



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

LA DÉPÊCHE

Volume 8, Numéro 9, Juin 2008

À ne pas manquer :

Sondage Omnibus sur les habitudes de consommation de poisson et fruits de mer des Québécois



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

CAPTURE

De la question de la mortalité post-sélection.....p. 3

CONSOMMATION

Sondage Omnibus sur les habitudes de consommation de poisson et fruits de mer des Québécois.....p.4

Alerte dans votre assiette.....p.6

TRANSFORMATION

Concours Seafood Prix d'Élite du salon de Bruxelles 2008 : Et les gagnants sontp.7

Sial : moins d'innovations, mais plus de « naturalité ».....p.9

Plats congelés : l'industrie peine à améliorer ses produits.....p.10

Des saumons individualisés.....p.11

AQUACULTURE

Les poissons de Pavlov.....p.12

MARICULTURE

L'assurance récolte : un outil pour la gestion du risque en mariculture.....p.13

La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

Coordonnateur-rechercheur de la veille stratégique : Emmanuel Sandt-Duguay

Tirage :
700 copies

Comité de gestion de la veille stratégique :
Suzanne Barrette
Michel Desbiens

Révision linguistique :
Diane Turcotte

Impression :
Imprimerie du Havre
Gaspé (Québec)

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

L'équipe de rédaction



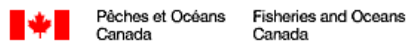
Emmanuel Sandt-Duguay : Capture – technique, Ressource
Caroline Leclerc : Biotechnologies



Karine Berger : Nouveaux produits sur le marché
Laurent Girault : Mariculture – techniques d'élevage
Coraline Jabouin : Capture – technique et engins de pêche
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
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
Marcel Roussy : Biologie des espèces d'élevage - mollusques
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

Autres veilleurs : **Pierre J. Vagneux, consultant :** Dynamique de l'industrie – transformation
Alain Guillou, Centre de recherche sur les biotechnologies marines : Biotechnologies
Guy Langis, Centre d'aide technologique Côte Nord : Procédés de transformation
Denis Bélanger, Transport Canada : Sécurité maritime

Capture

Numéro 729

De la question de la mortalité post-sélection

Par Coraline JABOUIN -- HALIEUTEC

Trois chercheurs de l'Institute of Marine Research de Bergen en Norvège ont testé la mortalité post-sélection pour des morues (*Gadus morhua*), des goberges (*Pollachius virens*) et des aiglefin (*Melanogrammus aeglefinus*), en situation commerciale, après leur passage au travers d'une grille de sélectivité montée sur un chalut de fond à deux faces (type « Alfredo maxi »).

Face au défi technologique d'étudier cette survie post-sélection, les chercheurs ont imaginé un système de cage qui collecte soit les poissons qui s'échappent du cul de chalut (maille de 135 mm) (Fig 1), soit ceux qui s'échappent par la grille de sélectivité (ici une grille en V en acier inoxydable avec 55 mm d'espacement entre les barreaux) (Fig 2).

Après le trait de chalut, la cage est refermée puis détachée du chalut par un système acoustique. Les poissons sont stockés dans la cage qui est ancrée sur le fond durant 6 jours. La condition et le comportement des poissons sont alors étudiés par un système de caméra sous marine. Au bout des 6 jours,

la cage est remontée et les poissons morts sont comptabilisés par espèce et par taille. La stabilité de la cage sur le fond est contrôlée tout au long de l'expérience.

Le taux de mortalité post-sélection des morues et des goberges est bien inférieur à celui des aiglefin. Les auteurs concluent même qu'il est négligeable pour ce type de pêche. Les taux de mortalité des aiglefin étaient plus variables mais supérieurs à ceux des morues et des goberges. Les petits aiglefin semblent plus vulnérables que les poissons plus longs. On savait déjà que les aiglefin ont une capacité de nage plus limitée que celles des morues et des goberges, mais on manque encore de données sur les capacités de nage des poissons stressés par le passage dans la grille ou par les mailles du cul de chalut.

En conclusion, bien que ces espèces soient proches les unes des autres, les morues et les goberges ont plus de chance de survivre à leur passage dans un système de sélectivité que les aiglefin.

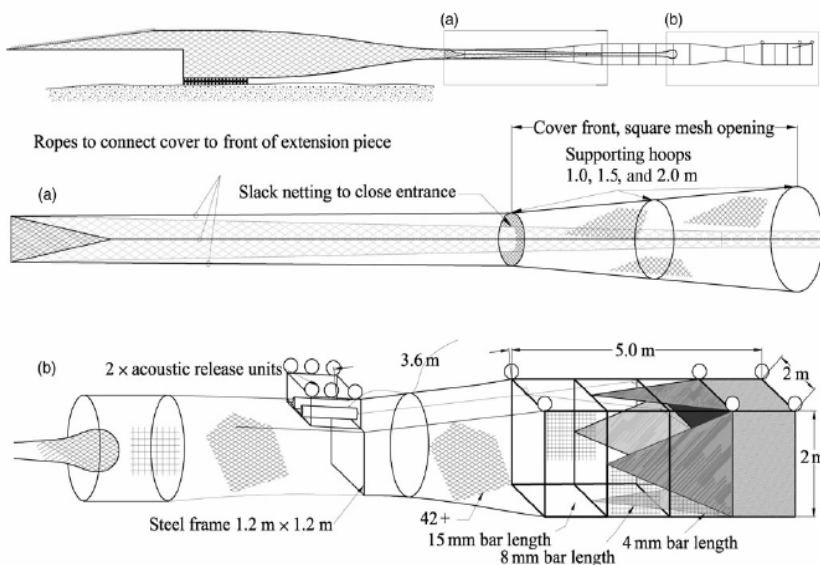


Fig 1. Schéma de la cage pour récupérer les poissons qui s'échappent du cul du chalut

(a) détail de la partie qui entoure le cul et de son système d'attache

(b) détail de la cage détachable.

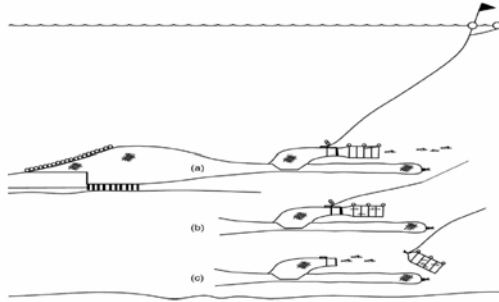


Fig 2. Schéma de la cage fixée à la sortie de la grille de sélectivité et chronologie de l'opération de largage de la cage.

Analyse Par Coraline JABOUIN -- HALIEUTEC

De par le monde, différentes mesures techniques de conservation sont utilisées, telles que des restrictions dans la taille des mailles ainsi que l'installation de grilles de sélectivité, afin de minimiser les prises accessoires (comme les poissons hors taille commerciale). Ces mesures se basent sur le principe que tous les poissons qui passent à travers ces systèmes de sélectivité survivent et retournent dans leur population d'origine.

Or, les passages répétitifs dans des grilles de sélectivité induisent un stress chez les poissons ainsi qu'une dépense d'énergie accrue pour pouvoir sortir du système. Cela peut affecter leur condition et leur survie à cause d'un affaiblissement général.

La question de la survie de ces poissons est cependant bien plus complexe et prend toute son importance dans le contexte actuel mondial de surexploitation des stocks. Les résultats de ce genre d'étude revêtent une importance capitale pour la survie des stocks de poissons.

Il est extrêmement difficile d'étudier dans leur milieu naturel les taux de survie des poissons rescapés. Il est impossible de suivre chaque poisson rescapé durant un mois en pleine mer ! Mais comment s'assurer que le protocole d'expérience n'ajoute pas un stress aux poissons, qui induirait une augmentation du taux de mortalité non due au passage dans le système sélectif ? Ainsi, dans cette étude, les poissons se retrouvent enfermés dans une cage au fond de l'eau pendant une semaine, ce qui peut provoquer un stress de captivité et de décompression quand la cage est remontée.

Le système présenté dans cette étude n'est certes pas parfait mais il permet cependant de comparer les taux de survie de plusieurs espèces qui sont passées dans la même grille de sélectivité.

Bien que ce type d'étude existe depuis de nombreuses années, celle-ci a le mérite d'avoir été réalisée en situation commerciale et de tenter de résoudre l'incroyable casse-tête technologique du montage expérimental !

Source : Ingólfsson O. A., Soldal A.V., Huse I. Breen M. 2007. Escape mortality of cod, saithe, and haddock in a Barents Sea trawl fishery. International Council for the Exploration of the Sea. Published by Oxford Journals

Consommation

Numéro 730

Sondage Omnibus sur les habitudes de consommation de poisson et fruits de mer des Québécois

Par le Emmanuel SANDT-DUGUAY -- CSMOPM

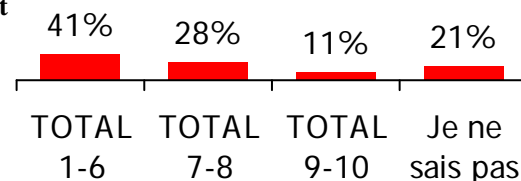
La Dépêche a mandaté la firme Léger Marketing le mois dernier afin de mener un sondage Omnibus visant à évaluer l'amélioration dans l'offre et la qualité des produits de poisson et fruits de mer au Québec, au cours des cinq dernières années. Nous vous révélons ainsi aujourd'hui les résultats de ce sondage pan-Québécois qui a été mené chez 1023 répondants entre les 7 et 11 mai 2008 derniers, avec une marge d'erreur maximale de $\pm 3,06\%$, 19 fois sur 20.

Près de quatre répondants sur dix (39%) perçoivent une amélioration notable (7 à 10 sur 10) dans l'offre des produits de poissons et fruits de mer, au Québec, depuis les cinq dernières années.

Quelques différences significatives :

Les répondants suivants sont significativement **plus nombreux** en proportion à **percevoir une amélioration de 7 et 8 sur 10** dans l'offre des produits de poissons et fruits de mer :

- Ceux dont le revenu annuel est de 80 000 \$ ou plus (34%)
- Ceux qui détiennent une scolarité de niveau universitaire (33%)
- Ceux qui habitent la région métropolitaine de Québec (33%)
- Les conjoints de fait (33%)
- Ceux dont la langue maternelle est le français (30%)



Les répondants suivants sont significativement **plus nombreux** en proportion à **percevoir une amélioration de 9 et 10 sur 10** dans l'offre des produits de poissons et fruits de mer :

- Ceux qui habitent la région métropolitaine de Québec (20%)
- Les personnes âgées de 65 ans et plus (17%)
- Les retraités (17%)
- Ceux qui ne travaillent pas (14%)
- Les personnes mariées (13%)
- Ceux qui n'ont pas d'enfant (12%)
- Ceux dont la langue maternelle est le français (12%)

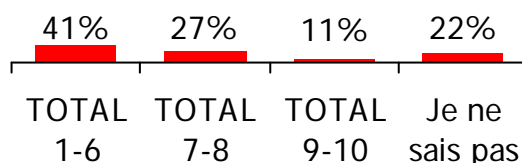
■ Total (1023)

Au total, 38% des répondants perçoivent une amélioration notable (7 à 10 sur 10) de la qualité des produits de poissons et fruits de mer au Québec, depuis les cinq dernières années.

Quelques différences significatives :

Les répondants suivants sont significativement **plus nombreux** en proportion à **percevoir une amélioration de 7 et 8 sur 10** dans la qualité des produits de poissons et fruits de mer :

- Les travailleurs manuels (39%)
- Ceux qui habitent la région de Montréal (32%)
- Les personnes âgées de 65 ans et plus (31%)
- Les conjoints de fait (31%)
- Ceux dont la langue maternelle est le français (30%)
- Ceux qui n'ont pas d'enfant (28%)



■ Total (1023)

Les répondants suivants sont significativement **plus nombreux** en proportion à **percevoir une amélioration de 9 et 10 sur 10** dans la qualité des produits de poissons et fruits de mer :

- Ceux qui habitent la région métropolitaine de Québec (20%)
- Les personnes âgées de 65 ans et plus (19%)
- Les retraités (18%)
- Ceux qui habitent l'Est du Québec (16%)
- Ceux qui ne travaillent pas (14%)
- Ceux qui sont mariés (13%)
- Ceux qui n'ont pas d'enfant (12%)
- Ceux dont la langue maternelle est le français (12%)

Analyse Par Françoise NICOL -- MAPAQ

Près de 40 % des répondants perçoivent à la fois une augmentation de l'offre et de la qualité des poissons et fruits de mer. Ceux de la région de Québec y voient une plus grande amélioration.

La diversité des origines ethniques des consommateurs de Montréal est sans doute une des raisons des résultats moins favorables. Mais la voie est ouverte pour les détaillants de Montréal de travailler à l'amélioration de cette perception.

Les précédents sondages-omnibus indiquaient déjà des résultats plus favorables à la consommation des poissons et fruits de mer pour la région de Québec.

Numéro 731

Alerte dans votre assiette!

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY -- CSMOPM

Depuis les récentes années, plusieurs organismes environnementaux tels que *Sea Choice*, *Friend of the Sea*, *National Environmental Trust*, etc, demandent aux restaurateurs et aux consommateurs d'opter pour un choix «écologique», et de boycotter certains types de poissons et fruits de mer provenant de pêcheries ou d'élevage ne respectant pas certains critères, comme celui de la durabilité. Ces organismes

publient des listes de «choix éthiquement responsable» où on retrouve les poissons qu'on peut consommer et ceux qu'on doit éviter. Tel que mentionné dans l'article «Poisson : alerte dans votre assiette!» du 12 mai 2008, bien que le consommateur de poisson québécois reçoit de plus en plus de messages en ce sens, la préoccupation n'est pas encore présente.

Analyse Par Françoise NICOL -- MAPAQ

L'afflux d'informations dans ce domaine ne permet pas à tous les consommateurs de s'y retrouver. De plus, c'est arrivé devant le comptoir de poisson que le consommateur fait véritablement son choix. La fraîcheur et le prix étant bien souvent les critères décisionnels.

S'il y a réel danger de disparition pour certaines espèces de thon, tel le thon rouge, recommander la consommation des petits pélagiques sans contrôle de la ressource est aussi un risque. En effet, une diminution rapide de ces espèces dites «fourragères», entraînerait inévitablement la diminution des grands pélagiques, tel le thon. De plus toutes les espèces n'ont pas naturellement la même importance : par exemple la lotte ou baudroie, la raie, etc. ne vivent pas concentrées comme le maquereau et sont disponibles pour le consommateur en plus petite quantité.

À notre avis, il est préférable de recommander au consommateur de varier sa consommation de poisson et de fruits de mer pour ne pas faire pression sur quelques espèces, riches en certains éléments nutritionnels. Favoriser le maintien de l'équilibre de la chaîne alimentaire dans les océans et à la consommation est un défi majeur pour les gouvernements et organismes.

Sources : <http://www.cyberpresse.ca/article/20080512/CPOPINIONS05/805120681>

Transformation

Numéro 713

Concours Seafood Prix d'Élite du salon de Bruxelles 2008 : Et les gagnants sont :

Par Alain SAMUEL – MAPAQ

Seafood Prix d'Elite New Products Competition est le concours le plus important au niveau international reconnaissant les meilleurs nouveaux produits de la mer. Le jury éminent, composé des principaux acheteurs européens de produits de la mer et de grands chefs cuisiniers, juge les 40 finalistes sur le goût, l'originalité, l'aspect pratique, le potentiel de vente et la valeur nutritionnelle du produit. Les lauréats bénéficient d'une reconnaissance spéciale au salon et dans la presse et pourront effectuer la promotion publicitaire de leur produit gratuitement toute l'année. En 2008, Stuehrk Delikatessen Import et Royal Greenland ont reçu les grands honneurs de ce huitième concours.

Stuehrk Delikatessen Import GmbH de Marne en l'Allemagne a reçu le prix du meilleur nouveau produit destiné au marché de détail. Appelé Bear Biter, il s'agit d'une ligne de saumon sauvage d'Alaska fumé à froid sous forme de lanières et marinées dans une variété de nouvelles saveurs. Le produit est placé sous atmosphère modifiée dans un emballage transparent destiné au marché de détail. Ce produit est certifié « durable » par le Marine Stewardship Council. Les juges ont particulièrement souligné la qualité du saumon et la saveur unique qui s'en dégage.

Dans la catégorie restauration, le premier prix a été donné à Royal Greenland d'Aalborg, au Danemark, pour son produit « Tournedos de saumon » — 100 % saumon de l'Atlantique en portions enroulées avec du bacon danois. Le produit est portionné et surgelé individuellement pour faciliter la rapidité de préparation. Les juges ont

considéré ce produit comme un item de choix au menu : il offre différents avantages, notamment au niveau de sa dimension et du poids de la portion. Ils ont également apprécié la combinaison de saveur entre le bacon et le saumon.

En plus des deux grands prix, les juges ont sélectionné cinq autres lauréats dans les catégories suivantes : produit de ligne, commodité, santé et nutrition, emballage détail et originalité.

Le produit « Bear Biter » de Stuehrk Delikatessen Importation a également remporté le prix dans la catégorie produit de ligne. Rappelons qu'il est constitué de bandes de saumon sauvage sockeye fumé à froid et possédant un éventail intéressant de parfums, notamment, de beurre aux fines herbes, de prune et de cognac, de poivre au citron, de balsamique et de moutarde, de mangue, de moutarde au miel et de poivre. « Bear Biter » est conditionné dans un emballage transparent afin de permettre aux consommateurs une vue complète du produit.

Le produit « King Prawn & moules marinières à la crème » développé par l'entreprise Lyon Seafoods Ltd, de Warminster au Royaume-Uni, a reçu le Seafood Prix d'Elite dans la catégorie commodité. Au-delà du produit classique, on y a ajouté de grosses crevettes d'élevage succulentes, d'élevage d'eau chaude. Les moules cultivées sur corde proviennent de la compagnie irlandaise Bantry Bay. Ce produit est conditionné dans des emballages individuels et à poids contrôlé et peut être placé directement au micro-ondes à l'état

congelé, ce qui en fait un menu simple et rapide.

Le lauréat Seafood Prix d'Elite dans la catégorie santé et nutrition a été remporté par Levenstond Seafood de Vlijtingen en Belgique pour son produit « Apero cuillères ». Ce produit santé est constitué de tranches de saumon frais, de tartare de pétoncles et de mangue fraîches coupées et présentées individuellement dans des cuillères transparentes et réutilisables. Six cuillères sont disposées sur un plateau transparent prêt à mettre sur la table.

Rahbekfish A/S de Fredericia du Danemark est le lauréat Seafood Prix d'Elite pour l'emballage de détail avec son produit « Saumon mariné à la baie de genièvre et l'aiglefin mariné présenté avec deux compotes nordiques ». Ce plat moderne est inspiré à la fois par la cuisine japonaise

reconnue pour son traditionnel sashimi et par la cuisine nordique, aussi reconnue pour le marinage de poisson cru tel le gravlax. Le saumon et l'aiglefin sont marinés selon une technique traditionnelle et sont offerts avec deux compotes fabriquées de baies et de légumes provenant de la région, dont le nerprun de mer, la carotte, la tomate verte et le raifort.

Finalement dans la catégorie originalité, le prix revient à l'entreprise Anova bv située à Hertogenbosch pour sa nouvelle espèce de poisson d'aquaculture Claresse ®. Ce poisson d'eau douce est issu du croisement naturel entre deux variétés appartenant à la famille du poisson-chat ou « catfish ». Il se caractérise par une chair ferme à saveur délicate sans goût trop prononcé. Issu de fermes d'élevage des Pays-Bas, Claresse ® est riche en éléments nutritifs et en oméga-3.

Analyse Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

Ce concours constitue une source d'information inestimable et les entreprises ont l'obligation de s'en inspirer. Dans un environnement économique marqué par des thématiques telles que la consolidation, les économies d'échelle, la réduction des coûts et la compétitivité, on observe qu'un tel concours est la preuve vivante qu'il reste de la place pour l'innovation pour assurer son propre développement.

Analyse Par Karine BERGER -- HALIEUTECH

Comme on peut le constater avec toutes ces innovations primées, l'avenir des produits de la mer semble brillant. Le poisson est de plus en plus considéré comme un élément indispensable à une saine alimentation. Il n'est donc pas surprenant que cet événement ait connu un tel succès et que les compagnies alimentaires ne cessent d'innover.

On peut se demander, toutefois, pour quelles raisons ces produits ont été jugés gagnants et examiner les critères d'évaluation utilisés par les juges. Ainsi, les 40 finalistes Prix d'Elite ont été jugés sur le goût et l'expérience de manger ensemble (convivialité), l'emballage, la qualité marchande, la commodité, la valeur nutritionnelle et l'originalité. Ce sont là des critères qui semblent augmenter les chances de succès auprès des consommateurs.

Cependant, aucun des critères n'a été plus significatif que le goût — les juges à maintes reprises ont fait l'éloge de la flaveur des deux grands lauréats. Comme quoi le consommateur est le juge ultime : pour lui, le goût reste le critère n°1.

Source : <http://www.euroseafood.com/08/public/Content.aspx?ID=16322&sortMenu=106002>

Numéro 714

SIAL: moins d'innovations, mais plus de « naturalité »

Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

L'innovation était un peu moins présente lors de la cinquième édition du Salon international de l'alimentation. Mais le souci d'offrir des produits qui se rapprochent davantage de la nature était palpable. Voici un bref tour de piste de ce rendez-vous de l'industrie agroalimentaire mondiale.

« Contrairement aux années précédentes, on sent moins la présence de grandes innovations », précise Frédéric Blaise, président de la société Enzyme, qui se spécialise dans les tendances et le marketing alimentaires. L'industrie tente davantage de lancer des produits qui resteront longtemps sur le marché. « Parce que l'innovation coûte cher », ajoute-t-il.

La « naturalité » au menu

Le consommateur recherche des produits de plus en plus naturels, donc de moins en moins transformés, et qui respectent une certaine éthique. C'est ce que l'on appelle la « naturalité », une tendance qui va se perpétuer pendant encore plusieurs années, selon Frédéric Blaise. Sur le plan de l'éthique toutefois, bien peu de produits présentés au SIAL de Montréal pouvaient s'enorgueillir d'être « équitables ».

Des nouveautés santé vendues au Québec

Plusieurs des produits exposés au SIAL reflétaient cette tendance de la « naturalité ». En voici quelques-uns qui ont retenu

l'attention de la nutritionniste Josiane Cyr, pour leur aspect santé... et leur disponibilité en sol québécois.

De l'huile d'avocat

L'huile d'avocat, qu'on retrouve de plus en plus dans les épiceries québécoises, illustre bien ce penchant pour la naturalité. Ses propriétés nutritives et culinaires sont d'ailleurs semblables à celles de l'huile d'olive. Qu'elle vienne d'Afrique du Sud ou du Chili, « l'huile d'avocat est riche en gras monoinsaturés qui favorisent l'assimilation des oméga-3 provenant d'autres aliments, comme le poisson », explique Josiane Cyr. Riche en vitamine E – un antioxydant qui protège la membrane des cellules du corps –, l'huile d'avocat est aussi plus résistante que l'huile d'olive à la cuisson à haute température.

Des sushis surgelés

Un nouveau met prêt-à-manger rempli d'oméga-3 fera prochainement son entrée au Québec : des sushis surgelés. Issues d'une innovation japonaise, les différentes variétés de sushis peuvent se conserver pendant plus d'un an au congélateur.

Immédiatement après leur confection, les sushis sont soumis à une congélation rapide afin d'en conserver toute la fraîcheur. Une fois à la maison, il ne reste qu'à les décongeler au four à micro-ondes.

Analyse Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

Parmi les exemples mentionnés par la nutritionniste Josiane Cyr et qui touchent notre secteur, on mentionne la présence de sushis surgelés pouvant être décongelés au micro-ondes. Les puristes auront de la difficulté à avaler cette bouchée qui doit certainement manquer d'un brin de saveur. On note cependant que la congélation des sashimis est souvent pratiquée avant de procéder à la fabrication des sushis.

Sources: <http://www.passeportsante.net/fr/Actualites/Nouvelles/Fiche.aspx?doc=2008042387&source=bulletin>

Le 25 avril 2008; Martin LaSalle – Journaliste PasseportSanté.net.

Le Salon International de l'Alimentation de Montréal (SIAM) s'est tenu du 23 au 25 avril dernier en la présence de plus de 700 exposants dont 42 % de provenance internationale. Le journaliste Martin LaSalle était présent et décrit les éléments marquants du salon dans un article publié sur le site de Passeport Santé.

Analyse Par Laurent GIRAULT -- HALIEUTEC

Deux tendances principales étaient visibles au SIAL 2008 : la qualité nutritionnelle des produits et leur authenticité. C'est la fusion de ces deux tendances qui donne la « naturalité » évoquée dans l'article. Il importe cependant de comprendre que cette « naturalité » se situe à l'opposé de la tendance « granola » qui a pu marquer par le passé certains segments de l'industrie agroalimentaire. La priorité affichée est désormais le goût, en partant du principe qu'un produit qui est bon pour le palais l'est aussi pour la santé. Les concepteurs ont bien compris que les aliments fades et les arguments santé culpabilisants ne font pas vendre. Le SIAL 2008 privilégiait donc l'image exotique ou européenne, mettant à l'honneur les produits fins et la diète méditerranéenne : jus, pâtes, pâtisseries, fromages et huiles d'olive. On exploite ainsi le filon du retour à la qualité (*slow food*, terroirs), mais avec des emballages colorés et des gammes étendues qui stimulent la curiosité et l'esprit ludique du consommateur. La faible présence de produits marins au salon traduit donc surtout le manque de diversité de l'offre à cet égard, avec tout de même une mention spéciale pour les salades et les entrées congelées de Prolimer, sous la marque Quay N° 5.

Numéro 705

Plats congelés : l'industrie peine à améliorer ses produits

Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

L'industrie des aliments cuisinés et congelés demeure incapable de modifier en profondeur ses recettes pour en réduire la teneur en gras, en sucre et en sel. C'est ce que constate le quotidien *Le Devoir* dans son deuxième bilan annuel de l'alimentation.

Le portrait nutritionnel livré cette année par ces produits est sans équivoque. Entre janvier 2007 et janvier 2008, leur teneur en sodium est restée relativement stable, à 456 mg par tranche de 100 g. Elle était de 461 mg l'an dernier. Mais dans les repas-minute offerts aux rayons surgelés partout au Québec, cette substance a été en légère progression.

Au chapitre des gras, l'image qui se dégage en 2007 est en deux teintes: les gras trans perdent de l'influence et les gras saturés gardent la tête haute. Les gras trans, ces gras obtenus par l'hydrogénisation partielle d'une huile et qui entraînent dans l'organisme la hausse du mauvais cholestérol et la baisse du bon, poursuivent leur lente

disparition dans les produits congelés soumis à l'analyse.

Mais les matières grasses saturées ont amorcé une sensible hausse dans l'ensemble des aliments passés au crible. En 2007, on en retrouve 2,7 g par portion de 100 g, contre 2,5 g l'an dernier. Les pics de gras saturés se retrouvent par contre toujours aux mêmes endroits, soit les pâtés en tout genre.

Pour ce qui est du sucre, les produits du panier en contenaient l'an dernier 2,8 g par tranche de 100 g, soit autant qu'en 2006.

Pour ce bilan, une série de produits congelés de consommation courante ont été étudiés depuis 2006 afin de suivre l'évolution de leur composition dans le temps. Ce panier est composé d'environ 80 aliments, pizzas et repas « clé en main », représentatifs de ce qu'offrent aux consommateurs québécois les grands distributeurs et les multinationales de la bouffe-minute.

Sources: Site web *Les affaires*, Presse canadienne 15 avril 2008.

<http://www.lesaffaires.com/article/0/agroalimentaire/2008-04-15/475979/plats-congeles--lindustrie-peine-a-ameliorer-ses-produits.fr.html>

Analyse Par Karine BERGER -- HALIEUTECH

Les mets préparés, précuits, surgelés et prêts à emporter connaissent un succès colossal dans les supermarchés nord-américains. Dans certains supermarchés, on peut trouver jusqu'à 100 portes de congélateurs, alors qu'il y en avait 4 à 5 fois moins il y a 15 ou 20 ans. Depuis l'arrivée des premiers repas surgelés, la variété a grandement augmenté, mais qu'en est-il de la valeur nutritive? Elle s'est plus ou moins améliorée comme le prouve l'article ci-dessus. Les repas surgelés à faible teneur en gras se sont multipliés ; toutefois, ils contiennent souvent trop de sel (sodium). Et peu d'entre eux fournissent suffisamment de légumes et de calories pour constituer de «vrais» repas.

Alors, comment s'y retrouver et ouvrir la bonne porte, celle qui offre les meilleurs produits sur le plan nutritif? Bien, il faut lire les ÉTIQUETTES!!!

Voici donc le profil d'un bon repas surgelé:

- Il ne contient pas plus de 10 g de gras, dont pas plus de 3 g de gras saturés.
- Le sodium se situe entre 600 et 800 mg par portion.
- Ce plat contient au moins 15 g de protéines pour nous soutenir jusqu'au repas suivant et il offre au moins une portion de légumes, soit 125 ml (1/2 tasse).
- Il faut préférer les repas fournissant plus de 300 calories. Toutefois, la plupart des repas surgelés contiennent seulement entre 250 et 400 calories, environ ce que fournit un bagel-fromage à la crème. Alors pour avoir un vrai repas et pas seulement une collation consistante, il faut le compléter par une salade bien garnie, une soupe ou un jus de légumes pour augmenter l'apport en légumes. Pour combler l'appétit et enrichir l'apport en fibres, il faut ajouter une tranche de pain ou quelques craquelins. Finalement, pour augmenter l'apport en calcium, on doit inclure un verre de lait, du fromage ou un yogourt au dessert.

Même le meilleur repas surgelé ne peut combler les besoins nutritionnels à lui seul, voyez vous-même!

Numéro 726

Des saumons individualisés

Par Michel DESBIENS -- MAPAQ

Il sera très bientôt possible de connaître le curriculum du saumon qui se trouvera dans votre assiette. Un nouveau système de traçabilité sera mis en place au Nouveau-Brunswick et permettra de remonter la chaîne de production jusqu'au stade de l'élevage. Le système est basé sur un mode de reconnaissance de l'empreinte génétique (DNA barcode) élaboré par le Research and Productivity Council (RPC) de Fredericton, en collaboration avec la compagnie Cooke Aquaculture Ltd, et avec un financement de l'ordre de 2,8 M\$. Le projet vise à repérer chaque saumon individuellement, de la ferme aquacole jusqu'au consommateur, à l'aide d'un code

barre qui demeure sur le poisson tout au long de la chaîne de mise en marché.

Cette nouvelle avancée devrait contribuer à améliorer la sécurité alimentaire, dans la foulée des récents cas de maladie de la vache folle et de E. coli dans les viandes qui justifient la nécessité d'un tel système de traçabilité. En plus de pouvoir garantir une plus grande sécurité, il semble que l'industrie alimentaire trouve d'autres avantages à la traçabilité, dont une réduction des coûts d'assurance, un meilleur contrôle de l'inventaire et un accès à de nouveaux marchés.

Analyse Par Michel DESBIENS -- MAPAQ

Soulignons que l'Europe a pris une certaine avance en ce domaine avec le projet FishTrace, financé par la Commission européenne. Ce projet recense les données génétiques d'espèces marines commercialisées dans l'ensemble de l'Europe, en vue de la gestion des stocks, de la protection environnementale, de l'authentification des espèces et de la répression des fraudes.

Sources : www.rpc.ca/english/press/MakingWaves.pdf

Numéro 718

Un carton d'emballage écologique

Par Karine BERGER -- HALIEUTEC

Imperméables et résistants à l'humidité, les emballages en carton ondulé de « Eco-Fiber Solutions » sont une alternative respectueuse de l'environnement par rapport aux boîtes de carton ondulé ciré et aux emballages en mousse de polystyrène. Les produits d'Eco-Fiber incluent une ligne de trois types de boîtes de carton pour l'emballage des poissons et des fruits de mer. L'emballage est durable, recyclable et compostable. En

conformité avec les règlements fédéraux (FDA), il est autorisé comme matériau pouvant entrer en contact direct avec les aliments. Enfin, les produits d'Eco-Fiber sont approuvés pour la navigation internationale et rencontrent les directives des compagnies aériennes en ce qui concerne l'expédition des produits alimentaires.

Analyse Par Alain SAMUEL -- MAPAQ

Ces boîtes de carton semblent présenter toutes les caractéristiques souhaitées pour le respect de l'environnement. Une de celles-ci, qu'on oublie souvent, est la résistance physique des emballages recyclés. Il faut s'assurer que la boîte soit résistante à l'empilement et aux différentes manipulations. Ce point est à considérer pour éviter les surprises.

Aquaculture

Numéro 732

Les poissons de Pavlov

Par Emmanuel SANDT-DUGUAY -- CSMOPM

Des chercheurs étudient présentement la possibilité d'entraîner des poissons avec un signal sonore pour les faire revenir sur un lieu d'alimentation. Ainsi, les poissons entraînés pourraient se nourrir dans l'océan jusqu'à atteindre la taille commerciale et ensuite revenir à la ferme lorsqu'ils entendraient le signal sonore auquel ils auraient été préalablement conditionnés. Ce projet est bel et bien réel et n'est pas de la fiction : le *Marine Biological Laboratory* a reçu 270 000 dollars de la NOAA (*National*

Oceanic and Atmospheric Administration) pour le mener à terme.

Le projet a commencé l'été dernier avec 6 500 Fanfres noires (Black sea bass) dans un bassin circulaire où ils ont été entraînés à se nourrir au son d'un signal sonore de 20 secondes, 3 fois par jour, pendant 2 semaines, dans un lieu restreint où ils ne pouvaient pénétrer que par une petite ouverture. Après les deux semaines, aussitôt le signal donné, les poissons se dirigeaient

vers la zone prévue en attendant patiemment. Les chercheurs ont ensuite tenté de savoir pendant combien de temps les poissons pouvaient se souvenir du signal. Il semble que plusieurs oublient après 5 jours, d'autres après 10. La mémoire semble étroitement liée au temps consacré à l'entraînement.

Depuis le mois dernier, les chercheurs poursuivent leurs recherches, avec cette fois-ci 5 000 poissons dans un AquaDome en mer à Buzzards Bay, à environ 75 kilomètres au sud-est de Boston. Ils entraîneront les poissons au même signal

pendant un certain temps puis les libèreront en mer durant un jour ou deux, pour ensuite rejouer le signal et voir combien de poissons reviennent au bercail. Le signal ne se propagera que 100 mètres à la ronde, mais les chercheurs espèrent que les poissons ne s'éloigneront pas trop, car la Fanfre noire est territoriale et préfère les fonds rocheux comme celui de Buzzards Bay.

Si les résultats sont concluants, les fermes d'élevage pourraient, en utilisant cette méthode, économiser sur les coûts en nourriture tout en réduisant les déchets dans une zone concentrée.

Dresser des poissons à se jeter dans les filets ?

Analyse Par Guillaume WERSTINK – MAPAQ/UQAR

Dresser des poissons à revenir dans leur cage pour se nourrir puis être gentiment récoltés une fois la taille commerciale atteinte, l'idée est bonne mais est-ce bien raisonnable? Imaginez un peu la réaction de votre banquier (ou comptable) lorsque vous lui annoncerez que votre stock de poisson, qui représente à ses yeux les centaines de milliers de dollars qu'il vous a prêtés pour soutenir votre entreprise, se promène tranquillement au fond de l'océan et que le moment venu la tirelire se remplira comme prévu. Ces personnes sont déjà très difficiles à convaincre quand il s'agit de prendre des risques, mais alors à ce point! Imaginez aussi l'opinion des groupes environnementalistes lorsqu'ils apprendront que vous envisagez de rejeter des millions d'alevins d'élevage en milieu naturel.

Néanmoins, le domptage de poissons pourrait éventuellement présenter de l'intérêt pour le secteur de l'aquariophilie. L'alimentation des poissons dans des bassins extérieurs aux enceintes d'exposition pourrait faciliter la gestion d'un aquarium d'envergure. Chaque espèce pourrait se mettre à table lors de l'émission du signal pour lequel elle a été conditionnée. Qui sait?

Source : <http://128.227.186.212/fish/InNews/bait2008.html>

Mariculture

Numéro 733

L'assurance récolte : un outil pour la gestion du risque en mariculture

Par Guillaume WERSTINK – MAPAQ/UQAR

Une des contraintes majeures qui affectent la croissance et le succès des entreprises maricoles est la difficulté à gérer les risques liés à la production. Tout comme les producteurs agricoles, les mariculteurs font face à un panel de risques de production (mauvaise année de captage, maladie, espèces envahissantes...) qui peuvent

affecter significativement leur récolte et par la même occasion leur santé financière. Un des moyens de pallier ces risques est de disposer d'une assurance récolte comme le propose La Financière Agricole aux agriculteurs. Une des raisons qui justifie l'absence d'assurance récolte en mariculture est la complexité des risques associés au

milieu aquatique et la moins bonne compréhension de ces risques comparativement au domaine agricole (Shaik *et al.*, 2003). En effet, de nombreux défis sont à relever pour élaborer un système d'assurance récolte en mariculture qui soit conforme au principe d'une assurance. Dans bien des cas, il s'avère difficile de déterminer la cause exacte de la perte et l'étendue de la perte, notamment parce que les stocks sont immergés et donc difficile à inventorier. De plus il n'est pas évident en mariculture d'établir la frontière entre une perte due à un événement exceptionnel et une perte qui aurait pu être évitée par une gestion plus rigoureuse.

Aux États-Unis, l'unique programme d'assurance récolte fédérale destiné à la mariculture concerne l'élevage de la palourde (*the U.S. pilot insurance program for cultivated clams*). Ce programme couvre actuellement les palourdes en grossissement contre les pertes dues à différents phénomènes naturels (épuisement des eaux en oxygène, maladies, tempêtes et ouragans, diminution importante de la salinité et dégâts causés par le gel). Les pertes dues aux causes telles que l'inaccessibilité aux marchés, le vandalisme, la pollution et la prédation ne sont pas couvertes. Ce programme fournit une assurance basée sur l'inventaire des stocks. Des pertes de 30 à 40 % associées à la mortalité naturelle durant la

phase de grossissement ne sont pas assurables. De plus, les producteurs doivent mettre à jour l'inventaire de leur stock assurable tout au long de l'année (en fonction des récoltes et/ou de l'apport de nouvelles palourdes mises en grossissement), afin d'ajuster la prime d'assurance à payer.

En observant les données du « *Cultivated Crop pilot insurance program* » depuis sa mise en place, on constate que durant les 5 premières années, le ratio de perte (indemnités payées : primes encaissées) était relativement élevé. Or, l'objectif d'un gouvernement proposant ce type de contrat est de se rapprocher au maximum d'un ratio de 1 afin de déboursier autant qu'il n'encaisse. En réponse à ce ratio élevé, des modifications ont été apportées au programme : augmentation de la fréquence des inventaires, nécessité d'obtenir une confirmation de l'évènement qui a causé la perte par les autorités locales, augmentation de la prime d'assurance, réduction des indemnités pour la perte des palourdes au premier stade de grossissement. Ces mesures ont ainsi permis de faire diminuer le ratio de perte à un niveau acceptable. Cependant, ces résultats sont mitigés dans la mesure où l'augmentation de la police d'assurance et la diminution des indemnités ont eu pour conséquence la diminution du nombre d'adhérents.

Analyse Par Guillaume WERSTINK – MAPAQ/UQAR

On se rend bien compte à travers cette expérience de la complexité d'élaborer une assurance récolte viable qui satisfasse à la fois les producteurs et le gouvernement. À ce jour, il n'existe aucune assurance récolte au Québec pour les mariculteurs bien que les discussions à ce sujet reviennent régulièrement depuis quelques années. En effet, les mariculteurs aimeraient voir se mettre en place un système de gestion du risque basé sur le model agricole, qui permettrait de sécuriser leurs revenus en cas de pertes importantes.

Sources: Beach, Robert H. and Viator, Catherine L. 2008. The economics of aquaculture insurance: an overview of the U.S. pilot insurance program for cultivated clams. *Aquaculture economics and management*, 12:1, 25-38.

Shaik, S., C. Miller, T. Hanson, and K. Coble. 2003. "Aquaculture Insurance: Issues, Policy Designs, and Potential Research. Mississippi State University, Department of Agricultural Economics, AEC Information Report 2003002, July.

MAINTENANT DISPONIBLE !



NOUVEAU!

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM) est fier de vous présenter ce nouvel ouvrage de référence qui résume les principales règles et les bonnes procédures de travail concernant l'hygiène et la salubrité alimentaires en usine de transformation de produits marins.

BUT DU GUIDE

Il a été élaboré dans le but d'aider les préposés à la transformation à participer de façon active et responsable au respect des règles d'hygiène et de salubrité afin d'assurer la sécurité des aliments transformés.

LE GUIDE FOURNIT DES INFORMATIONS

sur la contamination des aliments, les microorganismes, les causes de détérioration des produits marins, les bonnes conditions d'entreposage et de maintenance des produits marins, le nettoyage et la désinfection et, bien sûr, les règles d'hygiène personnelle.



Pour plus d'informations ou pour commander le guide communiquez avec nous au

418 368-3774 ou 1 888 833-3774



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE
DES PÊCHES MARITIMES

185-2, de la Reine, Gaspé (Québec) G4X 1T7
www.pechesmaritimes.org

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 :

Québec 

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation
- Emploi-Québec