

PÊCHES ET AQUACULTURE

en nouvelles



MESSAGE DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION



PHOTO : DANIEL LESSARD, AN.

Depuis ma nomination à titre de ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, je renoue avec des acteurs de l'industrie des pêches et de l'aquaculture du Québec avec grand plaisir. Les réunions, rencontres ou événements auxquels je participe représentent autant d'occasions de m'impliquer dans les dossiers qui sont au cœur des préoccupations des pêcheurs, des transformateurs et des aquaculteurs.

J'apprends, par ces rapports réguliers avec l'industrie, à mieux comprendre le travail que vous effectuez depuis mon

passage aux Pêches entre 1990 et 1994 alors que j'ai occupé le poste de ministre responsable des Pêcheries et ministre délégué à l'Agriculture, aux Pêcheries et à l'Alimentation, responsable des Pêcheries. Je constate les progrès majeurs que vous avez réalisés en quelques années dans les domaines de la diversification de la pêche commerciale et de la transformation ainsi que dans le développement de l'aquaculture et des biotechnologies marines. Je ne peux passer sous silence les nombreux efforts consentis par le milieu de la pêche pour soutenir les revendications du Québec en vue d'obtenir une part juste et équitable des ressources marines.

Au cours des dernières semaines, j'ai participé à l'International Boston Seafood Show. Cette foire internationale des produits aquatiques, qui

réunissait plus de 750 exposants en provenance de 80 pays, a constitué un moment privilégié pour mesurer le dynamisme des entreprises de pêche et d'aquaculture du Québec. Tout comme on connaît l'arbre à ses fruits, on peut affirmer sans hésiter qu'elles sont très performantes, en voyant la gamme de produits variés et de qualité qu'elles y offraient.

C'est donc avec enthousiasme que je vous propose de travailler ensemble à la prospérité du secteur des pêches et de l'aquaculture. Je ne ménagerai aucun effort pour faire valoir vos demandes auprès du gouvernement fédéral et appuyer vos initiatives de développement de nouveaux produits, de nouveaux marchés et de nouveaux procédés. Le partage des connaissances, l'innovation et la détermination des entreprises combinés au soutien de mon ministère devraient nous conduire vers l'atteinte de notre objectif de développement durable de l'industrie des pêches et de l'aquaculture.

En terminant, je profite de l'occasion qui m'est offerte pour souhaiter une excellente saison 2005 aux pêcheurs, aides-pêcheurs, transformateurs, travailleurs d'usine et aquaculteurs.

SOMMAIRE

— 2 —
Deux projets de recherche pour favoriser le développement durable

— 3 —
Oursins Nordiques inc. : une histoire de savoir-faire

— 4 —
Les salmonidés d'élevage sont riches en oméga-3 et ne sont pas contaminés

LA CÔTE-NORD BÉNÉFICIE DE NOUVEAUX INVESTISSEMENTS

Par Micheline Côté, Direction de communications

Près de 70 000 \$ destinés au développement de la mariculture.

La mariculture pourrait représenter un moteur économique important pour la Côte-Nord en raison des particularités du milieu, qui procurent un cadre intéressant pour ce genre d'activités. Toutefois, le manque de connaissances en limite actuellement le développement durable.

C'est dans ce contexte que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) vient d'accorder 70 000 \$ à la Société de développement de l'industrie maricole (SODIM) pour la réalisation de deux projets ayant pour objet de sélectionner les sites présentant le meilleur potentiel pour le développement durable de la mariculture dans la région nord-côtière.

Le premier projet se déroulera dans deux secteurs de la Basse-Côte-Nord, soit la baie Jacques-Cartier et la baie aux Saumons. Il consistera à recueillir de l'information visant à vérifier la capacité de ces milieux au regard de l'ensemencement du pétoncle géant. Il sera réalisé par le Centre interdisciplinaire de développement en cartographie des océans et l'Université Laval.

Le second projet servira à évaluer le potentiel mytilicole du territoire situé entre Betsiamites et Pointe-des-Monts sur la Haute-Côte-Nord en vue de l'élevage de moules sur filières flottantes. Il a été confié à Biorex inc.

AIDE FINANCIÈRE DE 1,2 MILLION DE DOLLARS À LA SORDAC

Par Diane Tremblay, Direction des communications

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Yvon Vallières a annoncé l'attribution d'une aide financière de 1,2 million de dollars à la Société de recherche et de développement en aquaculture continentale inc. (SORDAC). La SORDAC pourra ainsi aider l'industrie à atteindre les objectifs de développement durable de l'aquaculture en eau douce en soutenant financièrement la réalisation de nombreux projets de recherche et de transfert technologique.

Ces projets porteront notamment sur le développement de techniques d'élevage et de production plus performantes du point de vue économique et environnemental de même que sur la mise en place de programmes d'amélioration génétique et de diversification de la production. L'aide accordée permettra également à la SORDAC de diffuser les résultats des projets réalisés et d'organiser des missions d'acquisition de nouvelles connaissances à l'étranger.



Le ministre se dit heureux de l'attribution de cette aide financière qui reconnaît et appuie le travail accompli par cet organisme de la région de la Capitale-Nationale. Ce dernier alloue de nombreuses aides financières à des activités de recherche et de développement (R-D) qui s'effectuent dans plusieurs régions du Québec.

La SORDAC est une personne morale autonome à but non lucratif. Elle compte 65 membres actifs qui contribuent à plus de 80 % de la production aquacole québécoise destinée à la consommation et à l'ensemencement. Les subventions du MAPAQ à la SORDAC, y compris celle annoncée aujourd'hui, qui est répartie sur trois années, totalisent 4,2 millions de dollars depuis la création de l'organisme en 1993.

Pour en savoir plus à propos de la SORDAC, vous pouvez consulter la section Recherche et innovation du portail Ministère de notre site Internet : 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 :
Comité de coordination :

Diane Tremblay
Julie Boyer, Yvon Forest, Serge Dumas,
André Dion, Jean-Paul Lussiaà-Berdou

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

Québec

LES ÉQUIPES DE R-D DE L'EST-DU-QUÉBEC SUR LES BIOMOLÉCULES MARINES, AU COEUR D'UN RÉSEAU EN DÉVELOPPEMENT...

Par Julie Boyer, Direction de l'innovation et des technologies

Pour assurer, au cours des prochaines années, un développement notable de l'industrie des biotechnologies marines dans les régions maritimes, il est essentiel de mettre en commun expertise et ressources afin de soutenir les projets qui ont le plus de chances de susciter l'activité industrielle et de créer de l'emploi. De nombreux projets qui s'insèrent entre la recherche appliquée et l'exploitation en entreprise devront être menés, depuis l'examen du potentiel de la biomasse marine et la mise au point de procédés de fractionnement et d'extraction jusqu'au développement d'applications spécialisées et à la démonstration des effets des biomolécules. Plusieurs institutions et entreprises seront mises à contribution, dont quatre qui mettent d'ailleurs en œuvre des ententes de coopération :



Les chercheurs de l'**Université du Québec à Rimouski (UQAR)**, en particulier ceux qui sont rattachés au Département de biologie, chimie et sciences de la santé, à l'Institut des sciences de la mer de Rimouski (ISMER) et au Département d'économie et de gestion, se spécialisent dans les sciences et technologies de la mer et la chimie fine, de même qu'en économie.

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

Le **Centre technologique des produits aquatiques (CTPA) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de**

l'Alimentation (MAPAQ) appuie la compétitivité des entreprises et le développement durable du secteur des pêches et de l'aquaculture du Québec en misant sur la valorisation des coproduits de la pêche et l'exploitation de nouvelles espèces marines. Ses activités portent principalement sur la caractérisation et le traitement des coproduits et des espèces sous-exploitées ainsi que sur les technologies de fractionnement de la biomasse.



Le **Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM)** effectue des travaux de recherche appliquée devant mener à de nouveaux procédés industriels et à de nouveaux produits, principalement dans le secteur de la santé. Il dirige des activités qui concernent l'extraction, la purification, la détermination et la quantification de composés bioactifs, l'étude de propriétés biologiques et la formulation.

Le **Centre de recherche Les Buissons (CRLB)**, qui se trouve sur la Côte-Nord, s'intéresse à la mise en valeur des ressources marines comme intrants agronomiques. Il est appelé à travailler sur les applications agricoles et horticoles des biomolécules extraites des produits aquatiques comme les fertilisants, les régulateurs de croissance et les biostimulants.

Certaines orientations sont privilégiées pour susciter l'activité économique en régions maritimes :

- Les projets de R-D doivent porter en priorité sur la biomasse marine québécoise, en particulier sur les coproduits de la transformation des produits issus de la pêche et de l'aquaculture, et sur les espèces émergentes qui possèdent un bon potentiel d'exploitation.
- Les projets doivent avoir un bon potentiel de retombées pour le secteur des pêches et de l'aquaculture, pour l'économie des régions maritimes et pour le secteur des biotechnologies marines.
- Les projets doivent pouvoir mener à des applications industrielles à court terme (deux ou trois ans) ou à moyen terme (de quatre à huit ans).
- Les projets doivent concourir au renforcement de l'expertise régionale.

L'ENTREPRISE LES FUMOIRS GASPÉ CURED INC. AUGMENTE SA CAPACITÉ DE PRODUCTION

Par Micheline Côté, Direction des communications



Implantée en 2001, à Cap-d'Espoir en Gaspésie, par les membres du Consortium Gaspé Cured, l'entreprise Les Fumoirs Gaspé Cured a choisi d'innover en récupérant la matière première non utilisée par des usines gaspésiennes membres du Consortium, soit Poisson Salé Gaspésien Ltée et Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Ltée. Ainsi, alors que ces deux entreprises extraient dans un premier temps les œufs et la laitance des harengs débarqués dans leur usine, l'entreprise Les Fumoirs Gaspé Cured inc. intervient en récupérant le poisson entier et éviscéré pour la fabrication de deux produits, soit le filet de hareng fumé et le « split », un hareng fumé, éviscéré et fendu. Les nouveaux produits sont distribués sur les marchés canadien, américain et antillais.

L'entreprise a reçu une subvention de 126 266 \$ du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et du ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation pour construire de nouveaux fumoirs afin de porter sa capacité de production annuelle à trois millions de livres.

Près de 55 emplois devraient ainsi être maintenus et 35 nouveaux créés sur une période de deux ans portant à 90 le nombre total d'employés de l'entreprise. L'augmentation de la production pourra aussi créer jusqu'à 20 emplois dans les usines fournissant la matière première, soit chez les entreprises associées Poisson Salé Gaspésien Ltée de Grande-Rivière et Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Ltée de Sainte-Thérèse-de-Gaspé.

La réalisation de ce projet contribuera au développement économique de la Gaspésie en permettant aux usines gaspésiennes d'augmenter leur période d'activité, de maintenir les emplois créés et d'améliorer significativement leur productivité et leur rentabilité.



Mesure de la salinité du hareng par M. Guy Richard.

Photo Marc Lapote MAPAQ

DEUX PROJETS DE RECHERCHE POUR FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Par Micheline Côté, Direction des communications

Le développement de l'industrie mytilicole passe obligatoirement par la résolution des problèmes techniques liés aux étapes d'élevage et au choix des équipements. Deux projets de recherche et développement (R-D) auxquels le Ministère accorde un soutien financier de près de 100 000 \$ devraient aider les mytiliculteurs à développer une industrie durable au Québec.



Photo Gilles Lapointe, MAPAQ

Pêcheries Réjean Allard inc. Baie de Cascapédia (juin 2003).

Ainsi, des travaux de R-D sont entrepris en vue de mieux comprendre les causes de plusieurs problèmes techniques auxquels se heurtent les mytiliculteurs qui utilisent des filières flottantes, mode de culture employé au Québec et dans les provinces maritimes. Des données sur les paramètres affectant le comportement de ces filières seront recueillies sur les sites où se pratique la culture de la moule. Leur intégration devrait permettre la construction de filières correspondant davantage aux besoins des entreprises. La Société de développement de l'industrie maricole (SODIM) a mandaté la firme Biorex pour réaliser le projet, sous la supervision d'un comité de suivi dont font partie, outre la SODIM, le Regroupement des mariculteurs du Québec (RMQ), l'Institut des sciences de la mer de Rimouski (ISMER), la Direction de l'innovation et des technologies (DIT), la Direction régionale de la Gaspésie (DRG) ainsi que des mariculteurs de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.

Un deuxième projet de R-D, qui porte sur l'amélioration des équipements de récolte des moules, vise à résoudre le problème de la perte de moules au moment où on les sort de l'eau pour les entreposer dans le bateau. La quantification des pertes ainsi que l'identification et la description des principaux points de perte devraient conduire à la conception d'équipements de récolte améliorés et à leur installation dans les entreprises mytilicoles. Ce projet est mené par la SODIM, en collaboration avec les mytiliculteurs de la Gaspésie, de la DIT et le Centre collégial de transfert de technologies en pêches (CCTTP).

La réalisation de ces projets est importante pour les régions maritimes, car elle favorise l'essor de cette industrie composée d'une dizaine d'entreprises actives spécialisées dans la culture de la moule. Celles-ci produisent annuellement plus de 450 tonnes de moules pour une valeur estimée à 600 000 \$ et créent annuellement plus d'une soixantaine d'emplois.



Par Michelle Parent, en collaboration avec Danielle Bouchard, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Cet article est le deuxième d'une série présentant les entreprises québécoises de biotechnologies marines.

Les Pêcheries Marinard Ltée, entreprise privée appartenant au Groupe RT, située à Rivière-au-Renard et spécialisée dans la transformation de la crevette nordique, transforme plus de dix millions de livres annuellement. Elle produit essentiellement des crevettes décortiquées et congelées destinées à l'alimentation (salades, cocktails, etc.).

Comme la partie comestible de la crevette ne représente que 25 % de son poids, les entreprises de transformation du secteur sont aux prises avec les 75 % restants, qui consistent essentiellement en carapaces. Celles-ci, qui étaient jusqu'alors enfouies ou compostées, contiennent une quantité significative de chitine, un biopolymère naturel assez similaire à la cellulose, qui par traitement chimique peut être transformé en chitosane. Sous forme de poudre ou de flocons, ce produit chargé positivement et dont les propriétés sont remarquables a trouvé plus de 2 000 applications industrielles.

Il y a neuf ans, Les Pêcheries Marinard Ltée ont décidé de miser sur le potentiel des composantes alors rejetées. Avant d'implanter leurs activités à l'usine de Rivière-au-Renard, elles ont mené leurs travaux de recherche appliquée et de développement expérimental dans les laboratoires et à l'usine pilote du Centre technologique des produits aquatiques de la Direction de l'innovation et des technologies du MAPAQ. En 2000, elles avaient réussi à développer leur procédé et parvenaient à produire et commercialiser du chitosane en vrac de qualité élevée. En 2001, Les Pêcheries Marinard Ltée créaient Marinard Biotech inc., nouvelle entreprise chargée de développer, produire et commercialiser les divers types de chitosane. Celle-ci a alors implanté à Rivière-au-Renard un centre de recherche adjacent aux aires de production afin de développer un procédé de fractionnement à la fine pointe, notamment en ce qui concerne les propriétés du produit final.

Le chitosane est commercialisé selon trois niveaux de pureté soit le grade industriel, alimentaire/cosmétique et GMP (*Good Manufacturing Practices*) biopharmaceutique dont la valeur du produit dépend très largement. Depuis 2003, Marinard Biotech possède les installations requises pour produire les grades industriel et alimentaire sous norme HACCP (*hazard analysis critical control point*) et évalue également la possibilité d'investir dans une unité de production de chitosane ultrapur de grade biomédical. Un tel type de chitosane, actuellement peu produit sur une base commerciale, représente la plus haute valeur ajoutée sur le marché mondial.

Depuis ses débuts, le MAPAQ a soutenu le développement de l'entreprise, la première spécialisée en biotechnologies marines en Gaspésie. Des appuis scientifique, technique et financier, en partenariat avec d'autres ministères ou organismes, lui ont permis des avancées majeures.

Marinard Biotech inc. emploie présentement environ cinquante personnes spécialisées. L'atteinte du grade GMP permettra la création de trente nouveaux emplois d'ici quelques années. Monsieur Clermont Beaulieu, docteur en neurosciences, un scientifique possédant une bonne expérience dans le domaine biomédical et pharmacologique, est directeur général de l'entreprise, dont il assure la gestion et le développement des activités.

OURSINS NORDIQUES INC. : UNE HISTOIRE DE SAVOIR-FAIRE

Par Yvon Forest, Direction régionale de la Côte-Nord

Implantée dans la MRC de Manicouagan depuis 2000, l'entreprise nord-côtière Oursins Nordiques inc. a réuni les connaissances de plongeurs, de pêcheurs et de spécialistes de l'usinage industriel pour développer une nouvelle pêche sur la Côte-Nord, celle de l'oursin vert.

Historique de cette pêche au Québec

Après un début prometteur à la fin des années 80, cette pêche se heurte par la suite à des contraintes importantes. En effet, la pêche à la drague est interdite en raison de ses effets néfastes sur le milieu marin. La récolte manuelle en plongée sous-marine demeure l'unique façon de récolter cet échinoderme recherché pour ses gonades (organe reproducteur). Or, la rigueur du climat entre les mois d'octobre et mai réduit l'efficacité et la sécurité des opérations de cueillette sous-marine dans cette période de l'année qui est pourtant la plus propice puisque les oursins atteignent alors leur meilleure valeur commerciale.

2000 : première étape – Développer une technologie plus performante

Oursins Nordiques inc. met au point une technologie plus performante de récolte au moyen de pompes aspirantes permettant le prélèvement sécuritaire de grandes quantités d'oursins à chaque sortie en mer. Elle développe ensuite un classeur automatique permettant de trier en mer les oursins de taille commerciale et de remettre à l'eau les individus de plus petite taille. Néanmoins, parmi les oursins ramenés à terre, plusieurs doivent être rejetés parce que la partie comestible – les gonades – n'a pas atteint un développement suffisant.

2001 : deuxième étape – Poursuivre la croissance des oursins verts en milieu terrestre

L'entreprise se tourne vers l'Institut des sciences de la mer (ISMER) pour élaborer un protocole expérimental de stabulation et d'alimentation en bassin afin d'accroître l'indice gonadique des oursins.

En 2003, Oursins Nordiques inc. implante à Godbout son projet pilote de conditionnement en milieu terrestre avec l'aide financière du MAPAQ, du Service d'actions entrepreneuriales du CLD de Manicouagan et de la municipalité. Les résultats de cet essai sont concluants : la quasi-totalité des oursins peuvent être récupérés et amenés à maturité moyennant un prix de revient intéressant.

2004 : Transformation de l'oursin vert

Oursins Nordiques inc. conclut une entente avec Poissonnerie Laprise de Chute-aux-Outardes pour que cette dernière se charge de la transformation du produit. Cette entreprise de transformation du crabe des neiges voit là, en effet, une occasion de diversification intéressante car l'oursin serait transformé en automne, après la saison de la pêche au crabe des neiges. Le premier test effectué en octobre 2004 par 15 travailleurs de Poissonnerie Laprise est satisfaisant et le procédé suffisamment maîtrisé pour fournir un produit répondant aux exigences du marché.

Prochaines étapes

2005 : Oursins Nordiques inc. et Poissonnerie Laprise prévoient passer à l'étape de la mise à l'échelle commerciale en 2005, avec la collaboration du Groupe PURMER, un regroupement d'usines de transformation de produits de la mer de la Côte-Nord qui commercialise ses produits sous la marque PURMER.

2006 : Si cette phase commerciale est couronnée de succès, la technologie et l'expertise pourraient être offertes à d'autres producteurs intéressés à partir de 2006. Il serait alors possible à d'autres régions du Québec maritime de transformer l'oursin vert en billets verts.



Photo Marc Lajoie MAPAQ

LES MINISTRES YVON VALLIÈRES ET PIERRE CORBEIL ADOPTENT UN ENSEMBLE DE MESURES POUR ASSURER LA SAUVEGARDE DE LA PERCHAUDE AU LAC SAINT-PIERRE

Par Diane Tremblay, Direction des communications

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Yvon Vallières, et le ministre des Ressources naturelles et de la Faune, M. Pierre Corbeil, ont annoncé l'adoption de mesures visant à assurer le développement durable de la pêche à la perchaude au lac Saint-Pierre. Parmi les moyens retenus, mentionnons la réduction des prélèvements de la pêche commerciale et de la pêche sportive et un programme de retrait de permis de pêche commerciale auquel est associée une somme de 1,8 million de dollars.

Dès 2005, les prélèvements de la pêche commerciale seront réduits pour passer de 64,5 tonnes qu'ils étaient en 2003 à un contingent fixe de 40 tonnes, ce qui correspond à une diminution de 38 % des captures.

En ce qui concerne la pêche sportive, les captures passeront de 21,5 tonnes à 13,5 tonnes grâce à des mesures combinées qui entreront en vigueur dès l'ouverture de la nouvelle saison de pêche 2005, soit le 10 avril. L'une de ces mesures consiste en la remise à l'eau obligatoire des perchaudes capturées durant la saison de pêche en eau libre.

Avant le début de la saison de pêche 2005, la mise en place du Programme de retrait de permis de la pêche commerciale à la perchaude offert à tous les pêcheurs a permis à 17 d'entre eux de se prévaloir de la possibilité de se retirer. Cette opération avait pour but de diminuer la pression sur la ressource et de favoriser son renouvellement.



Photo Marc Lajoie MAPAQ

LES SALMONIDÉS D'ÉLEVAGE SONT RICHES EN OMÉGA-3 ET NE SONT PAS CONTAMINÉS

Par Richard Morin, Direction de l'innovation et des technologies

Une étude sur la qualité et l'innocuité des salmonidés d'élevage a été réalisée au Québec en 2003 et 2004.

La diffusion par les médias d'information d'études scientifiques qui rapportaient la présence de contaminants environnementaux dans les saumons d'élevage et sauvages a suscité beaucoup d'inquiétude chez les Québécois quant à la qualité et l'innocuité de ces poissons.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a donc contribué financièrement à la réalisation d'une étude sur la composition en acides gras des salmonidés d'élevage et sauvages et la présence de résidus de contaminants environnementaux dans leur chair afin de recueillir des données sur les salmonidés d'élevage vendus sur le marché québécois. Cette étude a été réalisée par une équipe de chercheurs de l'Unité de recherche en santé publique [Centre de recherche du Centre hospitalier de l'Université Laval (CHUL), Centres hospitaliers universitaires du Québec (CHUQ)] et de l'Institut national de santé publique du Québec. Au total, 46 saumons et 37 truites d'élevage ainsi que 10 saumons et 10 truites sauvages ont été analysés pour leur teneur en acides gras et en contaminants environnementaux.

L'étude conclut que les salmonidés d'élevage sont bons pour la santé.

« Les résultats de la présente étude démontrent que la consommation du saumon atlantique et de la truite arc-en-ciel d'élevage fournit aux consommateurs des apports importants

en acides gras oméga-3 et peu importants en contaminants environnementaux. »

La consommation d'une portion de 180 g de truite arc-en-ciel ou de saumon atlantique d'élevage fournit l'apport quotidien recommandé en acides gras EPA et DHA. La consommation de ces poissons, même à raison de plusieurs repas par semaine, ne permet jamais d'atteindre les valeurs toxicologiques de référence qui ont été fixées pour les BPC, les dioxines, les furannes et le mercure.

« En conclusion, les concentrations relativement faibles de contaminants et importantes en acides gras oméga-3 qui ont été observées dans la chair des salmonidés d'élevage permettent d'encourager la consommation de ces poissons auprès des Québécois. »



Photo Marc Lajoie, MAPAQ

POUR CONSULTER LES RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

Le rapport complet de l'étude :

Blanchet, C., M. Lucas et É. Dewailly (2005). Analyses des acides gras oméga-3 et des contaminants environnementaux dans les salmonidés. Unité de recherche en santé publique, Centre de recherche du CHUL (CHUQ) et Institut national de santé publique du Québec, 45 pages.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche/md/Publications/aquaculturesalmonides/Rapport_salmonides.htm

Un article de vulgarisation :

Morin, R. (2005). « Les salmonidés d'élevage sont une excellente source d'acides gras oméga-3 et contiennent très peu de résidus de contaminants environnementaux », L'Aquicole 10(2) : 1, 3-10 Mars 2005.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche/md/Publications/aquaculturesalmonides/salmonides_acides.htm

NOMINATION D'UNE NOUVELLE CHERCHEUSE

Par Julie Boyer, Direction de l'innovation et des technologies



Photo Michel Desbiens, MAPAQ

L'Université du Québec à Rimouski (UQAR) a récemment embauché Mme Lucie Beaulieu à titre de chercheuse subventionnée dans le cadre de l'Entente sur les biomolécules marines intervenue entre le MAPAQ, le ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation et l'UQAR. Titulaire

d'un doctorat en sciences et technologies des aliments de l'Université Laval, Mme Beaulieu est une biochimiste spécialisée dans la production, la purification et la caractérisation des protéines. Elle a effectué ses travaux de doctorat principalement à l'Institut de recherche en biotechnologie de Montréal (IRB-CNRC), où elle a notamment travaillé à une étude portant sur un peptide bioactif aux applications prometteuses tant dans le domaine alimentaire que dans le secteur de la santé. Rattachée au Département de biologie, chimie et sciences de la santé de l'UQAR, Mme Beaulieu mène depuis décembre dernier ses activités de recherche au Centre technologique des produits aquatiques du MAPAQ, à Gaspé. Elle compte évaluer les applications potentielles de biomolécules de nature protéique issues de la biomasse marine (peptides, protéines et enzymes) en vue de leur exploitation commerciale dans les domaines cosméceutique, nutraceutique, agricole, horticole et environnemental.

2005 : UNE ANNÉE IMPORTANTE POUR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE MÉTHODE DE RÉCOLTE SOUS GLACE AU QUÉBEC

Par Danielle Bouchard, Martha Bourgeois, Claude Forest et Maurice Gaudet, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Depuis quelques années, les mariculteurs québécois explorent le potentiel de récolte sous couvert de glace afin de pouvoir approvisionner les marchés sur une base annuelle, condition importante pour favoriser la vente de la moule fraîche sur le marché nord-américain. À la suite de la mission d'observation effectuée en 2003 à l'Île-du-Prince-Édouard, un projet expérimental de récolte sous couvert de glace a été réalisé par les mytiliculteurs des Îles-de-la-Madeleine à l'hiver 2004. Ces travaux ont permis de trouver une méthode de récolte de boudins en continu sous couvert de glace ayant un potentiel de rentabilité. Toutefois, les mauvaises conditions d'enneigement du couvert de glace ont grandement limité les activités de récolte et la quantité de données économiques recueillies. En 2005, le projet réalisé conjointement par les deux producteurs des Îles-de-la-Madeleine, soit Les Moules de Culture des Îles et Grande Entrée Aquaculture inc., s'est poursuivi. Simultanément, en

raison des conditions particulières des sites d'élevage en Gaspésie, les entreprises maricoles de la baie de Gaspé, soit Les Moules de Gaspé et Moules Forillon ltée, ont effectué également une récolte hivernale. Globalement, sur une période de 30 jours, près de 160 000 livres de moules ont été récoltées, transformées et commercialisées.

La technique préconisée est innovatrice et adaptée aux conditions particulières de chacun des sites d'élevage. Elle consiste, avec l'aide d'un plongeur, à attacher un cordage à l'extrémité du boudin en continu qui sera ensuite hissé à la surface à l'aide d'un treuil. L'expérience

menée aux Îles en 2004 a montré que les services de plongeurs professionnels sont nécessaires pour optimiser la méthode de travail utilisée lors des premiers essais. Cette activité est réglementée par la CSST, tout comme les mesures de sécurité entourant les activités industrielles sous couvert de glace. Par ailleurs, la technique doit être adaptée en fonction des différences de profondeurs et des conditions des courants marins et en tenant compte des longueurs de filières plus grandes en Gaspésie qu'aux Îles.



Photo Claude Forest, MAPAQ

Opérations de récolte de moules sur la baie de Gaspé - hiver 2005.

Les acteurs du secteur prévoient que ces projets auront des retombées positives. D'abord, la faisabilité technique et financière de ces opérations de récolte pourra être démontrée; un seuil de rentabilité devra entre autres être déterminé. La prolongation de la période de récolte pourrait permettre aux industriels de la transformation actuellement associés au développement du secteur, soit Madelimer inc. et Pêcheries Rivière-au-Renard inc., de mieux planifier leurs opérations de transformation et leur mise en marché. Par cette période de récolte supplémentaire, l'industrie fait un pas additionnel vers la démonstration de sa capacité d'approvisionnement vers le marché avec un produit de qualité et une régularité annuelle, deux facteurs de réussite essentiels en commercialisation de la moule fraîche. Le marché du Québec est prioritairement ciblé, et les compétiteurs sont sans contredit l'Île-du-Prince-Édouard et Terre-Neuve. La suite à donner à ces projets consistera vraisemblablement à consolider certains éléments relatifs aux capacités de transformation et à la mise en marché.