée au moyen d'une drague légère (light sweep drag) telle que celles employées dans les provinces maritimes et au Maine. Des concentrations intéressantes ont été démontrées en Gaspé Nord, et les autres régions comme la Côte-Nord et les Îles-de-la-Madeleine s'y intéressent. En Gaspésie, deux permis exploratoires ont été émis en 2008, dont l'un des détenteurs a été actif l'an dernier comme en 2009. Pour le moment, les prises sont transformées au Maine mais des partenaires régionaux cherchent à concrétiser un centre de traitement dans une communauté relativement plus proche des bancs de pêche. Le dossier est très actif.

Biotechnologies

Numéro 8

Huile de krill, un ingrédient alimentaire sécuritaire

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Depuis le 22 janvier 2009, les experts de l'Autorité européenne en sécurité alimentaire (EFSA) ont reconnu l'huile de krill NKO, commercialisée par la société québécoise Neptune Technologies & Bioresources, pouvant être considérée comme ingrédient alimentaire. Ce nouveau produit est une huile obtenue à partir du crustacé *Euphausia superba* (krill antarctique).

Elle peut donc être incorporée dans la formulation de suppléments diététiques, d'aliments fonctionnels ou de substituts de repas.

On se sert de l'huile de krill pour soulager les symptômes du syndrome prémenstruel et les douleurs menstruelles; réduire les taux de triglycérides et de cholestérol; réduire l'inflammation; soulager les symptômes de l'arthrite.

Le krill, un plancton des mers froides, est appelé souvent à tort « petite crevette » ; les zoologistes le classent dans la famille des euphausiacés, des petits crustacés vivant en groupes et dont se nourrissent les baleines. Il existerait une quarantaine d'espèces différentes, la plus populaire étant l'*Euphausia superba*.

On prête de nombreuses vertus au krill et selon certains chercheurs, ce serait un super-aliment. Dans un premier temps, l'huile de krill a été suggérée comme une bonne alternative aux huiles de poissons comme source d'oméga-3. Les poissons riches en oméga-3 sont des poissons à chairs grasses et souvent atteints d'un degré élevé de pollution aux métaux lourds. Le krill étant à la base de la chaîne alimentaire, il est beaucoup moins contaminé que les grands poissons carnivores du haut de la chaîne.



La teneur en acides gras oméga-3 du krill est un peu plus faible que celle de l'huile de poisson, mais les phospholipides et

antioxydants présents dans l'huile de krill semblent augmenter sa biodisponibilité et son absorption par l'organisme humain.

Source

Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products Nutrition and Allergies on a request from the European Commission on the safety of 'Lipid extract from Euphausia superba' as food ingredient. The EFSA Journal (2009) 938, 1-16; CCAMLR. 2009. Bulletin statistique, Vol. 21 (1999–2008). CCAMLR, Hobart, Australie; Hélène Baribeau, diététiste-nutritionniste, Janvier 2009.

Analyse par Caroline LECLERC - CSMOPM

Krill sous surveillance

Le krill est, à la base, un aliment très nutritif et complet, ce qui fait de son huile un produit intéressant. Bien sûr, cette huile ne contient pas tous les constituants du krill, mais elle a l'avantage d'en concentrer certains, notamment les acides gras oméga-3 (AEP et ADH) et les phospholipides.

De plus, à la lumière des connaissances actuelles, l'huile de krill semble se démarquer nettement des huiles de poisson par sa teneur élevée en antioxydants. Ainsi, pour un seul gramme, soit environ 1 ml, elle a une valeur antioxydante de 378 (mesurée grâce à la méthode ORAC – Oxygen radical absorption capacity - capacité d'absorption des radicaux libres de l'oxygène). Cette valeur antioxydante se rapproche de celle d'un kiwi, soit 380.

Voilà donc un produit prometteur, mais pour lequel, contrairement aux huiles de poisson, les données scientifiques sont encore insuffisantes.

Pêche au krill

La Commission pour la protection de la faune et de la flore antarctique marine, un organisme international basé en Australie, estime que le volume actuel des récoltes de krill, toutes espèces confondues, (156 521 t pour l'année 2008) est largement inférieur à la quantité qui mettrait l'espèce en danger, soit environ quatre millions de tonnes par an.

Il s'agit donc, pour l'instant, d'une ressource abondante. Les principaux pays qui pêchent le krill sont en ordre d'importance : la Norvège, la Corée, le Japon, l'Ukraine et la Pologne. Au Canada, la pêche au krill est limitée à 500 t par an en Colombie-Britannique.

Toutefois, plusieurs éléments pourraient faire augmenter la récolte de façon radicale : les derniers progrès technologiques en matière de pêche au krill (bateaux-usines plus performants); la multiplication des fermes de poissons d'élevage dans le monde (le krill y sert souvent de nourriture), la création de produits pharmaceutiques ou de produits de santé naturels à base de krill.

Les autorités internationales surveillent donc de très près cette industrie et le volume des prises est réglementé depuis 1993. On veut assurer la viabilité à long terme des populations de krill et éviter de menacer les espèces animales qui s'en nourrissent. Sans compter que l'on ignore encore quel sera l'effet du réchauffement climatique sur les colonies de krill de l'Antarctique. ➔

Le développement futur des pêcheries de krill est examiné en regard de l'information sur les tendances des produits pharmaceutiques et industriels, issus du krill, et aussi de la nutrition humaine. En raison du rôle écologique central du krill dans de nombreux écosystèmes marins, les pêches de krill demandent une gestion attentive. Cette nécessité a conduit à un régime de gestion internationale innovant en Antarctique, la « Convention pour la conservation des ressources vivantes marines de l'Antarctique » (CCAMLR), et cela a permis de développer des procédures pour gérer les pêches de krill de l'Antarctique qui pourraient être appliquées à d'autres pêches. Les problèmes communs des pêches de krill sont soulignés, en particulier, ceux liés au rôle du krill dans de nombreux écosystèmes côtiers, et en tant que proie de nombreuses autres espèces pêchées commercialement.

Mariculture

Numéro 853

La culture de la moule a-t-elle un impact sur la biodiversité des fonds marins ?

Par Nathalie MOISAN - MAPAQ

Cette étude suggère que la culture de la moule bleue en suspension a un effet bénéfique sur la faune des fonds marins sous-jacente. En effet, les moules excrètent de la matière organique non assimilée qui enrichit localement les sédiments sous elles. Cet habitat ainsi transformé procure des ressources alimentaires additionnelles qui ne sont pas disponibles là où on ne trouve pas ce type d'élevage. La diversité des organismes vivants sur ces fonds s'en trouve augmentée.

Une communauté variée de 159 familles d'organismes a été observée sur ce fond enrichi. On y retrouvait des polychètes (vers marins, 57 %), des crustacés (21 %), des mollusques (6 %) et des échinodermes (6 %). 63 de ces familles étaient absentes du site où il n'y avait pas de moules en culture. De plus, cette biodiversité accrue attirait des

organismes prédateurs et carnivores qui profitaient de cette manne. Un changement des espèces typiques des fonds sablonneux vers des petits organismes habituellement rencontrés sur des sédiments riches en matières organiques a aussi été observé.

Sous les moules de culture, les sédiments deviennent plus fins et les auteurs de l'étude ont observé que le carbone, l'azote ainsi que le phosphore organiques y sont présents dans une proportion plus élevée que dans les milieux où il n'y a pas de moules. Toutefois, ces modifications surviennent directement sous les moules et elles ne s'étendraient pas à plus de 50 mètres à l'extérieur des sites de culture. De même, l'importance de la transformation des sédiments serait directement liée aux conditions hydrodynamiques et à la topographie locale.

Source

Ysebaert et al. 2009. Impacts of bottom and suspended cultures of mussels *Mytilus* spp. on the surrounding sedimentary environment and macrobenthic biodiversity. *Helgol Mar Res* (2009) 63:59-74.



Analyse par *Éric TAMIGNEAUX - HALIEUTECH*

Élevage de moules et environnement marin: un mariage parfait ?

Depuis quelques années, les études sur les impacts environnementaux des fermes de moules s'accumulent. Même si les effets des fermes dépendent beaucoup du contexte local (exposition du site, courants, topographie du fond, densité des filières d'élevage, etc.) l'image globale qui en ressort est que les perturbations du milieu sont généralement limitées à la ferme d'élevage et surtout, que ces perturbations sont le plus souvent positives pour les communautés animales à l'échelle locale. Il n'est pas inutile d'insister sur le fait que, contrairement aux élevages de poissons en cages flottantes, les élevages de mollusques filtreurs (moules, pétoncles, etc.) comme les cultures d'algues marines sont considérés comme une forme d'aquaculture extractive, en ce sens qu'ils retirent le plancton, les détritiques en suspension, les bactéries et les minéraux dissous. Ce faisant, ils contribuent à améliorer la qualité de l'eau. Par ailleurs, les coquilles de moules constituent un piège pour le carbone, ce qui contribue au bilan environnemental positif des fermes de moules.

Des travaux récents menés sur les fermes de moules de l'est du Canada par l'ISMER, l'IML, Halieutec et le MAPAQ ont démontré que les structures d'élevage, boudins de moules compris, jouent le rôle de récifs artificiels et accroissent la biodiversité mais aussi la productivité primaire et secondaire dans la colonne d'eau. Les macroinvertébrés (crabes, homards, etc.) et les poissons benthiques (plies) aussi répondent positivement à la présence de fermes de moules. Toutefois, dans certains sites, la sédimentation des matières solides est accentuée en dessous des structures d'élevage, mais le phénomène reste très lent et ne constitue pas une menace pour l'environnement. Il semble donc qu'un consensus, selon lequel les fermes d'élevage de moules en suspension sont bénéfiques pour le milieu marin, est en train de s'établir.

Transformation

Numéro 861

Calculatrice pour mesurer l'efficacité des chaudières

Par Alain SAMUEL - MAPAQ

Ressources naturelles Canada a conçu une Calculatrice de l'efficacité des chaudières, accessible en ligne, pour aider les gestionnaires et les exploitants à analyser rapidement l'efficacité des chaudières dans les installations thermiques alimentées au gaz naturel et au mazout.

Cet outil peut estimer l'efficacité des chaudières à vapeur et des générateurs d'eau surchauffée, comme ceux utilisés dans le chauffage central et la production de vapeur industrielle, qui ont un taux de combustion de 10 à 200 GJ/h. Il aidera les responsables des entreprises à prendre des décisions

éclairées et à réaliser des investissements qui mèneront à l'optimisation du rendement, notamment :

- l'amélioration des systèmes de contrôle;
- l'installation d'échangeurs de chaleur, d'économiseurs et de réchauffeurs d'air supplémentaires;
- le remplacement des systèmes actuels par des appareils neufs et plus efficaces.

Pour en savoir plus, visitez :
www.oe.nrcan.gc.ca/industriel/info-technique/outils/chaudières/index.cfm

Source

L'Enjeu Le 15 mai 2009, vol. XIII, no 9

Analyse par Alain SAMUEL – MAPAQ

Vos chaudières à vapeur sont vieilles... il est temps de valider si votre chaudière n'engloutit pas une partie de vos revenus. La Calculatrice de l'efficacité des chaudières tient compte uniquement des pertes d'énergie importantes, qui représentent habituellement de 10 à 20 % de la consommation de combustible. Les pertes d'énergie importantes sont divisées en deux catégories : les pertes par la cheminée, et celles par rayonnement et par convection.

Les pertes à la cheminée représentent la chaleur dans les gaz de combustion qui est perdue dans l'atmosphère à l'entrée de la cheminée. Les pertes à la cheminée dépendent de la composition du combustible, des conditions d'alimentation et de la température des gaz de carneau qui est en fait un gaz libéré suite à une combustion. Les types de pertes sont traités en supposant que les analyses de combustible types et que des hypothèses raisonnables ont été effectuées afin de simplifier le calcul.

Les pertes par rayonnement et par convection sont indépendantes du combustible alimenté à la chaudière et elles représentent la chaleur perdue en chaleur ambiante provenant des surfaces chaudes d'une chaudière ou d'un générateur d'eau surchauffée. Ce type de pertes dépend surtout de la dimension de l'équipement (par ex. le pourcentage des pertes des petites chaudières est proportionnellement plus élevé que celui des grandes chaudières) , et de la puissance réelle relative à la puissance maximale de conception.

Sécurité alimentaire

Numéro 859

Gastéropodes et cadmium en France

Par Michel DESBIENS – MAPAQ

Le buccin, ce gastéropode très prisé en France tout comme en Amérique, pourrait représenter un risque plus élevé de contamination au cadmium que les autres mollusques récoltés en France. C'est ce qui se dégage d'une étude de l'AFSAA (Agence française de Sécurité Sanitaire des Aliments).

Le cadmium est un métal lourd pouvant se retrouver dans les aliments par le biais de sources naturelles et industrielles. Une absorption excessive de cadmium dans l'alimentation peut entraîner des anomalies graves du fonctionnement des reins, et peut aussi accélérer la déminéralisation des os.

Les mollusques bivalves tels les moules, huîtres et pétoncles, sont soumis en Europe à une norme établissant le taux de cadmium à

1 mg/kg de chair, et en France spécifiquement, les normes passent à 2 g/kg pour les gastéropodes, oursins et tuniciers. Les travaux montrent que dans l'ensemble les mollusques, ainsi que les principaux gastéropodes marins sur le marché tels bigorneaux et buccins, ne dépassent que rarement cette norme.

Cependant, le profil des consommateurs montre que les amateurs de buccins consomment des quantités appréciables de ce produit. Ainsi, les valeurs admissibles s'en trouvent souvent dépassées, ce qui justifierait l'établissement d'une norme spécifique. L'agence recommande également de limiter la taille des buccins vendus, le taux de cadmium augmentant avec le poids.



Source

Arlich N., Fremy J.M., 2009. Allocution à la 7^e Conférence internationale sur la salubrité des mollusques, Nantes, 14-19 juin 2009.

Analyse par Michel DESBIENS – MAPAQ

Le cadmium est un élément souvent présent dans les produits aquatiques, en concentrations variables mais parfois significatives. Les gastéropodes ne représentent pas une source excessivement élevée de cadmium, mais l'étude fait ressortir qu'il faut tenir compte du comportement du consommateur. En effet, une évaluation réaliste de la quantité d'aliment ingérée par des « vrais amateurs » est requise pour une juste évaluation du risque. Les autres espèces examinées dans l'étude française, notamment les oursins et les bigorneaux, ne représentent qu'une très faible part de la diète des consommateurs, ce qui ne pose aucun risque.

Flash Info

Numéro 866

Un allié contre la pêche illégale

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Le ministère des Pêches et des Océans du Canada dispose d'un nouvel allié pour contrer la pêche illégale de homard femelle. Il s'agit de « Buddy », un chien qui sait détecter les œufs de homard à l'aide de son flair.

Ce berger allemand était déjà formé pour détecter les prises illégales de saumon, de mollusques et de crustacés. Depuis un an, il peut dénicher les homards femelles porteuses d'œufs que les pêcheurs doivent remettre à la mer. En effet, il est interdit de garder les femelles œuvées afin d'accroître le nombre de larves, car tous les œufs que les femelles portent sont fécondés.

Selon le maître-chien et agent de pêche John Stuart, Buddy est sans doute le seul chien en Amérique du Nord, peut-être même au monde, pouvant détecter les œufs de homard.

Il faut quelques heures à deux agents de pêche pour examiner le contenu de 50 caisses de homard, mais Buddy fait ce travail en cinq minutes.

Les services de ce chien exceptionnel sont très recherchés. Buddy peut donc surgir en tout

temps sur l'un des quais de la région de l'Atlantique pour faire une vérification surprise des débarquements.

Source

radio-canada.ca, publié le 23 juin 2009.

Numéro 867

Ekofish certifié MSC

Par Caroline LECLERC - CSMOPM

Le groupe Ekofish, dont on avait parlé dans La Dépêche du mois de juin, vient tout juste d'obtenir sa certification du Marine Stewardship Council (MSC), après un processus d'évaluation de 16 mois.

Les quatre chalutiers d'Ekofish, la société fondée par Louwe de Boer et ses cinq frères, pêchent chaque année quelque 2 800 tonnes de carrelet ou plie, soit 5 % des quotas européens pour cette espèce.

Les chalutiers ont été équipés de filets innovants qui abîment moins les fonds marins. Offrant moins de résistance durant la pêche, ils permettent d'utiliser des moteurs qui consomment moins de carburant.

« La consommation a baissé de 70 % », se félicite Louwe de Boer. La technique du *twin-rig*, plus délicate, d'abord adoptée pour raisons économiques, est « aussi meilleure pour la qualité du poisson », assure le pêcheur.

Grâce à un maillage plus large des filets, les rejets de poissons trop jeunes ou indésirables ne représentent plus qu'un faible pourcentage d'une prise, contre plus de la moitié pour le traditionnel chalutage de fond.

Ekofish, qui emploie une quarantaine de personnes, prévoit un chiffre d'affaires de 10 à 12 millions d'euros pour 2009.

Source

La Dépêche, vol 9, no 9, Juin 2009

First North sea plaice with MSC label, communiqué de presse du MSC, publié le 4 juin 2009.

<http://www.msc.org/newsroom/msc-news/archive-2009/first-north-sea-plaice-with-msc-label-1>

Numéro 865

Alternative aux brise-lames traditionnels

Une équipe pluridisciplinaire regroupant des chercheurs portugais développe actuellement un système innovant de protection des côtes nationales.

L'idée consiste à installer à proximité des côtes des structures submergées propices à la création d'écosystèmes marins et capables de provoquer

le déclenchement des vagues plus loin de la côte. Les chercheurs ont développé un modèle informatique permettant la propagation des ondes et la simulation des effets de réfraction, de gonflement et d'éclatement des vagues. Les structures submergées sont faites à base de géotextile (tissu en matière synthétique, qui a la propriété de laisser passer l'eau) qui permet de fixer les plantes, transformant ainsi la zone en un récif artificiel attractif pour les poissons.

Ce projet propose ainsi une alternative aux brise-lames traditionnellement utilisés pour protéger la côte portugaise. Les conséquences environnementales de ces derniers sont désastreuses, du fait de l'érosion provoquée au sud par la rétention des sables dans les versants nord. Actuellement, le Portugal souffre d'un manque de coordination dans le développement d'actions de protection des côtes. Plusieurs entités interviennent indépendamment sur la zone côtière sans direction coordinatrice. Les chercheurs attendent maintenant d'obtenir les financements pour tester le dispositif.

Source

<http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/58931.htm>

Site de l'Institut de la Mer (IMAR) : <http://www.imar.pt/>

"Investigação estuda mudança das ondas" - Global - Page 6 - 3/03/2009

Veillez prendre note que La Dépêche fait relâche pour l'été ! Pour toutes questions ou informations vous pouvez contacter le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes au (418) 368.3774 ou au 1.888 833. 3774

L'équipe de rédaction de La Dépêche vous souhaite une belle saison estivale !



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

La Dépêche

BULLETIN DE VEILLE STRATÉGIQUE DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

LA DÉPÊCHE
est une initiative du :



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

185-2, rue de la Reine, Gaspé (Québec) G4X 1T7
Téléphone 418 368-3774 / 1 888 833-3774
Télec.: 418 368-3875

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

VISITEZ LE SITE DE LA DÉPÊCHE :

www.bulletinladepeche.org

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



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

