

# PÊCHES ET AQUACULTURE

en nouvelles



## Vœux pour le Nouvel An



Photo : Marc Lajoie, MAPAQ

M. Louis Vallée, sous-ministre adjoint de la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales.

À l'occasion du Nouvel An, je me joins au personnel de la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour offrir nos meilleurs vœux de santé et de prospérité à toutes les personnes qui travaillent dans l'industrie québécoise des pêches et de l'aquaculture.

L'année 2005 aura été fertile en réalisations. L'obtention de parts régionales dans

l'allocation des contingents de poissons de fond, la divulgation plus hâtive des plans de pêche, la mise en œuvre de la Stratégie de développement durable de l'aquaculture en eau douce de même que la diversification des activités des entreprises comptent parmi les plus récentes victoires de l'industrie.

Ces résultats renforcent notre détermination à appuyer l'innovation et la productivité des entreprises. Plus que jamais, nous poursuivrons en 2006 les efforts entrepris cette année dans le cadre de notre Plan stratégique 2005-2008. Notre équipe mettra ainsi tout en œuvre afin d'influencer et soutenir l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales dans une perspective de développement durable. Nous en faisons notre résolution pour 2006, souhaitant voir l'industrie saisir les occasions de développement qui s'offrent à elle.

Le sous-ministre adjoint de la direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales,

Louis Vallée

## SOMMAIRE

2

Petit mollusque deviendra grand

Plan de développement des pêches commerciales en eau douce

3

Réouverture de l'usine de transformation de Vieux-Fort en Basse-Côte-Nord

Crabe commun sur la Côte-Nord : de la pêche exploratoire à la transformation commerciale

4

Une nourriture bien concoctée...

Manger plus de poisson, c'est bon, mais n'oublions pas les restes!

La chance ne suffit pas...

Nouvelles publications

Activité à venir

## STRADDAQ : des piscicultures sous toutes leurs coutures

Par  
**Paul Morin**, Direction régionale de l'Estuaire et des eaux intérieures

Le Québec fait un pas de plus vers une aquaculture en harmonie avec l'environnement ! En 2004-2005, 68 entreprises aquacoles, qui représentent 86 % de la production québécoise, ont manifesté leur intérêt à adhérer à la Stratégie de développement durable en aquaculture d'eau douce au Québec (STRADDAQ), signée au cours de l'été 2004 par l'Association des aquaculteurs du Québec (AAQ), le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Et elles sont toutes passées sous la loupe de techniciens spécialisés en aquaculture.

Car avant d'agir, il faut apprendre à se connaître. Ainsi, depuis l'automne 2004, des techniciens du gouvernement du Québec s'affairent à dresser le portrait aquaenvironnemental des entreprises désirant participer à la STRADDAQ. Ils ont visité chacune d'entre elles pour documenter notamment leur niveau de production actuelle, les équipements et les pratiques piscicoles utilisés. De plus, 19 de ces piscicultures ont déjà fait l'objet d'une analyse plus poussée. Les techniciens ont notamment mesuré pendant trois saisons (printemps, été, automne) le débit et les rejets piscicoles, afin de mieux connaître l'impact environnemental des piscicultures.

Ces deux niveaux de cueillettes de données permettent aux ingénieurs du MAPAQ et à chaque entreprise d'établir un plan d'intervention personnalisée qui leur permettra de réduire, d'ici 10 ans, leurs rejets annuels de phosphore à 4,2 kg/tonne de production. Actuellement, deux piscicultures exécutent déjà leur plan d'intervention et au moins huit autres pourraient appliquer le leur dès le printemps 2006. Dans la prochaine année également, les chercheurs se pencheront sur le cas des piscicultures en étang, pour lesquelles il peut être difficile d'identifier une solution environnementale appropriée. Ils étudieront notamment la dynamique du phosphore en étang et le rendement environnemental de la moulée. Pour plus de détails sur la STRADDAQ : <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche/aquaculture/conseilstechniquesscientifiques/Environnement/straddaq/>



Photo : Éric Labonté, MAPAQ



Photo : Éric Labonté, MAPAQ

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, Alain Desrosiers, Paul Morin

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

Québec

# Petit mollusque deviendra grand

Par  
**Bruno Myrand,**  
Station technologique maricole  
des Îles-de-la-Madeleine

En 2005, une entreprise des Îles-de-la-Madeleine a acquis un nouvel équipement qui pourrait bien révolutionner l'élevage de myes au Québec. Le système FLUPSY, un acronyme anglais de FLOating UPweller SYSTEM, permet en effet d'accélérer la croissance des jeunes mollusques avant leur ensemencement.

Le potentiel de FLUPSY a été mis en évidence lors d'un atelier de travail sur l'élevage de la mye commune, tenu à Rimouski en avril dernier. Des aquaculteurs ont présenté le système comme la méthode de grossissement actuellement privilégiée au Massachusetts pour les opérations d'élevage commercial de la mye. Il n'en fallait pas plus pour convaincre l'entreprise madelinienne Élevage de myes PGS Noël inc. Grâce au soutien financier de la Direction régionale des Îles-de-la-Madeleine du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, elle acquiert l'équipement au début de l'été 2005 espérant ainsi améliorer le rendement de ses activités maricoles.

En effet, les méthodes actuelles d'élevage des myes présentent certaines contraintes. Au moment de la récupération des collecteurs à l'automne, les jeunes mollusques mesurent en moyenne de 8 à 9 mm. Trop petits pour être ensemencés, ils passent l'hiver dans des paniers en filet suspendus dans la colonne d'eau. Cependant, les basses températures hivernales entravent la croissance des myes. Au printemps suivant, leur taille toujours trop menue nuit au



Photo : Lise Chevarie, SODIM.

Une rangée de quatre silos suspendus au FLUPSY.

succès de l'ensemencement : les petites myes sont vulnérables à la prédation et aux forts courants qui peuvent facilement les déloger de leur substrat.

Élevage de myes PGS Noël inc. a donc testé le FLUPSY pendant l'année 2005, en collaboration avec le personnel du programme Myiculture aux Îles-de-la-Madeleine (MIM), qui prend en charge les nombreux besoins en recherche et développement liés à l'établissement d'une myiculture madelinienne rentable. Le système comprend des contenants en silo remplis de jeunes coquillages, suspendus à un radeau flottant à la surface du site de production. À la base de chaque silo, un tamis permet une circulation ascendante de l'eau (du bas vers le haut ou Upweller en anglais) et des particules alimentaires qu'elle contient. Une pompe submersible accélère le mouvement de l'eau à travers les contenants et, par le fait même, augmente la quantité de nourriture disponible pour les coquillages. En fin de processus de grossissement, le FLUPSY peut contenir 1 million de myes de 12 mm ou 500 mille myes de 15 mm.

Depuis sa mise en opération en juillet, le FLUPSY produit des résultats encourageants. Une mission d'observation devrait avoir lieu au Massachusetts en 2006, afin que les aquaculteurs puissent observer les meilleures façons d'opérer un FLUPSY en conditions commerciales et optimiser l'efficacité de ce système qui permettrait non seulement aux myes, mais aussi à la jeune industrie, de devenir grandes.



Photo : Lise Chevarie, SODIM.

Personnel du programme MIM et de l'entreprise Élevage de myes PGS Noël inc. plaçant les jeunes myes dans les silos du FLUPSY.

## Plan de développement des pêches commerciales en eau douce

Par  
**Sylvain Lépine,**  
Direction régionale de l'Estuaire  
et des eaux intérieures

Un programme de retrait de permis de pêche commerciale à la perchaude au lac Saint-Pierre a été mis en place, en mars 2005, par M. Yvon Vallières, alors ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), et M. Pierre Corbeil, ministre des Ressources naturelles et de la Faune (MRNF). Cette mesure était devenue nécessaire en raison de la précarité notable de cette ressource. Le programme a connu un grand succès, puisque dix-sept pêcheurs sur un total de trente-trois se sont retirés de la pêche commerciale au lac Saint-Pierre où l'on compte maintenant dix-neuf permis, correspondant à dix-huit pêcheurs actifs. Les pêcheurs qui se sont retirés étaient responsables de 55% des débarquements en 2004.

Parallèlement au programme de retrait de permis, le MAPAQ s'est engagé à élaborer un plan de développement de la pêche commerciale en collaboration avec les représentants des pêcheurs commerciaux, des transformateurs, des grossistes et d'autres partenaires concernés.

La Direction régionale de l'Estuaire et des eaux intérieures est actuellement à réaliser un pro-

trait de la pêche commerciale ainsi qu'une évaluation de ses retombées économiques. Une tournée de consultation auprès des représentants de l'industrie permettra de valider le portait de l'industrie et de déterminer les moyens à mettre en œuvre pour favoriser l'augmentation des retombées économiques de la pêche commerciale. Un groupe de travail réunissant les principaux acteurs de l'industrie, les représentants du MAPAQ et d'autres partenaires sera ensuite constitué afin d'élaborer le plan de développement du secteur tout en tenant compte des données recueillies lors de la consultation. Ce plan visera, dans un contexte de développement durable, à trouver des pistes de solution afin de valoriser la ressource existante, d'améliorer la situation économique des pêcheurs et d'augmenter les retombées économiques associées à la pêche commerciale au lac Saint-Pierre ainsi que dans l'ensemble du corridor fluvial.

Le plan de développement des pêches commerciales en eau douce devrait être terminé avant avril, mois du début de la prochaine saison de pêche.

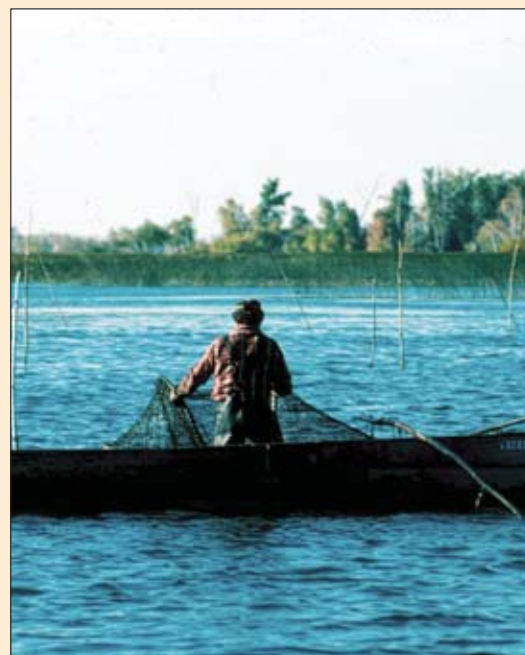


Photo : Éric Labonté, MAPAQ

Pêche commerciale en eau douce au lac Saint-Pierre.

# Réouverture de l'usine de transformation de Vieux-Fort en Basse-Côte-Nord

Par **Yvon Forest**,  
direction régionale  
de la Côte-Nord

Après douze années d'inactivité, le village de Vieux-Fort en Basse-Côte-Nord a vu renaître son usine de transformation de produits marins au cours de l'été 2005. Celle-ci a en effet été relancée par M. Danny Dumaresque, un entrepreneur bien connu de la région qui a aussi rouvert avec succès l'usine de Blanc-Sablon en 2003.

Le premier moratoire sur la pêche au poisson de fond avait condamné à la fermeture cette petite usine de salaison et de transformation de morue en 1993. Ironiquement, le sort de la pêche au poisson de fond jouera encore un rôle déterminant pour Vieux-Fort en 2005, bien qu'indirectement et plus positivement cette fois-ci. En effet, la pêche au poisson de fond a repris en Basse-Côte-Nord depuis 2004, et les débarquements s'améliorent à la faveur de contingents accrus et, surtout, réservés exclusivement à cette région. À l'automne 2004, M. Dumaresque prévoit que son usine de Blanc-Sablon, qui transforme aussi des buccins et des pétoncles, manquera d'espace pour traiter cet afflux additionnel de morues et de flétans du Groenland. Il désire en outre entreprendre la transformation du capelan, dont les prix s'améliorent en 2004-2005. Plutôt que d'agrandir son usine de Blanc-Sablon, il décide d'acquérir l'ancienne usine de Vieux-Fort située à 70 km de là pour y transporter ses activités de transformation de buccins et

de pétoncles, jusqu'alors effectuées à Blanc-Sablon, et y installer sa nouvelle production de capelan.

C'est ainsi que les usines de Vieux-Fort et de Blanc-Sablon ont toutes deux fonctionné en 2005, chacune se spécialisant dans des productions complémentaires. Après quelques travaux de rénovation et de mise à niveau, l'usine de Vieux-Fort a transformé 1,3 million de livres de produits marins, soit 700 000 lb de capelans, 500 000 lb de buccins et 100 000 lb de pétoncles. Une centaine de pêcheurs lui ont fourni ses approvisionnements dont la transformation a généré 45 emplois en usine pendant 17 semaines.

Il s'agit d'un apport significatif de nouveaux emplois dans une région qui n'a pas été épargnée par les difficultés économiques ces dernières années. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a

d'ailleurs appuyé financièrement le nouveau propriétaire pour le redémarrage cette usine. Fort du succès remporté pendant cette première année de rodage, M. Dumaresque prévoit doubler sa production en 2006 en accentuant l'exploitation des mêmes espèces auxquelles, si possible, il en ajoutera d'autres tel le concombre de mer.



L'usine Fruits de mer de Vieux-Fort (Old Fort Seafood).

Photo : Serge Dumas, MAPAQ

## Crabe commun sur la Côte-Nord : de la pêche exploratoire à la transformation commerciale

Par **Jean Lavallée**, Direction régionale de la Côte-Nord, et **Alain Samuel**, Direction de l'innovation et des technologies



Crabe commun.

La transformation du crabe commun est maintenant une réalité sur la Côte-Nord. Poséidon «Les Poissons et Crustacés» inc. est en effet la première entreprise nord-côtière à extraire et à vendre la chair de ce petit crustacé. Moins prisé que son illustre cousin, le crabe des neiges, le crabe commun possède néanmoins une chair savoureuse. Il était déjà transformé commercialement avec succès en Gaspésie. C'est pourquoi la direction régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) tentait d'intéresser les pêcheurs et les transformateurs de la Côte-Nord au potentiel de cette espèce depuis quelques années. C'est maintenant chose faite avec le débarquement,

après transformation sommaire en sections. La prudence s'impose en effet avant d'investir dans l'achat des équipements mécanisés d'extraction de chair, car aucun relevé de biomasse n'existe jusqu'alors pour cette espèce. La saison de pêche exploratoire de 2004 se solde par des débarquements de 270 000 lb et révèle que la ressource est disponible en abondance dans la plupart des secteurs explorés.

Fort de ces résultats, Poséidon décide, en 2005, de faire le grand saut et investit dans l'acquisition des équipements nécessaires pour mécaniser l'extraction de la chair. L'entreprise bénéficie d'une aide

financière du MAPAQ et d'une aide technique de la Direction de l'innovation et des technologies pour l'installation et le rodage de ces équipements. Bien qu'il existe des similitudes avec la transformation du crabe des neiges, la récupération de la chair du crabe commun implique la combinaison de trois procédés additionnels. Une partie est extraite mécaniquement et donne de la chair à salade. La chair des segments supérieurs des pattes motrices est quant à elle récupérée par un équipement appelé *leg cutter*. Finalement, une dernière partie est récupérée avec un séparateur mécanique pour donner une chair émincée. Le *leg cutter* est essentiel, car il permet de récupérer des sections entières de chair, ce qui donne une plus grande valeur au produit fini. Bien que le crabe nord-côtière soit légèrement plus petit que le gaspésien, Poséidon a su s'adapter rapidement et les données de rendement et de productivité sont comparables à celles des entreprises de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine.

En outre, le MAPAQ a offert en 2005 son aide financière à un nombre additionnel de pêcheurs pour les inciter à se joindre au premier groupe et à explorer de nouvelles zones de pêche. Ces efforts portent fruit et établissent les bases d'une nouvelle pêche viable. Ces activités, réalisées principalement en Minganie, arrivent à point nommé pour cette région durement touchée par la baisse des quotas de crabe des neiges depuis 2003.

## Une nourriture bien concoctée...

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

Quand les enfants s'émerveillent devant les invertébrés à l'Aquarium de New York et de Québec, ils sont certainement loin d'imaginer que ces animaux marins doivent leur vitalité à une nourriture soigneusement concoctée pour eux à Rimouski. L'usine pilote aménagée à la Station aquicole de l'ISMER par Réal Fournier fonctionne à plein régime pour produire des micro-algues qui sont déjà utilisées dans trois aquariums en Amérique du Nord. Elle a été implantée dans le cadre d'un projet soutenu par Gestion Valeo, société en commandite chargée de la valorisation des résultats des recherches de l'UQAR, en collaboration avec cinq partenaires financiers, dont le MAPAQ. Les résultats obtenus jusqu'à maintenant sont intéressants : des prototypes industriels performants, un procédé de production et de concentration des micro-algues optimisé, des coûts de production connus. Les tests de marché ont révélé que les aquariums constituaient le marché le plus prometteur pour ce produit. C'est donc sur celui-ci de même que sur celui des éclosiers commerciaux de mollusques et de poissons que misera, au cours de ses premières années d'exploitation, l'entreprise qui sera créée sous peu pour poursuivre la production.



Photo : Réal Fournier  
Une partie des installations pilotes de production de micro-algues à l'ISMER.

## La chance ne suffit pas...

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

Les grandes découvertes résultent parfois d'un coup de chance, mais il ne faut pas trop compter là-dessus pour réussir quand on travaille dans le domaine de la biotechnologie marine! Les entreprises québécoises rappellent à quel point les investissements doivent absolument reposer sur une connaissance fine des marchés et des caractéristiques des agents bioactifs recherchés par les acheteurs. La forte compétition leur impose d'être sur le marché au bon moment, car l'occasion passe rapidement.

Il est également essentiel de concentrer les efforts de R-D sur les organismes identifiables, exploitables et qui laissent des indices : un organisme marin dépourvu d'autres organismes marins fixés à sa surface, par exemple, produit généralement des molécules antibactériennes. C'est ce que souligne M. Kornprobst, de l'Institut des substances et organismes de la mer (ISOMER) de l'Université de Nantes, invité à présenter les résultats de recherches récentes sur les lipides marins lors d'une rencontre technologique organisée par le Centre québécois de valorisation des biotechnologies (CQVB) et le Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM), à Rimouski, le 27 octobre dernier.

Devant plus de 60 scientifiques et agents de valorisation intéressés par les biotechnologies marines, les conférenciers d'ABK Gaspésie, des Biotechnologies Océanova et de Marinard Biotech et ceux des centres de R-D québécois ont traité des développements industriels au Québec, des travaux des deux équipes de recherche de l'UQAR installées au Centre technologique des produits aquatiques du MAPAQ à Gaspé, de même que des travaux du CRBM, de l'Institut des sciences de la mer de Rimouski (ISMER) et de l'Université de Montréal sur les biomolécules marines.

## Manger plus de poisson, c'est bon, mais n'oublions pas les restes!

Par **Marie-Élise Carboneau** et **Piotr Bryl**, Centre technologique des produits aquatiques

Le poisson est reconnu comme une source de différentes substances bénéfiques pour la santé. Même s'il est possible d'en extraire certaines molécules pour produire des suppléments alimentaires, la consommation de poisson demeure la meilleure et la plus agréable façon d'en retirer les éléments essentiels pour notre santé.

Les études portant sur les acides gras oméga-3, les composés antioxydants, la qualité du poisson et l'élevage de certaines espèces se multiplient, tout cela dans le but ultime d'offrir aux consommateurs des produits marins de qualité.

Les scientifiques européens et d'ailleurs dans le monde s'intéressent de près à cette question. En Belgique, plus précisément à Anvers, s'est déroulée, du 19 au 22 septembre dernier, la 35<sup>e</sup> rencontre de la WEFTA (West European Fish Technologists Association) en association avec la section européenne de l'American Oil Chemists Society (AOCS). Près de 140 participants venus principalement d'Europe y ont échangé de l'information de nature scientifique sur la valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture. Des thèmes traités lors des conférences

– lipides marins, procédés de transformation, qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture –, il ressort que le poisson demeure un excellent aliment santé, dont la conservation présente cependant des défis majeurs.

La valorisation des coproduits est une autre préoccupation importante qui fut abordée lors de cette rencontre. Les techniques douces de fractionnement sont à l'honneur. Ces procédés permettent, à partir de cette biomasse, d'extraire ou encore de purifier certains composés bio-actifs de haute valeur ajoutée, comme des lipides particuliers et des peptides ayant des propriétés spécifiques. De nouvelles collaborations entre le Centre technologique

des produits aquatiques de Gaspé et l'Ifremer de Nantes, en France, permettront de faire avancer plus rapidement les travaux portant sur la valorisation des coproduits marins.

La prochaine rencontre de la WEFTA sera un événement majeur et se déroulera à nos portes! En effet, l'homologue nord-américain de cette association, l'Atlantic Fisheries Technology Conference, et la WEFTA s'associeront pour présenter à Québec, en octobre 2006, la deuxième édition de la Trans Atlantic Fisheries Technology Conference! La TAFT 2006 sera la première conférence internationale du genre à être tenue au Canada.



Photo : Pierre Beauchemin

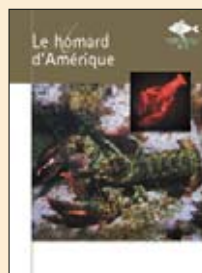
## Nouvelles publications

Une version révisée des fiches espèces portant sur le homard d'Amérique, le crabe des neiges et la crevette nordique est publiée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Les transformateurs, poissonniers, grossistes, détaillants, consultants, enseignants et intervenants du secteur des pêches et de l'aquaculture au Québec peuvent se procurer ces nouvelles versions de la série de fiches sur les espèces de pois-

sons, mollusques et crustacés. Magnifiquement illustrées, elles contiennent de l'information sur les caractéristiques générales de l'espèce, sa taille, son poids, son rendement en chair, sa valeur nutritive ainsi que les produits disponibles. Les fiches sont disponibles en français et en anglais.

Pour recevoir une version imprimée :  
Téléphone : (418) 368-7673  
Courriel : infopeches@mapaq.gouv.qc.ca



## Activité à venir

Les 25 et 26 janvier 2006, à l'hôtel Loews Le Concorde, à Québec, se tiendra la 28<sup>e</sup> assemblée générale annuelle de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche. (AQIP)