

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

Valorisation durable de l'étoile de mer par innoVactiv
Un prix mérité pour Jobel

2

Portrait des fumoirs et des boucaneries de poissons et de produits marins au Québec

L'origine québécoise : un élément essentiel pour mettre en valeur les produits aquatiques sur le marché du Québec

3

Valorisation des produits marins gaspésiens en Gaspésie

Aperçu des interventions dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales en 2018-2019 : des chiffres éloquentes!

4

Bilan du Plan d'action sectoriel 2016-2019 pour le développement de l'industrie du phoque au Québec

Après un départ au ralenti, l'été est enfin arrivé. La fin du printemps constitue le signal d'ouverture des activités de pêche pour nos régions maritimes. Je sais que, cette année, la présence de baleines noires a passablement compliqué le déroulement des opérations pour certains d'entre vous, notamment les pêcheurs de crabe de neige en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine qui pêchent dans la zone 12. Sachez que je suis l'évolution de la situation de près et que je comprends les difficultés rencontrées en raison de la fermeture de plusieurs quadrilatères de pêche dans le sud du golfe du Saint-Laurent. Il nous faut trouver un équilibre entre la protection de ces mammifères marins et la pêche de crustacés dans les zones concernées. Je m'engage à transmettre ce message au gouvernement fédéral et à défendre les activités de pêche au Québec.

Dans un environnement d'affaires fortement compétitif, les entreprises du secteur sont appelées à relever des défis de taille. Votre industrie contribue de façon importante à l'économie des régions maritimes en étant à l'origine de plus de 8000 emplois et de retombées économiques estimées à plus de 560 millions de dollars et je mettrai tous les efforts nécessaires pour soutenir le développement de vos activités.

Le mois de juillet est celui des premiers bilans de la saison. Ainsi, la pêche au crabe des neiges et au homard est terminée pour la plupart des zones de pêche du Québec. Je souhaite que les résultats de vos efforts soient positifs pour vos entreprises. À ceux et celles dont les activités se poursuivent dans les secteurs de la pêche, de la transformation et de l'aquaculture, je vous souhaite bonne continuation. Bien entendu, à tous, je souhaite un excellent été.



Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

ANDRÉ LAMONTAGNE

LE CENTRE D'EXPERTISE EN GESTION DES RISQUES D'INCIDENTS MARITIMES

Par Luc Côté et Sébastien Cyr,

Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

avec la collaboration de Stéphanie Poulin,

directrice du Centre ministériel de sécurité civile (MAPAQ)

L'augmentation du trafic de vraquiers et de la diversité de leurs chargements sur le Saint-Laurent, de même que sur la partie commercialement navigable du Saguenay, préoccupe les pêcheurs et les mariculteurs. En effet, ceux-ci sont tributaires de la protection des ressources halieutiques étant donné qu'ils tirent leur gagne-pain de leur exploitation. De plus, ils approvisionnent des usines de transformation de produits marins qui mettent sur les marchés mondiaux des produits recherchés pour leur qualité reconnue, qu'il importe de préserver. Ensemble, ces activités génèrent quelque 8 000 emplois (2016) au Québec et contribuent considérablement à la vitalité socio-économique, surtout dans le Québec maritime.

Considérant la protection des ressources halieutiques et la gestion du risque de déversement maritime de matières dangereuses dans le Saint-Laurent, le gouvernement du Québec a mis sur pied, en 2017, le Centre d'expertise en gestion des risques d'incidents maritimes, le CEGRIM. Ce dernier est spécialisé dans la prévention ainsi que la préparation des interventions d'urgence et leur mise en œuvre sur le Saint-Laurent en lien avec des déversements de produits toxiques. Son rôle consiste notamment à :

- améliorer la connaissance et la gestion des risques liés au transport maritime de matières dangereuses afin

de tenir compte de l'accroissement anticipé du trafic maritime;

- développer les meilleures pratiques fondées sur la recherche et la connaissance au sujet des écosystèmes fluviaux et marins, en collaboration avec les acteurs concernés;
- participer à l'élaboration et à l'arrimage des plans d'urgence maritime pour l'ensemble des acteurs de l'industrie;
- promouvoir la formation et les exercices sur la gestion des mesures d'urgence liées aux incidents maritimes;
- soutenir les municipalités et le gouvernement lors de situations d'urgence maritime ayant des conséquences sur la population, l'environnement, les biens et les infrastructures essentielles;
- favoriser la concertation de l'ensemble des acteurs concernés par la gestion des risques d'incidents maritimes.

Le CEGRIM relève du ministère de la Sécurité publique et regroupe, aux îles de la Madeleine, l'expertise de six autres ministères québécois, dont le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Par cette proximité, le CEGRIM profite du savoir des personnes qui ont fait de la mer leur métier et de leurs connaissances exhaustives sur la sensibilité des écosystèmes littoraux et le milieu marin. De plus, il contribue à la création et au maintien d'emplois de qualité aux îles de la Madeleine.

Comme un de ses mandats consiste à assurer la pérennité de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales, le MAPAQ apporte son expertise au CEGRIM concernant

l'exploitation et la gestion des ressources halieutiques. Son représentant au CEGRIM, M. Sébastien Cyr, établit des relations fonctionnelles avec les pêcheurs, les mariculteurs et les transformateurs dans l'industrie de l'aquaculture commerciale et de la transformation de produits marins. Il leur fournit de l'aide lors d'incidents maritimes qui peuvent avoir des répercussions sur leurs activités. De plus, il contribue à la gestion des risques de déversement de matières toxiques en milieu halieutique en offrant un soutien aux clientèles concernées. Avec leur appui, il participe à la production d'analyses de vulnérabilité et de criticité des clientèles exposées à de tels risques. Il veille aussi à l'évaluation des conséquences d'un sinistre majeur dans l'aire d'intervention du CEGRIM et tient un rôle de conseiller auprès des acteurs du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales. Il aide également à prioriser les interventions que le Ministère et ses partenaires doivent mener si de telles situations se produisent. Enfin, il contribue à l'évaluation des effets des interventions ainsi qu'à la rétroaction subséquente, avec la collaboration des clientèles concernées.

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

Centre d'expertise en gestion des risques d'incidents maritimes

Ministère de la Sécurité publique
125, chemin du Parc, bureau 108
Cap-aux-Meules (Québec) G4T 1B3
Tél. : 418 986-1603

<https://www.securitepublique.gouv.qc.ca/securite-civile/cegrim.html>

PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation | Sous-ministère aux pêches et à l'aquaculture commerciales
Direction des communications | 200, chemin Sainte-Foy, Québec (Québec) G1R 4X6 | www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Denis Desrosiers, Mélissa Lapointe, Jean Lavallée, Thierry Marcoux, Nathalie Moisan, Rabia Siga Sow, Karine Villemaire.
PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

VALORISATION DURABLE DE L'ÉTOILE DE MER PAR INNOVACTIV

Par Julie Boyer,

Direction régionale de la Gaspésie

L'étoile de mer est assurément l'un des organismes marins les plus intrigants. Elle possède une capacité unique de régénérer ses membres en cas de blessure ou d'attaque d'un prédateur. L'entreprise innoVactiv inc. s'y intéresse pour cette qualité exceptionnelle. Son équipe scientifique a réalisé plusieurs recherches et une étude clinique qui ont mené à la mise en marché de l'ingrédient cosmétique anti-âge breveté Juventide^{MD}.

Cet ingrédient est fabriqué à l'aide du liquide cœlomique de l'étoile de mer. Il s'agit du fluide contenu dans la cavité interne de certains animaux marins où les organes peuvent

croître. L'entreprise de biotechnologie marine a mis au point un procédé durable qui permet de récolter ce liquide en gardant l'étoile de mer en vie.

Les mariculteurs voient cependant l'étoile de mer différemment. Redoutable prédateur des mollusques, elle représente pour eux une espèce à contrôler. Suivant un principe d'économie circulaire respectueux de la ressource, l'entreprise innoVactiv a donc misé sur un approvisionnement lié aux activités mytilicoles existantes. Ainsi, les étoiles de mer sont capturées dans les installations d'élevage de moules durant les opérations courantes de maintenance. Elles sont ensuite maintenues pour une courte période dans des conditions qui reproduisent leur milieu naturel. Une fraction du liquide cœlomique est prélevée, et les étoiles sont retournées rapidement dans les fonds marins où elles reprennent leur vie normale. Pour pallier la large distribution géographique des lieux de capture, innoVactiv a développé et construit une usine mobile de collecte du liquide cœlomique, en collaboration avec l'Institut maritime du Québec à Rimouski.

Les observations faites à ce moment soutenaient une récupération rapide des étoiles de mer. Cependant, puisqu'il est compliqué d'assurer un suivi dans le milieu naturel, l'état des étoiles retournées à la mer après le prélèvement n'avait pas été documenté scientifiquement.

C'est dans ce contexte qu'innoVactiv vient de mener un projet de recherche et développement avec l'appui financier du MAPAQ. L'objectif de ce projet est de s'assurer que

la valorisation se fait selon une approche efficace pleinement durable et respectueuse de l'animal et d'explorer la faisabilité d'un scénario d'approvisionnement incluant une période de maintien en bassins.

L'entreprise de Rimouski s'est associée au centre Merinov pour faire des essais en bassins pendant six mois, au cours desquels elle a évalué la viabilité et la croissance de l'étoile de mer à la suite d'un prélèvement de fluide selon deux méthodes de cueillette. Les résultats ont démontré que le mode non invasif de prélèvement du liquide n'a pas d'incidence sur la viabilité, sur l'alimentation ni sur la croissance de l'étoile de mer. innoVactiv a retenu les services du Centre de recherche sur les biotechnologies marines et de la société française E-Phy-Science, chef de file de la validation préclinique de principes actifs cosmétiques, pour vérifier la présence des composés actifs recherchés et l'activité de régénération tissulaire.

Ces résultats confirment la durabilité de la production d'innoVactiv et permettent d'envisager des voies d'approvisionnement complémentaires pour soutenir l'augmentation de la production qu'elle entrevoit, étant donné l'intérêt du marché pour son ingrédient cosmétique.

Pour avoir plus d'information, on peut joindre M. Raphaël Anguenot, vice-président à l'approvisionnement chez innoVactiv inc., par courriel à ranguenot@innovactiv.com ou par téléphone au 418 721-2308, poste 211.

UN PRIX MÉRITÉ POUR JOBEL

Par Danielle Bouchard,

Direction régionale de la Gaspésie

Le Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG) a remporté le prix Mercure dans la catégorie Développement d'une technologie Web pour les petites et moyennes entreprises à l'occasion du gala des Mercuriades, qui s'est tenu le 29 avril 2019 à Montréal. Le projet de journal de bord électronique (JOBEL) s'est distingué par l'originalité de sa technologie, la solidité de sa stratégie, la nouveauté du marché qu'il crée et le caractère novateur du développement d'un tel produit de pointe par

l'industrie des pêches. Ce prix reconnaît l'excellence du travail accompli par l'équipe du RPPSG. Il est rare de voir des projets du secteur maritime, notamment du secteur des pêches, être récompensés au concours Les Mercuriades.

Pour certaines pêcheries, l'utilisation du journal de bord électronique est encore facultative. Toutefois, après une période d'adaptation de l'industrie, Pêches et Océans Canada compte la rendre obligatoire d'ici l'année 2021 pour toutes les pêcheries de l'Atlantique.

Le journal de bord électronique du RPPSG est le premier logiciel de cueillette de données développé pour le Canada atlantique et approuvé par Pêches et Océans Canada. Il est actuellement utilisé par un grand nombre de pêcheurs québécois.

JOBEL a été conçu par des pêcheurs professionnels afin de répondre adéquatement aux besoins des entreprises de pêche. Le développement d'une telle technologie de suivi des déclarations de captures est une des nouvelles

pratiques, adoptées par le secteur, qui contribuent à la durabilité des pêcheries.

Le nombre d'abonnements est passé de 400 en 2018 dans les pêcheries de crabe des neiges, de homard, de hareng et d'appâts à 670 en 2019, en ajoutant notamment les pêcheurs de crevette et les homardiens du Nouveau-Brunswick. L'équipe de JOBEL compte atteindre plus de 3 000 abonnements d'ici l'année 2021.

Il reste plusieurs défis à venir pour le projet JOBEL et le RPPSG, dont celui d'accroître l'utilisation du logiciel, particulièrement dans le Canada atlantique. La stratégie de commercialisation prévoit, notamment, la participation à plusieurs salons spécialisés et rencontres avec les utilisateurs potentiels. Déjà, le logiciel a été présenté au North Atlantic Fish and Workboat Show à Terre-Neuve et au Canadian Fisheries Exposition à Yarmouth en Nouvelle-Écosse.

Le MAPAQ ainsi que plusieurs partenaires gouvernementaux et régionaux ont appuyé le développement de JOBEL.

PORTRAIT DES FUMOIRS ET DES BOUCANERIES DE POISSONS ET DE PRODUITS MARINS AU QUÉBEC

Par Thierry Marcoux,

Direction régionale de la Gaspésie

En 2018, le Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM) a finalisé un portrait de l'industrie des fumoirs et des boucaneries de poissons et de produits marins au Québec. M. Simon Cartier, agent de recherche en développement des procédés, a piloté le projet, qui a permis notamment d'établir le profil de l'industrie, de présenter les techniques de fumage, et de porter un regard particulier sur la gestion et la valorisation des résidus. Il est d'ailleurs intéressant de noter que 41 des 42 fumoirs recensés ont répondu favorablement à la demande de participation à cette étude. Il s'agit d'un taux exceptionnellement élevé.

Le fumage du poisson et des fruits de mer se pratique dans 14 des 17 régions administratives du Québec. La matière première utilisée provient du Québec, mais aussi des provinces maritimes du Canada et d'autres pays, notamment le Chili et la Norvège. Autrefois, les espèces pêchées dans les lacs, les rivières et en mer au Québec constituaient la majorité des produits fumés. L'industrie a depuis concentré ses activités sur le saumon (90 % des fumoirs québécois) et la truite (68 % des fumoirs). Malgré l'importance de ces 2 espèces, 25 espèces ont été recensées à l'occasion de cette étude, ce qui démontre qu'une diversité de produits fumés sont tout de même fabriqués au Québec.

L'utilisation des deux techniques de fumage, soit le fumage à froid (température ne dépassant pas 30 °C, ce qui conserve la chair crue et moelleuse) et le fumage à chaud (température supérieure à 60 °C pour faire coaguler les protéines de la chair du poisson), est bien répartie à travers l'industrie. En fait, 37 % des fumoirs québécois font uniquement du fumage à froid, 22 % font seulement du fumage à chaud, et 41 % utilisent les deux méthodes.

Pour ce qui est des résidus de fumage, près de 700 tonnes de coproduits de fumage sont générées par année. La peau constitue près de 60 % des coproduits des fumoirs, tandis que la tête et les viscères en représentent 22 %.

La composition biochimique de ces coproduits a aussi été caractérisée dans le contexte de l'étude. Bon nombre de fumoirs choisissent de jeter les résidus de fumage à la poubelle. Il existe toutefois d'autres solutions, comme le compostage, l'épandage agricole ou la biométhanisation. L'étude a permis au CRBM de mettre en évidence plusieurs autres moyens de valorisation, par exemple la production de nourriture animale ou de « gâteries » pour animaux de compagnie ainsi que la fabrication d'arômes de poisson fumé. Cependant, les teneurs élevées en sel et en hydrocarbures aromatiques polycycliques de ces résidus peuvent limiter leur utilisation comme matière brute. Il faudrait approfondir la caractérisation biochimique de ces coproduits pour définir d'autres stratégies de valorisation.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a appuyé financièrement la réalisation de ce portrait, qui contribue à favoriser les pratiques de développement durable dans l'industrie de la transformation des produits marins et la valorisation de ces produits au Québec. Pour consulter le portrait dans son ensemble, communiquez directement avec M. Simon Cartier, chargé de projet au CRBM, à l'adresse courriel suivante : simon_cartier@crbm-mbr.com.

L'ORIGINE QUÉBÉCOISE : UN ÉLÉMENT ESSENTIEL POUR METTRE EN VALEUR LES PRODUITS AQUATIQUES SUR LE MARCHÉ DU QUÉBEC

Par Michel Bélanger

Direction des analyses et des politiques
des pêches et de l'aquaculture

Pendant la saison de la pêche, la qualité exceptionnelle des produits aquatiques d'ici et l'appétit des Québécois font la manchette dans les différents médias de la province. Les campagnes de promotion des représentants de l'industrie sont maintenant bien établies et font écho dans les médias chaque saison. La visibilité qu'obtiennent ces campagnes permet d'informer les consommateurs québécois et de stimuler leur intérêt pour les produits aquatiques d'ici. Cette année, c'est l'importance de l'origine québécoise des produits aquatiques qui retient l'attention, et plusieurs organismes sont actifs dans la mise en valeur des poissons et fruits de mer du Québec.

CAMPAGNE DE RELATIONS PUBLIQUES DU REGROUPEMENT DES PÊCHEURS PROFESSIONNELS DU SUD DE LA GASPÉSIE

La campagne de relations publiques du Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG) se poursuit maintenant pour une septième année. L'objectif est de faire connaître la qualité du homard de la Gaspésie, le système de traçabilité qui a été mis en place, le travail des pêcheurs ainsi que les nombreuses mesures que l'on a adoptées pour assurer une pêche durable. L'intérêt pour la campagne ne se dément pas. Cette année encore, la qualité de la couverture médiatique démontre le succès du regroupement dans sa démarche. Au fil des ans, le RPPSG a permis aux consommateurs québécois de reconnaître l'importance de rechercher et de demander des homards dont la provenance est clairement indiquée.

CAMPAGNE DE PROMOTION DE L'ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE

Le lancement de la campagne de promotion de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) s'est déroulé le 28 mai dernier au restaurant Le 47^e Parallèle sous le thème « Goûter le Québec maritime ». À l'intention des représentants de l'industrie et des médias, l'activité a été un franc succès avec une assistance record cette année. Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a pu assister à ce rendez-vous et échanger avec les participants qui étaient venus célébrer les produits marins d'ici.

Encore cette année, l'Association québécoise de l'industrie de la pêche mène une campagne de promotion d'envergure qui vise directement les consommateurs québécois. Elle récidive avec des publicités à la télévision afin de rejoindre un large public. En plus de la promotion dans les supermarchés, l'AQIP a été en mesure de se tailler une place dans les succursales de la SAQ afin d'y faire valoir le crabe des neiges, le homard et la crevette nordique. De plus, au cours de l'été, l'association participera à différents projets permettant de mettre en valeur les produits marins du Québec, notamment l'activité Québec Bordeaux fête le vin à Québec.

LA SEMAINE DES POISSONS ET FRUITS DE MER DU QUÉBEC

La quatrième Semaine des poissons et fruits de mer du Québec s'est déroulée du 27 mai au 8 juin derniers à Québec et Montréal. Cette année encore, les activités de la semaine ont été présentées en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Pour l'occasion, les chefs des quatre restaurants participants ont concocté

un menu dégustation à partir de poissons et fruits de mer du Québec. Cette semaine bien spéciale permet de promouvoir les produits aquatiques québécois auprès du secteur de la restauration, des chefs et de la population en général.

LES INITIATIVES RÉGIONALES

Les efforts de promotion se font aussi directement dans les différentes régions du Québec. La mise en valeur des produits aquatiques d'ici fait partie intégrante des activités des regroupements de producteurs et d'entreprises tels que Gaspésie Gourmande, Le bon goût frais des Îles de la Madeleine et de la Table bioalimentaire Côte-Nord. Dans le cadre d'un projet pilote, Gaspésie Gourmande s'est associée à plusieurs poissonneries afin d'identifier les poissons et fruits de mer de la Gaspésie. Grâce à une collaboration avec des pêcheurs, des aquaculteurs et des usines de transformation, le consommateur pourra reconnaître les produits aquatiques qui sont pêchés, élevés, débarqués, transformés et vendus en Gaspésie au moyen d'un logo particulier, « Gaspésie Gourmande Mer ».

Finalement, il est important que les consommateurs recherchent les produits aquatiques d'ici afin de pouvoir profiter de leur qualité. La meilleure façon de se procurer des poissons ou des fruits de mer élevés ou pêchés au Québec est de demander à son poissonnier la provenance des produits, de chercher les identifiants de traçabilité et la certification Aliments du Québec et de suivre le calendrier des saisons de pêche pour avoir des produits frais. De plus, la saison estivale est un bon moment pour aller visiter les producteurs directement en région et les nombreux points de vente qui offrent les produits aquatiques du Québec. Rappelons que la promotion des produits aquatiques du Québec sur le marché québécois fait partie du Plan d'action 2018-2025 du Ministère pour développer l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales.

VALORISATION DES PRODUITS MARINS GASPÉSIENS EN GASPÉSIE

Par Gabrielle Lafond Chenail,

Direction régionale de la Gaspésie

Pour une première fois, Gaspésie Gourmande s'associe à plusieurs poissonneries gaspésiennes dans un projet visant à identifier les poissons et fruits de mer 100 % locaux. Grâce à la collaboration de pêcheurs et d'usines de transformation, les consommateurs pourront reconnaître dans les poissonneries participantes les principales espèces qui sont débarquées ou élevées et valorisées en Gaspésie, au moyen d'un logo particulier. L'identifiant « Gaspésie Gourmande Mer » permettra de distinguer les produits marins gaspésisiens. Cette initiative, qui prend actuellement la forme d'un projet pilote, sera mise en œuvre à plus grande échelle au cours des prochaines années.

Des mois de mai à septembre, il sera possible de se procurer les produits marins

de la Gaspésie partout dans la péninsule en se rendant dans les poissonneries qui sont associées à cette démarche de valorisation. Les espèces qui seront mises en valeur pour cette saison sont le crabe des neiges, la crevette nordique, le homard, le flétan de l'Atlantique, le turbot et l'omble chevalier. Les poissonneries possèdent chacune une espèce phare, et les consommateurs seront invités à la découvrir sur place. L'édition 2019 du guide-magazine de Gaspésie Gourmande présentera d'ailleurs une carte des points de vente et un calendrier des arrivages afin d'informer les lecteurs de l'emplacement des poissonneries et de la disponibilité des produits frais.

Ce projet-pilote vise à démocratiser et à valoriser les produits marins gaspésisiens auprès des clientèles locales et touristiques en plus de conscientiser ces dernières sur la saisonnalité des

produits. Il poursuit également l'objectif d'assurer la traçabilité des produits marins authentiquement gaspésisiens et de répondre aux grandes tendances de consommation que sont l'achat local et la traçabilité. Ainsi, le fait de mettre de l'avant les produits marins gaspésisiens dans les poissonneries qui sont liées aux usines de transformation favorise leur traçabilité et assure un bon approvisionnement. Notons que cette initiative a bénéficié de l'appui financier du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Si vous êtes de passage en Gaspésie, nous vous invitons à venir découvrir les produits marins de la région dans les poissonneries participantes. En surveillant les arrivages, vous aurez accès à des poissons et fruits de mer fraîchement pêchés que vous pourrez déguster sans modération!



Repérez, grâce à ce logo, les produits marins qui sont pêchés, élevés, débarqués, transformés et vendus par des Gaspésiens, en Gaspésie!

APERÇU DES INTERVENTIONS DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE COMMERCIALES EN 2018-2019 : DES CHIFFRES ÉLOQUENTS!

Par **Michelle Parent**,
Direction régionale de la Gaspésie

RÉPARTITION DES INTERVENTIONS FINANCIÈRES SELON LES QUATRE AXES DE DÉVELOPPEMENT :

- Flotte de pêche
- Recherche-développement
- Initiatives collectives
- Transformation, aquaculture et valorisation de la biomasse

Flotte de pêche

- 15 interventions totalisant une aide financière de 650 000 dollars pour la relève
- 78 interventions sous la forme de garanties de prêt pour un total de 30,6 millions de dollars

Recherche-développement

- Mise en œuvre de 28 nouveaux projets de recherche-développement axés sur l'innovation
- Investissements totaux de 32,9 millions de dollars
- Aide financière totale de 6,9 millions de dollars

Initiatives collectives

- Mise en œuvre de 11 projets
- Investissements totaux de 848 000 dollars
- Aide financière totale de 407 000 dollars

Transformation, aquaculture et valorisation de la biomasse

- Réalisation de 47 projets
- Investissements totaux de 15,7 millions de dollars
- Aide financière totale de 4,9 millions de dollars

Incidence sur l'emploi

- Création de 36 emplois et consolidation de 1 779 emplois

BILAN DU PLAN D'ACTION SECTORIEL 2016-2019 POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE DU PHOQUE AU QUÉBEC

Par **Michel Bélanger**,
Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture,

et **Karine Villemaire**,
Direction régionale des Îles-de-la-Madeleine

En juin 2016, un premier plan d'action sectoriel triennal (voir le tableau) pour le développement de l'industrie québécoise du phoque a été adopté à la suite d'une rencontre réunissant une quarantaine de représentants de ce secteur. Il avait alors été convenu qu'un comité de suivi serait nécessaire pour faciliter la mise en œuvre du plan d'action.

Un comité a donc été créé. Il comprend toujours aujourd'hui des représentants de l'Association des chasseurs de phoques intra-Québec, de l'Office de gestion du phoque de l'Atlantique, des entreprises québécoises de transformation des produits du phoque, du ministère des Pêches et des Océans du Canada et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Ce groupe a été en mesure de se rencontrer deux ou trois fois par année depuis l'adoption du plan d'action afin d'établir les priorités et de coordonner les actions liées à ces priorités.



À ce jour, l'ensemble des organisations qui participent au comité de suivi ont mené plusieurs actions inscrites dans le plan d'action. L'augmentation de la fabrication de produits à valeur ajoutée, la coordination permettant d'apporter les changements demandés par les chasseurs, la mise en marché de nouveaux produits, ainsi que de nombreuses initiatives de sensibilisation, de promotion et d'éducation comptent parmi les principales réalisations. Les rencontres du groupe ont aussi fourni une plateforme de discussion pour les acteurs du secteur en leur donnant la possibilité d'échanger leurs points de vue et de mieux comprendre tant les différents enjeux que les perspectives d'avenir pour l'industrie du phoque.

TABLEAU – PLAN D'ACTION SECTORIEL 2016-2019 POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE DU PHOQUE AU QUÉBEC

RÉSUMÉ DU PLAN D'ACTION SECTORIEL 2016-2019 POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE DU PHOQUE AU QUÉBEC

AXE 1 – APPROVISIONNEMENT

PRIORITÉ 1 – ACCÈS À LA RESSOURCE

Mettre en place les conditions optimales facilitant l'accès au phoque du Groenland

Structurer une chasse au phoque gris

Mettre en place les conditions optimales facilitant l'accès au phoque gris

Privilégier des initiatives favorisant à court terme un approvisionnement permettant la viabilité des projets de développement

PRIORITÉ 2 – MAIN-D'ŒUVRE QUALIFIÉE

Encourager la professionnalisation de la main-d'œuvre

AXE 2 – GESTION DURABLE ET INTÉGRÉE DE LA RESSOURCE

PRIORITÉ 1 – CONNAISSANCE DE LA RESSOURCE

Augmenter les connaissances sur le phoque gris

AXE 3 – TRANSFORMATION ET VALORISATION

PRIORITÉ 1 – MISE EN VALEUR DES PRODUITS ISSUS DE LA CHASSE AU PHOQUE

Favoriser l'établissement et le développement d'entreprises de transformation de produits du phoque

Améliorer la cohérence entre les réglementations fédérales et provinciales

Soutenir une offre de produits de qualité et sécuritaire issue de la chasse au phoque

Assurer la professionnalisation de la main-d'œuvre

PRIORITÉ 2 – PERCEPTION DU PUBLIC

Travailler à contrer les perceptions négatives de la chasse au phoque