

PÊCHES ET AQUACULTURE

en nouvelles



Mot du ministre

À Québec, la pêche commerciale et l'aquaculture sont deux activités incontournables et complémentaires. S'il est vrai que la pêche produit les principales retombées en matière d'emploi et de revenu dans nos régions maritimes, ailleurs dans le monde, la progression phénoménale de l'aquaculture témoigne de son immense potentiel. Après avoir appris à cultiver la terre, l'humanité apprend à cultiver la mer pour se nourrir.



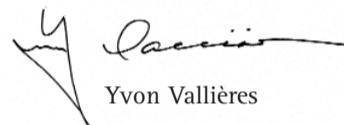
M. Yvon Vallières, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Mme Édith Maltais, M. Roger Savard et M. Benoît Reeves.

L'orientation favorable de notre gouvernement relativement au développement de l'aquaculture ne signifie cependant pas qu'il adhère automatiquement à tous les projets aquacoles. Chaque dossier doit être analysé en toute objectivité. À titre de gardien de l'intérêt public, le Ministère s'assure de la valeur des projets, dans un souci de développement durable et de cohabitation harmonieuse entre les utilisateurs légitimes du milieu hydrique sous sa responsabilité. La nouvelle Loi sur l'aquaculture commerciale repose d'ailleurs sur ces fondements.

Pour le gouvernement, l'aquaculture constitue une avenue de diversification économique prometteuse pour les régions maritimes, dans la mesure où cette activité sera ordonnée et bien intégrée à l'écosystème et qu'elle conviendra aux habitants de ces régions. Plus qu'un objectif, l'exploitation durable des ressources de la mer est devenue un principe fondamental de la gestion de ce vaste patrimoine.

Les pêches constituent, pour leur part, le moteur économique primordial de plusieurs des communautés maritimes du Québec et notre gouvernement accorde également beaucoup d'attention à ce secteur d'activité. Le Québec et le Canada ont beaucoup progressé en adoptant des méthodes de pêche plus respectueuses de l'environnement et du potentiel de reproduction des espèces. À ce propos, les efforts déployés par les pêcheurs pour tenir compte de la capacité de la mer à se renouveler ont donné des résultats tangibles. Ainsi en est-il des homardières des Îles-de-la-Madeleine qui ont mis en place volontairement des mesures afin de favoriser la conservation de la ressource dans une perspective de développement durable. Quant à l'aquaculture, elle doit aussi satisfaire des exigences strictes en matière de protection de l'environnement et de développement durable. En balisant de la sorte ces deux activités, nous nous assurons de leur complémentarité, de leur pérennité et de leurs bénéfices actuels et futurs pour les collectivités du Québec maritime.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministre responsable de la région du Centre-du-Québec et député de Richmond,


Yvon Vallières

SOMMAIRE

2

Vingt-troisième rencontre annuelle de l'Association aquacole du Canada

Lucien Poirier : lauréat du Prix de l'excellence de l'AAC

La relève de la main-d'œuvre au centre des discussions du congrès de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche

3

Pêches et mytiliculture : une cohabitation qui peut être bénéfique

Mars 2007 : Promotion du maquereau des Îles-de-la-Madeleine

International Boston Seafood Show et SIAL Montréal 2007

4

Des réalisations d'entreprises de pêche et d'aquaculture témoignent de la vitalité du secteur en 2006

Nouvelles publications

Suivi du Forum québécois des partenaires des pêches

Par **Yvon Forest**, de la Direction des analyses et des politiques

Le Forum québécois des partenaires des pêches qui a eu lieu à Québec en novembre dernier s'est conclu par l'adoption de douze priorités d'action pour améliorer la viabilité économique de l'industrie des pêches. Dans cette perspective, le 19 décembre dernier s'est tenue la première rencontre du comité de suivi du Forum. Ce comité a reçu le mandat de déterminer les moyens à mettre en œuvre et de faire les recommandations appropriées aux deux ministres responsables des pêches au Québec et au Canada.

Les travaux sont menés tambour battant, alors qu'un premier rapport contenant des recommandations applicables dès la saison de pêche 2007 a été déposé au mois de février. Le comité a donc commencé ses activités par la sélection des « chantiers » les plus urgents à terminer à très court terme. Dans le secteur de la capture, la réduction des coûts d'exploitation, la négociation des parts régionales et l'identification des flottilles pouvant faire l'objet d'une rationalisation de leurs capacités dès 2007 sont les éléments prioritaires retenus au regard du rapport de février. Dans les secteurs de la transformation et de la commercialisation, les cibles sont le développement du marché québécois, l'amélioration de la productivité et la réduction des coûts d'exploitation des usines de crevettes pour la saison 2007.

Le comité de suivi aura peu de répit pour s'attaquer aux autres priorités, puisque les deux ministres québécois et canadien attendent un second rapport dès le 31 mars prochain. En outre, ces autres priorités comportent des défis de taille : développement d'une stratégie de promotion et d'identification des produits marins du Québec, diversification des marchés d'exportation, réduction des coûts et accroissement de la productivité dans l'ensemble des usines, développement de produits à valeur ajoutée, de coproduits et de biotechnologies marines, etc.

Le comité de suivi met à contribution le Réseau pêches et aquaculture Québec et un certain nombre de comités existants, tels la Table des pêches maritimes, le Comité de liaison urbain maritime et le Groupe de travail sur la crevette. Deux autres groupes de travail ont aussi été constitués. Avec le concours des associations du secteur des pêches, ces comités consultent l'industrie et s'adjoignent des experts reconnus. Pour orchestrer ce travail d'équipe, le comité de suivi est dirigé par deux coprésidents, soit le sous-ministre adjoint de la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Louis Vallée, et le directeur régional du ministère fédéral des Pêches et des Océans, M. Marc Demonceaux. Ils sont entourés de représentants de l'Alliance des pêcheurs professionnels du Québec, de la Fédération des pêcheurs semi-hauturiers du Québec, d'associations indépendantes de pêcheurs, de l'Agence Mamu Innu Kaikusseht (AMIK) intervenant au nom des communautés autochtones, de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche et de l'Association québécoise de commercialisation de poissons et fruits de mer.

Forum québécois des partenaires des pêches Un diagnostic de l'industrie des pêches

À l'occasion du Forum québécois des partenaires des pêches, un diagnostic de l'industrie a été présenté aux participants par M. Louis Vallée, sous-ministre adjoint de la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales au MAPAQ, et M. Marc Demonceaux, directeur général régional du Québec de Pêches et Océans Canada. Ce diagnostic avait trait aux courants mondiaux qui touchent l'industrie des produits marins et faisait état de la situation pour les secteurs de la capture et de la transformation. On y dressait les principaux constats et proposait des éléments de réflexion qui ont servi à lancer les débats du Forum.

Fruit de la collaboration du MAPAQ et de Pêches et Océans Canada, le diagnostic a fait l'objet d'un document intitulé «La viabilité de l'industrie québécoise des pêches face à la concurrence mondiale», qui est disponible dans le site Web du MAPAQ à l'adresse <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/>.

Publié par :
**Le ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation**
Direction des communications

96, montée de Sandy Beach, bureau 2.05
Gaspé (Québec) G4X 2V6

Rédactrice en chef : Diane Tremblay
Comité de coordination : Julie Boyer, Yvon Forest

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

Québec 

Vingt-troisième rencontre annuelle de l'Association aquacole du Canada

Par **François Bourque**, du Centre maricole des Îles-de-la-Madeleine

C'est sous le thème « Cultiver la qualité et la confiance » que s'est tenue, du 19 au 22 novembre dernier à Halifax, la 23^e rencontre de l'Association aquacole du Canada (AAC). Approfondissant de nombreux sujets, de l'élevage de la morue aux nouveaux défis de l'aquaculture, en passant par les communications et le développement de marchés, la cuvée 2006 de cet événement annuel a rassemblé près de 400 personnes. Plus de 20 entreprises – fournisseurs d'équipement de production aquacole, de matériel scientifique ou autre – ont également profité de la vitrine qui leur était offerte. Outre les représentants de la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), le Québec comptait sur des membres de l'industrie et de divers organismes, dont la Société de développement de l'industrie maricole et le Centre spécialisé des pêches.

La participation québécoise à ce colloque a été remarquable, se distinguant par la qualité des présentations et

des affiches scientifiques proposées. Dans la session portant sur l'élevage des mollusques, Bruno Myrand, du Centre maricole des Îles-de-la-Madeleine, a fait état des récents développements concernant l'élevage des moules en milieu ouvert et des travaux accomplis quant au prélevage de la mye commune. Madeleine Nadeau, Benoit Thomas et Francis Coulombe, du MAPAQ, ont présenté des affiches rendant compte de leurs travaux respectifs sur la prédation du pétoncle, la collecte du pétoncle et la post-récolte de moules. Au sujet des poissons marins, l'équipe de Nathalie Le François, chercheuse de l'Université du Québec à Rimouski travaillant au Centre aquacole marin de Grande-Rivière, a fait part à la communauté scientifique de l'avancement de ses recherches sur le loup de mer. Pour sa part, Sonia Belvin, également du Centre aquacole marin, a présenté ses travaux sur la santé des mollusques.

Une session spéciale a porté sur les espèces envahissantes et elle a mis en relief le problème avec lequel est aux prises une bonne partie de l'Est canadien. Le Québec doit se montrer vigilant devant la menace que représentent ces nouvelles espèces non seulement pour l'aquaculture mais également pour les pêcheries et les

autres exploitations marines. L'aquaculture multitrophique (touchant différents niveaux de la chaîne alimentaire), ou encore la polyculture, a fait l'objet de présentations, alors que les travaux sur le sujet vont bon train dans la baie de Fundy et que l'industrie s'intéresse de plus en plus à cette nouvelle façon de cultiver la mer.



Soulignons que la délégation québécoise a profité de l'occasion pour renouveler une entente de collaboration avec des collègues du Nouveau-Brunswick travaillant dans le domaine de l'aquaculture. Cette province et le Québec font face à des difficultés communes sur le plan aquacole et tirer parti de la conjugaison de leurs expertises ne peut être que bénéfique au développement de l'industrie.

Pour obtenir le programme complet de l'événement ainsi qu'un résumé des présentations qui ont été faites, visitez le site Internet de l'AAC à www.aquacultureassociation.ca/ac06/.

Lucien Poirier : lauréat du Prix de l'excellence de l'AAC

Par **Ginette Levesque**, directrice par intérim à la Direction de l'innovation et des technologies

À Halifax, le 21 novembre dernier, dans le cadre de son congrès annuel, l'Association aquacole du Canada (AAC) a remis à M. Lucien Poirier, directeur de la Direction de l'innovation et des technologies (DIT), le Prix d'excellence 2006 pour l'ensemble de ses réalisations.

Ce prix prestigieux est accordé en reconnaissance des contributions exceptionnelles apportées par ce pionnier à l'Association aquacole du Canada comme au secteur canadien de l'aquaculture. Les critères pris en considération pour attribuer ce prix ont trait à la démonstration de qualités particulières, à savoir l'esprit d'initiative, la rigueur, le dévouement et la vision.

M. Poirier a été invité à faire un portrait récapitulatif du développement de l'aquaculture au Québec et à présenter sa vision des défis à relever dans les prochaines années. Le président sortant de l'AAC, M.



M. Chris Hendry a remis à M. Lucien Poirier une plaque commémorative soulignant son apport considérable à l'aquaculture tout au long de sa carrière.

Chris Hendry, a remis une plaque commémorative soulignant l'apport considérable de M. Poirier à l'aquaculture et couronnant de belle façon une brillante carrière.

Une carrière exceptionnelle

Reconnu comme un grand visionnaire, un fin stratège et un homme hautement persévérant, M. Poirier a fait preuve, à l'égard du développement de l'aquaculture, d'un dévouement qui ne s'est pas démenti pendant plus de 25 ans.

Après avoir obtenu un doctorat en écologie marine, il démarrait dès 1970, soit à une époque où la mariculture en était à ses balbutiements à travers le monde, des travaux de recherche sur l'élevage de l'huître et de la moule. C'est à compter de 1979 qu'à titre d'administrateur de l'État il communique et concrétise sa vision de contribuer à enrichir les connaissances et le savoir-faire afin que l'utilisation des biomasses aquatiques soit une source ravivée et durable de retombées économiques.

Lucien Poirier a été durant toute sa carrière l'initiateur de multiples projets. Mentionnons sa participation à la structuration de la DIT et de ses quatre équipes de recherche et d'innovation réparties à travers le Québec. Il est également de la conclusion de nombreuses ententes de collaboration et de partenariat, notamment avec l'Université du Québec à Rimouski, ce qui a permis d'attirer plusieurs chercheurs universitaires dans les régions maritimes.



M. Lucien Poirier

On ne peut passer sous silence sa contribution à la création de nombreux organismes tels que la Société de développement de l'industrie maricole, la Société de recherche et de développement en aquaculture continentale, le Réseau Aquaculture Québec, le Centre aquacole de la Côte-Nord, le Centre de transfert et de sélection des salmonidés, le Carrefour national de l'aquaculture et des pêches et encore bien d'autres. Il a de plus collaboré à l'élaboration de diverses stratégies gouvernementales visant le secteur.

Au mois de novembre 2006, M. Poirier, alors directeur de la DIT du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, quittait ses fonctions de gestionnaire à Gaspé pour prendre sa retraite. Nul doute que ce repos est bien mérité!

La relève de la main-d'œuvre au centre des discussions du congrès de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche

Par **Micheline Côté**, de la Direction des communications

Les changements démographiques, tels que le vieillissement et la baisse de la population, qui ont cours actuellement dans les régions maritimes ont d'importantes répercussions sur le plan économique.



Les membres du conseil d'administration de l'AQIP en compagnie du ministre : M. Benoît Reeves, M. Normand Renaud, M. Roger Savard, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Yvon Vallières, M. Robert Langlois et M. Jean-Paul Gagné.

Réunis à Québec les 24 et 25 janvier 2007 à l'occasion de leur congrès annuel, la quarantaine de membres de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche se sont penchés sur la question de la relève de la main-d'œuvre. Il s'agit d'un enjeu qui est tenu pour aussi stratégique que vital pour la survie des entreprises de pêche et de transformation de produits marins du Bas-Saint-Laurent, de la Côte-Nord, de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine. Un dîner-conférence a d'ailleurs été consacré à ce sujet.

Le congrès a également été l'occasion d'en apprendre davantage sur les actions mises en œuvre dans ce dossier par le gouvernement du Québec, plus particulièrement par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et Emploi-Québec. Parmi les projets en cours, il y en a un qui est réalisé sur la Côte-Nord et qui vise à faciliter l'hébergement des travailleurs à proximité d'une usine à la recherche de main-d'œuvre. En outre, Emploi-Québec, de concert avec le MAPAQ, est présentement à formuler une proposition en vue de répertorier et de rendre plus aisément accessible la main-d'œuvre qualifiée dans le domaine de la transformation des produits marins et disponible dans les régions de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine. Par ailleurs, Emploi-Québec a mis au point de nombreux outils servant à répondre à des besoins de main-d'œuvre à court terme.

Toutefois, des études seront nécessaires pour établir quels seront les effets à plus long terme des changements démographiques sur la main-d'œuvre de l'industrie de la pêche et de la transformation des produits marins. Ces études qui permettront de prendre la mesure réelle de ces effets et de déterminer les interventions les plus appropriées à réaliser au regard de l'avenir des entreprises exigeront l'entière collaboration et le plein engagement des acteurs de l'industrie.

Pêches et mytiliculture : une cohabitation qui peut être bénéfique

Par
Guglielmo TITA, de l'Université du Québec
à Rimouski et du Centre de recherche sur les milieux
insulaires et maritimes

D'un point de vue environnemental, la mytiliculture peut présenter différents avantages. Elle pourrait améliorer la productivité biologique des fonds marins et procurer des bénéfices indirects à la pêche commerciale. Des recherches en cours au Québec et dans les provinces maritimes montrent que les installations mytilicoles pourraient avoir des effets positifs sur les populations de certaines espèces de fond d'intérêt commercial, comme le homard, le crabe commun et la plie.



Photo : Marc Lajoie, MAPAQ

Les observations scientifiques faites jusqu'à présent indiquent que mytiliculture et pêche commerciale peuvent coexister avec succès.

D'abord, les structures d'élevage suspendues dans la colonne d'eau tendent à avoir l'effet d'un récif artificiel et donc, à attirer certaines espèces qui augmentent localement la productivité et la biodiversité de l'habitat

aquatique. La concentration de moules dans un site d'élevage donne lieu à un certain niveau d'enrichissement organique des sédiments du fond. Cependant, les recherches effectuées au Québec et ailleurs dans le monde montrent que cet enrichissement est circonscrit aux surfaces d'élevage. De plus, il cause des variations négligeables de la biodiversité des communautés biologiques, pourvu que l'intensification des élevages soit maintenue à des niveaux conformes à la capacité de support de l'écosystème.

Ces effets seraient dus, d'une part, à la présence de structures artificielles, telles les ancrages des filières, qui constitueraient un micro-habitat favorable à la prolifération de ces espèces et, d'autre part, à la chute d'une certaine quantité de moules et de matière organique des boudins vers le fond. Cette chute de moules et de matière organique représenterait une source alimentaire additionnelle pour des espèces de poissons et de crustacés de fond. Il est donc possible de considérer les sites mytilicoles comme ayant un rôle de «garde-manger» pour les populations naturelles de certaines espèces d'intérêt commercial. Pour cette raison, ils représentent un gain d'habitat favorable pour ces mêmes espèces. À ce sujet, il est intéressant de noter que les pêcheurs de homards de la baie de Malpèque (Île-du-Prince-Édouard) installent de préférence leurs cages à proximité des sites mytilicoles, où ils obtiennent de meilleures prises. Aux Îles-de-la-Madeleine, on a aussi constaté des densités relativement importantes de homards, de crabes communs et de jeunes plies à l'intérieur et à proximité des sites mytilicoles dans les lagunes.

Dans le même ordre d'idées, Pêches et Océans Canada mène deux projets dans les baies de Malpèque et de Rustico (Île-du-Prince-Édouard). Ils ont pour but d'iden-



Photo : François Bourque, MAPAQ

La concentration de moules dans un lieu d'élevage entraîne un certain enrichissement organique des sédiments du fond.

tifier les bénéfices réciproques qui découleraient d'une coordination entre la mytiliculture et la pêche au crabe commun.

À la lumière des connaissances scientifiques, la gestion des ressources maritimes peut et doit donc être vue globalement. Une telle approche permettrait de transformer ce qui peut sembler a priori un potentiel conflit d'usage des espaces côtiers en une collaboration souhaitable pour les deux industries, les pêches et l'aquaculture. Les observations scientifiques faites jusqu'à maintenant démontrent que mytiliculture et pêche commerciale peuvent cohabiter avec succès. Ces constats permettent de dissiper un peu l'appréhension d'incompatibilité entre aquaculture et pêche commerciale pour l'usage des espaces côtiers, dans la mesure, bien sûr, où la densité des élevages respecte la capacité de support de l'écosystème d'accueil.

Mars 2007 : Promotion du maquereau des Îles-de-la-Madeleine

Par
Françoise Nicol, de la Direction des analyses
et des politiques

Le Comité de liaison urbain maritime (CLUM) a entrepris la planification d'activités promotionnelles en vue de faire connaître le filet de maquereau du Québec à la clientèle du réseau de distribution et d'en favoriser l'achat par le consommateur québécois.

La campagne promotionnelle battra son plein pendant le mois de mars, qui est aussi le mois de la nutrition, au cours duquel on souligne les avantages d'une saine alimentation. Les valeurs nutritives du maquereau, en particulier sa teneur en oméga-3, en font un produit tout désigné pour cette campagne durant cette période.

La firme de consultation Désarts Communication a été retenue pour la conception du matériel d'information destiné aux détaillants, aux médias et aux consommateurs et la mise en œuvre des activités promotionnelles. Quelque 600 magasins de commerce de détail, sélectionnés parmi les membres de l'Association québécoise de commercialisation de poissons et fruits de mer (AQCMER), participeront à ces

activités qui se déroulent dans leurs établissements.

Il est à souligner que le maquereau est vendu sous forme de filets congelés conditionnés sous vide offerts dans des sacs de 400 g, ce qui est un format pratique pour le consommateur. Deux entreprises des Îles-de-la-Madeleine, soit Les Pêcheries Gros-Cap inc. et Pêcheries Norpro 2000 Ltée, ont réservé 40 000 livres de la production automnale de maquereau pour cette opération.

Rappelons que le CLUM est composé des membres de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) et de l'AQCMER et qu'il a pour mandat de favoriser la pénétration des produits marins des régions maritimes dans le marché du Québec. Le maquereau est une des quatre espèces retenues pour accroître les affaires entre les entreprises des régions urbaines et maritimes et pour mieux faire connaître les produits de la pêche de chez nous, sous toutes leurs formes, aux consommateurs du Québec.



Photo : Richard Mercier

International Boston Seafood Show et SIAL Montréal 2007

Par
Françoise Nicol, de la Direction
des analyses et des politiques

Deux importants événements commerciaux ayant trait aux produits alimentaires et aquatiques se tiendront en mars 2007. En effet, le Boston Seafood Show et le Salon international de l'alimentation de Montréal (SIAL Montréal) auront lieu respectivement du 11 au 13 mars et du 28 au 30 mars prochain.

Les entreprises exploitant les poissons et fruits de mer du Québec ont ainsi deux occasions de mettre en valeur leurs produits en les présentant directement aux acheteurs de leurs deux principaux marchés, à savoir les États-Unis et le Canada.

Au moment où la compétition internationale s'accroît dans nos propres marchés, il est de plus en plus important pour les entreprises de prendre part à ces événements, car ceux-ci représentent des activités clés pour ce qui est de conserver ou d'accroître leurs parts de marché. Ces événements sont également une excellente occasion d'en apprendre davantage sur les nouvelles tendances et les nouveaux produits.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), avec la collaboration du Groupe Export

agroalimentaire et de l'organisme Aliments du Québec, facilite la participation des entreprises. Le soutien du gouvernement comprend notamment une aide pour la location d'un stand, le remboursement des frais liés à l'envoi d'échantillons et le transport d'une personne par entreprise.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur ces événements, vous pouvez communiquer avec votre direction régionale du MAPAQ ou avec des représentants du Groupe Export agroalimentaire et d'Aliments du Québec, selon les coordonnées suivantes :

- Pour les directions régionales du MAPAQ, voir la page Internet www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche/nousjoindre/;

- Pour le Groupe Export agroalimentaire, on peut joindre Mme Karine Champagne, au 1 800 563-9767, poste 206, ou à karinechampagne@groupeexport.ca;

- Pour Aliments du Québec, on peut communiquer avec Mme Line Gagné, au 450 679-2244 ou à lynegagne@alimentsduquebec.com.

SIAL 2007
Marché de l'Alimentation Nord-Américain
montréal

**INTERNATIONAL
BOSTON
SEAFOOD SHOW**

Des réalisations d'entreprises de pêche et d'aquaculture témoignent de la vitalité du secteur en 2006

Par
Micheline Côté,
de la Direction des communications

L'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales représente quelque 9 000 emplois directs et des exportations annuelles de l'ordre de 250 millions de dollars.

En Gaspésie comme dans les autres régions maritimes du Québec, les entreprises de transformation de produits marins ont des activités de plus en plus diversifiées. C'est la voie qu'elles ont privilégiée pour maintenir leur rendement dans un marché chaque jour plus compétitif. Voici quelques exemples de nouveaux projets réalisés en 2006 en collaboration avec le MAPAQ.

Incubateur d'entreprises

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a contribué au projet du Centre collégial de transfert de technologie des pêches (CCTTP) qui propose aux entreprises de transformation de partager et de réduire les risques associés au développement de nouveaux produits, procédés ou services par un soutien financier, technologique et scientifique. Le Centre a travaillé à la préparation d'un plan d'affaires pour un futur incubateur technologique dont la mise sur pied devrait favoriser et accélérer la diversification des activités de transformation dans les régions maritimes.

La mission du CCTTP, une des composantes du Centre spécialisé des pêches rattaché au Cégep de la Gaspésie et des Îles, est d'offrir des services de recherche et développement, d'assistance technique, de transfert technologique et de diffusion de l'information à l'intention des entreprises de pêche, d'aquaculture, de transformation et de biotechnologies marines sur le territoire du Québec maritime.

Rappelons que le MAPAQ a investi 22 500 \$ dans le projet du CCTTP.

Transformation de la goberge

Pour les entreprises Poisson salé gaspésien Itée et Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Itée, diversification rime avec performance. Ces deux entreprises gaspésiennes spécialisées dans la production de morue salée-séchée ont tiré profit de leur expérience respective pour mettre en branle un projet de valorisation de la goberge, poisson de fond de la même famille que celle de la morue et que l'on appelle aussi morue du Pacifique.

Avec la contribution financière de 429 625 \$ du MAPAQ, elles ont ainsi importé de la Norvège, de l'Islande et du Danemark près de 800 000 livres de ce poisson de fond. Cette matière première a été utilisée pour fabriquer différents produits tels que le « boneless » de goberge, la goberge tranchée en « split » salée-séchée et la « bits » de goberge salée et séchée.

Ces nouveaux produits permettent aux deux entreprises d'occuper une plus grande place sur les marchés tout en contribuant à créer et à consolider 40 emplois pour une période de 10 semaines.



Photo : Marc Lajoie, MAPAQ

Après avoir enregistré des baisses importantes de production en raison des moratoires successifs sur la pêche à la morue, les entreprises gaspésiennes Poisson salé gaspésien Itée et Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Itée ont choisi d'importer de la Norvège, de l'Islande et du Danemark de la goberge pour la fabrication de produits salés-séchés.

Récolte et transformation de la moule

L'entreprise gaspésienne Pêcheries Rivière-au-Renard inc. transforme les moules provenant des mariculteurs de la région. En 2006, elle a recueilli la récolte, estimée à près de 400 000 livres, des quatre entreprises mytilicoles de la région. Avec l'aide financière du MAPAQ, à hauteur de 97 055 \$, les activités de récolte et de transformation de la moule bleue d'élevage qui se sont échelonnées sur cinq mois ont procuré une cinquantaine d'emplois.

Quant à l'entreprise maricole Les Pêcheries R. Allard inc., elle a apporté des modifications à son équipement ainsi qu'à ses structures d'élevage de moules en vue d'augmenter sa production qui doit atteindre 150 tonnes en 2008. Pour concrétiser son projet, elle a reçu un soutien financier de 100 375 \$ de la part du MAPAQ.



Photo : Gilles Lapointe, MAPAQ

Collecte de moules.

Concertation et partenariat

Le Réseau pêches et aquaculture Québec (RPAQ) est un organisme national de concertation et de partenariat composé de trois tables sectorielles, à savoir la Table des pêches maritimes, la Table maricole et la Table filière de l'aquaculture en eau douce du Québec inc. En 2006, le RPAQ s'emploie à développer une stratégie globale de développement du secteur de manière que les entreprises soient à même de s'adapter à une conjoncture en constante évolution, que ce soit dans le domaine de la pêche, de l'aquaculture, de la transformation ou de la commercialisation. La contribution financière de 280 000 \$ du MAPAQ a permis au RPAQ de participer à la conception et à la mise en œuvre du projet ainsi qu'à couvrir une partie de ses coûts de fonctionnement.



Nouvelles publications

Les publications sont disponibles dans le site Web du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche/md/Publications/

Chevarie, L., B. Myrand. 2006. Programme de recherche-développement en myciculture aux Îles-de-la-Madeleine (Programme MIM) 2003. MAPAQ-DIT, compte rendu n° 28, 50 p.

Le document dresse le bilan des activités menées au cours de l'année 2003 dans le cadre du programme de recherche-développement en myciculture aux Îles-de-la-Madeleine (Programme MIM). Les connaissances emmagasinées grâce à ce programme ont continué, cette année encore, à se préciser. L'approvisionnement en jeunes myes a encore fait l'objet de plusieurs travaux, puisqu'il s'agit d'une étape clé pour le succès de l'ensemble des activités.

Les techniques qui ont retenu l'attention cette année sont le captage benthique au moyen de tapis, le captage benthique à l'aide de filets et le transfert de petites myes. Une part importante des activités était concentrée sur le volet « Ensemencements ». Ce dernier, qui correspond à une autre étape très importante de la myciculture, exige la connaissance et la maîtrise d'un grand nombre de variables. Pour la première fois, on a pu observer la croissance et établir un taux de récupération des ensemencements de petites myes provenant du captage benthique ou prélevées directement dans la lagune du Havre aux Basques, où une ultime tentative a été faite en y transférant des myes beaucoup plus petites que par les années précédentes.

Enfin, de nombreux travaux sont planifiés pour la prochaine et dernière année du programme MIM. Ils devraient permettre de répondre à plusieurs questions qui restent encore sans réponse, ce qui contribuera, à court et à moyen terme, à soutenir une industrie qui est encore au stade du développement.

Bourque, F., B. Myrand. 2006. Étude descriptive du dégrappage en milieu lagunaire aux Îles-de-la-Madeleine. MAPAQ-DIT, Rapport de R-D n° 152, 9 p.

Réalisé aux Îles-de-la-Madeleine, le projet a permis d'étudier le dégrappage qui se produit au moment des récoltes de moules durant la période estivale. Il s'est déroulé dans la lagune du Havre aux Maisons et dans celle de la Grande Entrée et a donné lieu à cinq évaluations entre juin et septembre 2004.

Les principales pertes ont été observées au cours de la récolte de la mi-juillet à Havre-aux-Maisons et plus tardivement, à la mi-août, à Grande-Entrée. Les pertes en moules de taille commerciale ont varié de 0,32 à 2,68 kg/m de boudins récoltés. En outre, on a constaté que le dégrappage a principalement eu lieu au point de rencontre de l'eau et de l'air, au moment de la sortie de l'eau des boudins. La présence d'une importante fixation secondaire et la densité élevée de moules commerciales pourraient contribuer à ces pertes, tout comme certains facteurs biologiques tels l'affaiblissement lié à la ponte et la diminution de la force d'attache du byssus. Des améliorations technologiques sont proposées pour contrer, ou à tout le moins pour diminuer, ce dégrappage qui entraîne pour les producteurs des pertes nettes de plusieurs milliers de dollars annuellement.