

Pêches et aquaculture

en nouvelles

Mot du ministre

La saison de pêche 2010 a débuté au Québec et il m'importe de souhaiter à l'ensemble des acteurs une excellente saison. Des signes positifs transparaissent sur les marchés mondiaux, notamment aux États-Unis. Cette nouvelle est encourageante et permet de croire que la crise économique se résorbe.

En 2009, l'industrie a su se mobiliser devant cette crise. Les actions qu'elle a réalisées avec l'appui du gouvernement du Québec lui ont permis de maintenir ses activités et de continuer à créer des emplois, principalement dans les régions maritimes du Québec.

Le gouvernement du Québec a soutenu le secteur de la capture pour que les pêcheurs puissent faire face à leurs obligations. En matière de transformation, nous avons contribué, sur le plan financier, à moderniser les installations, à diversifier les activités et à accentuer la commercialisation des produits. En outre, les travaux relatifs au suivi du Forum québécois sur l'aquaculture commerciale ont

encore avancé et un plan de développement sera présenté dans les prochaines semaines.

Les signes annonciateurs de reprise nous encouragent à persévérer dans cette voie et à continuer d'être innovateurs, de travailler de façon concertée afin de maximiser l'exploitation des ressources marines et d'explorer de nouveaux marchés. C'est ainsi que nous pourrions, comme nous l'avons déjà fait au cours de la dernière année, assurer la viabilité de l'industrie des pêches.

Pour nous aider à y parvenir, nous poursuivons la mise en œuvre du Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales. À ce jour, plus de la moitié des actions ont été engagées et menées à terme.

En guise de conclusion, je tiens à vous réitérer mon appui. Le Ministère suivra de près la



Le député de Beauce-Sud, ministre du Revenu, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et ministre responsable des Affaires intergouvernementales canadiennes et de la Réforme des institutions démocratiques,

Robert Dutil

situation économique de votre industrie tout au long de l'année. De concert avec les partenaires, nous prendrons les dispositions nécessaires et ferons en sorte de tout mettre en œuvre pour en assurer la prospérité et le développement durable.

Sommaire

2 Le Québec à l'International Boston Seafood Show

Le marché de l'alimentation nord-américain SIAL Canada 2010

3 UMEK ou l'union de deux communautés

Exportations québécoises de produits marins : sommaire pour l'année 2009

4 Nouvelles publications

Valorisation du maquereau bleu de la Gaspésie : le propriétaire du Joey Jolianne et ses collègues sont à l'affût

Par **Francis Coulombe,**

du Centre technologique des produits aquatiques

Un groupe de pêcheurs mené par M. Daniel Desbois, en collaboration avec Unipêche M.D.M. Itée, a obtenu le soutien financier et technique de la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour réaliser un projet relatif à la valorisation du maquereau bleu de la baie des Chaleurs. Le maquereau est une espèce noble qui se meut en banc et dont une quantité importante de poissons migrent de leurs quartiers d'hiver sur la côte atlantique vers la baie des Chaleurs. Le poisson entre dans le sud du golfe en juin, en se préparant à la reproduction en juillet, avant de s'alimenter et d'engraisser au maximum pour l'émigration vers le large de la Nouvelle-Écosse et la Nouvelle-Angleterre. Comme ces patrons de migration sont mal connus, donc imprévisibles, il est difficile de capturer les maquereaux au cours d'une pêche d'interception.

C'est dans cet esprit que M. Daniel Desbois a accompli une mission dans les pays scandinaves en 2008 au cours de laquelle il a pu prendre connaissance des techniques de repérage des bancs de maquereaux et s'enquérir des techniques de pêche mécanisées et de traitement à bord du poisson adaptables à des navires de pêche de petite taille (longueur hors tout de moins de 50 pieds). Fort de cette expérience, il a préparé et soumis un projet visant à pratiquer une pêche au moyen de « jiggers » (ou turlottes en français) automatiques de deux marques commerciales réputées. Les conditions d'utilisation de ces engins ont été définies avec Pêches et Océans Canada, eu égard à la politique fédérale de conservation des ressources halieutiques.

Le repérage des bancs de maquereau s'appuie sur un bateau-maître muni de systèmes de détection acoustique qui permettent, potentiellement, de différencier le maquereau d'autres espèces se déplaçant dans les mêmes eaux. Une fois le banc repéré, le capitaine alertera cinq autres bateaux de moins de 50 pieds afin de cerner le banc et d'en retirer le maximum de poissons dans un minimum d'efforts. Tant l'énergie fournie devrait être moindre, tant l'économie sera accentuée, puisque les pêcheurs emploieront des « jiggers » (turlottes) mécanisés dans une procédure intégrée repérage-capture-manutention à bord. Le travail de l'équipage restreint sera ainsi optimisé.



Étendre l'utilisation de ces techniques aux autres régions où le maquereau abonde représenterait une avancée notable pour le Québec. Les promoteurs du projet de la baie des Chaleurs visent des captures croissantes de 225 à 550 tonnes durant les trois prochaines années, de manière à atteindre les seuils de rentabilité tant pour les pêcheurs que pour l'usine de transformation. Soulignons que le Centre collégial de transfert de technologie des pêches Halieutec, associé à l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec, de Grande-Rivière, assurera l'encadrement scientifique et technique du projet par l'entremise du personnel du Centre technologique des produits aquatiques et de la Direction régionale de la Gaspésie qui effectuera un suivi rigoureux.

Publié par

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales
96, montée de Sandy Beach, bureau 2.05
Gaspé (Québec) G4X 2V6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Donald Arseneau, Micheline Côté, Jean Lavallée, Richard Morin, Rabia Siga Sow, Julie Rousseau, Marc Veillet

Conception graphique : Azentic

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

Québec

Pêches et aquaculture en nouvelles



Le Québec à l'International Boston Seafood Show



Démonstrations culinaires animées par M. Christian Levesque, du restaurant L'Intercontinental.

Par la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales

De nombreuses entreprises québécoises de transformation alimentaire ont participé à l'International Boston Seafood Show et au New England Food Show, deux activités d'envergure au cours desquelles elles ont pu mettre en valeur leurs produits au pavillon du Québec. Ces deux expositions, qui se déroulaient les 14, 15 et 16 mars dernier à Boston, se tenaient cette année au même endroit. Elles regroupaient des grossistes et des distributeurs de produits alimentaires, de poissons et de fruits de mer de plus de 90 pays.

Ainsi, aux démonstrations culinaires animées par M. Christian Levesque, du restaurant L'Intercontinental, se sont ajoutées celles de M. Marc-André Jetté, du restaurant Newtown, et de M. Darren Bergeron, du restaurant Decca 77, de Montréal. Grâce à ces présentations, les visiteurs ont pu déguster, découvrir et apprécier les produits des entreprises québécoises, en particulier

le flétan du Groenland grillé, les salades de crevette nordique et de homard ainsi que les rouleaux de printemps au crabe commun.

Rappelons que, pour soutenir les initiatives des entrepreneurs québécois et pour accroître la présence de leurs produits sur des marchés existants ou nouveaux, le gouvernement du Québec a lancé l'année dernière l'image de marque « Foods of Québec ». Cette image qui, désormais, caractérise efficacement l'industrie alimentaire québécoise permet notamment de la mettre en évidence aux yeux des acteurs commerciaux du Nord-Est américain.

Si les États-Unis constituent un partenaire commercial de longue date avec lequel le Québec a établi des relations très étroites, les États de la Nouvelle-Angleterre représentent la première porte d'entrée des produits québécois vers les États-Unis. Soulignons que, en 2009, la valeur des exportations alimentaires québécoises à destination de notre voisin américain a atteint près de 2,7 milliards de dollars, auxquels s'ajoutent pas moins de 230 millions de dollars pour les poissons et les fruits de mer.

Le marché de l'alimentation nord-américain



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

Le SIAL Canada s'est tenu les 21, 22 et 23 avril au Palais des congrès de Montréal. Plus de 530 exposants venant de 30 pays ont pu profiter de cet événement commercial exceptionnel pour présenter leurs produits aux 12 000 visiteurs qui ont franchi les portes de ce carrefour nord-américain des professionnels de l'alimentation et des boissons.

À sa septième année d'existence, cette foire bien connue des spécialistes du domaine alimentaire a rassemblé de nombreux transformateurs, acheteurs, courtiers, grossistes, distributeurs, restaurateurs, etc. Les entreprises québécoises des régions maritimes Cusimer inc. et Fumoir Monsieur Émile, spécialisées dans la transformation de produits marins, y mettaient en valeur leurs produits. Elles avaient en effet accepté l'invitation d'Aliments du Québec d'occuper un espace dans le pavillon de cet organisme où étaient réunis de petites et moyennes entreprises bioalimentaires, des producteurs et des fabricants de

produits alimentaires qui remplissent les critères d'« Aliments du Québec » ou d'« Aliments préparés au Québec ».

Soulignons que la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales, présente au salon, a tiré parti de l'occasion pour faire connaître son offre de service; la Direction prenait place à l'intérieur du stand du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation où, cette année, l'on exploitait le thème « Qualité, innovation, productivité et commercialisation ».

Enfin, pour la première fois, ce rendez-vous d'envergure internationale a permis aux visiteurs de découvrir les produits halals et cashers mis en évidence par l'intermédiaire d'un circuit facilitant le repérage de ces produits. Ajoutons que le SIAL Canada présentait, pour une deuxième année, la série de conférences « Mangeurs sous influence »; sur le thème de « Nourris-moi »; les conférences proposées ont mis en lumière les nouvelles tendances dans le domaine de l'agroalimentaire au regard de l'innovation, de l'engagement durable et de l'amélioration de l'offre alimentaire.

Pour plus d'information, on peut visiter le site Internet www.sialcanada.com.



De nombreuses entreprises québécoises de transformation alimentaire ont participé à l'International Boston Seafood Show et au New England Food Show.



L'adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Georges Mamelonet (à droite), a participé avec les entreprises québécoises de transformation alimentaire à l'International Boston Seafood Show et au New England Food Show qui se sont tenus du 14 au 16 mars dernier à Boston.

Pêches et aquaculture en nouvelles

UMEK ou l'union de deux communautés

Par Jean Lavallée,

de la Direction régionale
de la Côte-Nord

Au mois de mars 2005, les conseils de bande montagnais d'Essipit, de Betsiamites (Pessamit) et d'Uashat-Malioténam, sur la Côte-Nord, décidaient de nouer des liens d'affaires avec des actionnaires des entreprises Les Crabiers du Nord inc. et Pêcherie Manicouagan en fondant la société en commandite UMEK (produit de la mer). Pour entreprendre ses activités, le consortium s'est porté acquéreur des installations d'une usine de Sept-Îles exploitée jusqu'alors par Les Crabiers du Nord inc.

Longtemps les communautés autochtones faisaient office de fournisseurs de produits marins pour différentes usines de la Côte-Nord. Le partenariat d'affaires conclu en 2005 a permis aux trois conseils de bande de passer de la fonction de pourvoyeur de

matière première au rôle de transformateur du fruit de la capture. Tout en garantissant son approvisionnement grâce aux permis de crabe dont disposent les trois conseils de bande, UMEK s'assure l'expertise de Les Crabiers du Nord inc. dans le domaine de la transformation des produits marins et celle de Pêcherie Manicouagan en ce qui regarde la commercialisation.

Se spécialisant dans l'exploitation du crabe des neiges, UMEK est la seule usine, à Sept-Îles, à bénéficier d'un permis fédéral d'exportation. Aussi la société achemine-t-elle 95 % de sa production aux États-Unis et 5 % vers l'Asie. Mais, en matière de développement, les membres du groupe s'intéressent de plus en plus aux autres marchés internationaux, comme en témoigne leur participation à différentes foires et activités où sont mis en valeur les produits marins, comme le salon de Bruxelles. Notons par ailleurs que l'usine d'UMEK embauchait, en 2009, environ



Se spécialisant dans l'exploitation du crabe des neiges, l'usine UMEK embauchait, en 2009, environ 80 travailleurs d'usine saisonniers; la moitié de ceux-ci étaient des Innus.

80 travailleurs d'usine saisonniers; la moitié de ceux-ci étaient des Innus.

Cette formule gagnante, qui représente une innovation dans l'industrie de la pêche

au Québec, s'avère une belle réussite en soi. Elle montre les résultats positifs des efforts que deux communautés ont déployés en unissant leurs forces pour leur bénéfice respectif.

Exportations québécoises de produits marins : sommaire pour l'année 2009

Par Jean-Michel Poulin,

de la Direction des analyses
et des politiques

L'année 2009 aura été marquée par la récession qui frappe toujours l'économie mondiale. Selon les données de Statistique Canada, en dépit de cette période difficile, les exportations québécoises de produits marins ont progressé de 3,7 % par rapport à 2008 pour se chiffrer à 232,7 millions de dollars. Ce résultat contraste avec la valeur moyenne des exportations canadiennes qui, dans l'ensemble, ont chuté de 6,1 %.

Ce bilan québécois est principalement attribuable à la progression de la valeur de certains produits d'exportations : 78 millions de dollars (12 %) pour le crabe des neiges, 32 millions (43 %) pour les préparations et les conserves de poisson, 12 millions (31 %) pour le poisson précuit et congelé et 13 millions de dollars (4,5 %) pour le poisson séché et salé. Quant aux exportations de homard et de crevette, elles ont diminué et ont totalisé 42 millions de dollars (-4,4 %) et 16 millions de dollars (-23,0 %) respectivement.

Toutefois, pour plusieurs produits transformés, on constate une diminution quant aux prix pratiqués sur les marchés d'exportation en raison de la baisse de la demande. Ainsi, le prix moyen des produits du crabe des neiges a diminué de 8,0 % et celui des produits du homard a chuté de 23,8 %, tandis que la crevette, à l'opposé, a vu son prix moyen s'accroître de 6,4 %. Le prix des préparations et des conserves de poisson et celui des poissons précuits et congelés ont réalisé un meilleur score avec des augmentations d'environ 25 %. Notons cependant, que la présence de produits réexportés a une incidence sur les résultats enregistrés pour la crevette et les poissons.

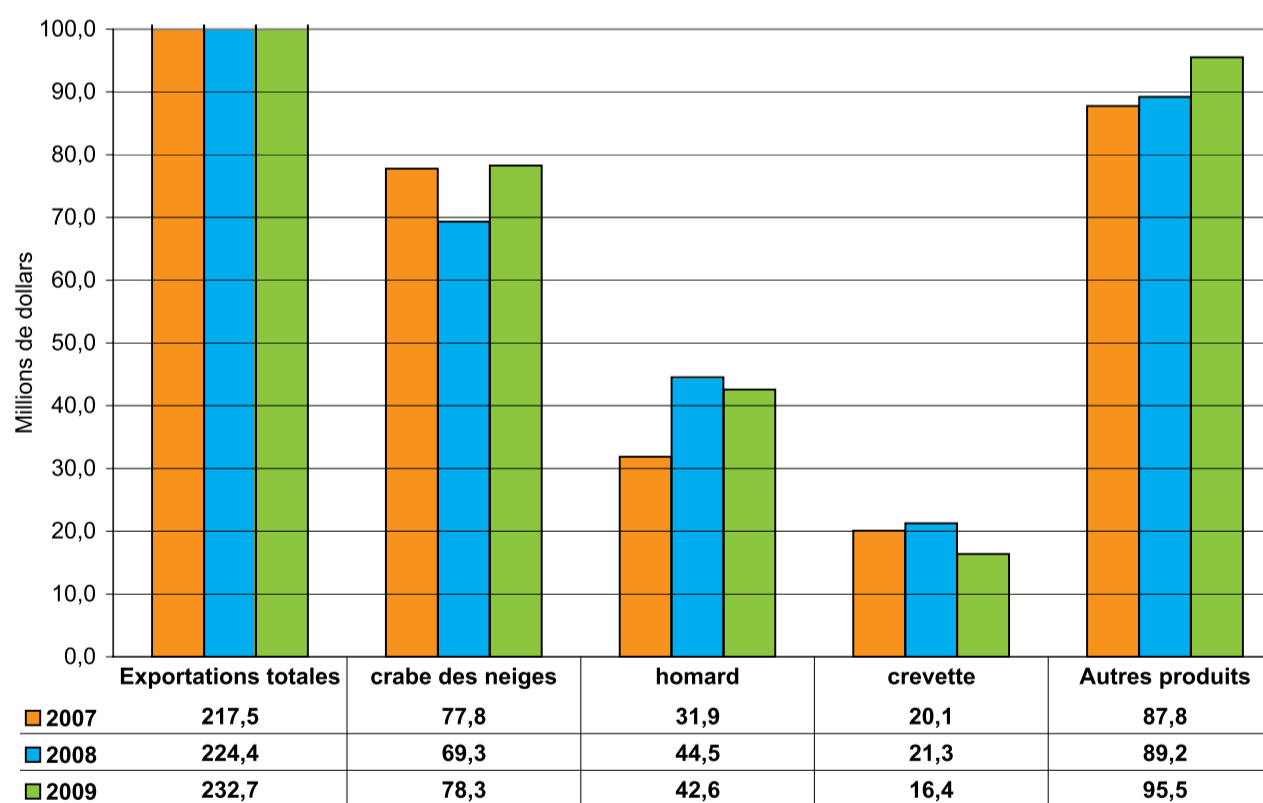
En matière de produits marins, les États-Unis demeurent le principal client du Québec en accaparant une part de nos exportations s'élevant à 187,2 millions de dollars (80,5 %), ce qui représente, de 2008 à 2009, une hausse de 8,1 %. Les exportations à destination de l'Union européenne ont atteint 20,0 millions de dollars, en baisse de 17,9 % en 2009 par rapport à 2008. Les pays qui sont les principaux responsables de cette baisse sont le Danemark (-65 %), l'Espagne (-27 %) et la France (-19 %). Les ventes dirigées vers le Royaume-Uni, à l'inverse, ont

connu une hausse de 11,0 % et se sont chiffrées à 2,9 millions de dollars. En ce qui concerne l'Asie, les exportations vers le Japon, établies à 2,2 millions de dollars, sont en baisse de 30 % pour la période 2008-2009, alors que celles à destination de la Chine affichent une hausse de 47 % et s'élèvent à 2,3 millions de dollars.

L'évolution des exportations dépendra de la reprise économique. Compte tenu de l'endettement élevé des ménages, notamment aux États-Unis, la reprise de la con-

sommation de certaines denrées pourrait prendre plus de temps à s'amorcer. En outre, les experts prédisent une reprise modeste de l'activité économique au cours de 2010. Enfin, il faudra suivre les mouvements du taux de change dans les mois à venir puisque celui-ci pourrait influencer sur la capacité d'exportation des entreprises canadiennes.

Évolution des exportations de produits aquatiques enregistrés au Québec, de 2007 à 2009



Source: Statistique Canada - Global Trade Atlas

Pêches^{et} aquaculture en nouvelles

Nouvelles publications

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



Les pêches et l'aquaculture commerciales Bilan 2008 et perspectives

Ce document de nature statistique dresse le portrait de l'industrie québécoise des pêches et de l'aquaculture commerciales pour l'année 2008 et établit les perspectives pour les années prochaines. Traitant spécialement le sujet du rendement général de cette industrie en 2008, il propose un état de situation quant aux secteurs de la capture, de l'aquaculture, de la transformation et de la commercialisation et à l'égard des principales espèces de poissons et de fruits de mer du Québec. Il offre également un aperçu des perspectives quant à l'état de la ressource et des marchés au regard de ces espèces. Il est à noter que les données que le document exploite proviennent pour l'essentiel de Statistique Canada, de Pêches et Océans Canada et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Programme MIM-II

Lise Chevarie, Bruno Myrand et Réjean Tremblay. *Programme de recherche-développement en myiculture aux Îles-de-la-Madeleine (Programme MIM-II) 2005-2006*, Gaspé, Les Publications de la Direction de l'innovation et des technologies, Compte rendu n° 36, 2009, 55 pages.

Ce rapport fait état des deux premières années d'activité du second programme quinquennal de recherche-développement en myiculture aux Îles-de-la-Madeleine (MIM-II).

HAIRE. Homard : atténuation des impacts de la remise à l'eau

Marion Voegtlin, Laurent Seychelles, Coraline Jabouin, Jérôme Laurent et Marie-Lyne Larrivée, avec la collaboration de Francis Coulombe. *HAIRE. Homard : atténuation des impacts de la remise à l'eau*, Gaspé, Les Publications de la Direction de l'innovation et des technologies, Rapport de recherche-développement n° 179, 2009, 7 pages.

Cette étude visait à quantifier la perte d'œufs associée à la manipulation et à la remise à l'eau obligatoire des femelles œuvées, à proposer des dispositifs permettant de minimiser cette perte, puis à communiquer les résultats aux pêcheurs. Deux dispositifs de remise à l'eau ont été mis au point et des essais ont été effectués en mer. Les résultats ont fait l'objet d'un « guide de bonnes pratiques » qui a été distribué aux pêcheurs de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine au mois de mai 2009.

Estimation des coûts de production pour deux scénarios d'élevage de myes aux Îles-de-la-Madeleine

Guillaume Werstink, Lise Chevarie et Marie-Andrée Leblanc. *Estimation des coûts de production pour deux scénarios d'élevage de myes aux Îles-de-la-Madeleine*, Gaspé, Les Publications de la Direction de l'innovation et des technologies, Rapport de recherche-développement n° 180, 2010, 17 pages.

Exploitant les données des plus récents travaux de recherche et tirant profit de l'expérience d'une entreprise en activité aux Îles-de-la-Madeleine, l'étude précise le degré de rentabilité de deux scénarios d'élevage de la mye aux Îles-de-la-Madeleine. L'analyse de la structure des coûts de production donne aussi un aperçu des facteurs ayant le plus d'incidence sur le potentiel économique de la myiculture.

Optimisation des conditions de manutention et de stockage dans le cadre d'opérations de prélevage de pétoncles juvéniles de petite taille

Georges Cliche et Carole Cyr. *Optimisation des conditions de manutention et de stockage dans le cadre d'opérations de prélevage de pétoncles juvéniles de petite taille*, Gaspé, Les Publications de la Direction de l'innovation et des technologies, Rapport de recherche-développement n° 181, 2010, 13 pages.

Parce que les conditions de manutention et de stockage des pétoncles juvéniles durant les activités de mise en élevage peuvent avoir des répercussions importantes sur la survie de ces mollusques, on a voulu vérifier si l'amélioration des conditions de manutention et de stockage des pétoncles durant le transport entre les lieux de collecte et l'usine et la réduction du temps d'émersion des pétoncles durant les activités effectuées en usine entraînaient un abaissement des taux de mortalité des pétoncles. Les résultats démontrent que certaines des techniques mises à l'épreuve permettent d'assurer une meilleure survie des mollusques.

Potentiel des pêcheries de homard (*Homarus americanus*) de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine à répondre aux critères d'écocertification MSC.

Allan PADILLA, Jean-Claude BRÊTHES, Francis COULOMBE. *Potentiel des pêcheries de homard (*Homarus americanus*) de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine à répondre aux critères d'écocertification MSC*. Les publications de la Direction de l'innovation et des technologies. 2010. Rapport de R-D n° 184, 16 pages.

Utilisant l'approche de travail du Marine Stewardship Council (MSC), l'organisme mondialement reconnu d'écocertification des pêcheries, les auteurs examinent de façon préliminaire le potentiel des deux principales pêcheries de homard du Québec de satisfaire aux exigences d'une pêche durable en 2007. En se basant sur trois pêcheries de crustacés dûment certifiées, plus de 80 critères ont été établis et évalués en détail.