

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

Première étape de valorisation du crabe épineux en Gaspésie

Une farine de grade alimentaire pour valoriser les résidus marins

2

Portrait de l'appâtage dans la pêche au homard au Québec : Merinov mène l'enquête

Mise au point d'un cadre de développement aquacole aux Îles-de-la-Madeleine

3

Adaptation de l'industrie aux changements climatiques : consultation du secteur des pêches et de l'aquaculture

4



La saison de pêche 2013 est bel et bien commencée. Déjà, les produits marins fraîchement débarqués des quais de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine et de la Côte-Nord font leur apparition dans les poissonneries et les supermarchés.

Je pense notamment à la crevette nordique et au crabe des neiges, qui sont dans les étagères depuis le début du mois d'avril. Le homard de la Gaspésie arrive tout juste sur le marché et celui des Îles-de-la-Madeleine suivra dans quelques jours. J'étais d'ailleurs la semaine dernière dans l'archipel pour partager, avec la population madelinienne, les premiers moments de la nouvelle saison de pêche au homard. J'ai profité de l'occasion pour lancer officiellement, en présence de représentants des pêches et de l'aquaculture commerciales, le nouveau Plan d'action 2013-2018 qui guidera les interventions de

mon ministère pour les cinq prochaines années.

Cette année, le homard du Québec sera plus visible sur le marché québécois. En effet, les homardiens du Québec ont décidé d'accroître le nombre de crustacés portant une étiquette sur laquelle on trouve le logo « Aliments du Québec », le code du pêcheur et le nom de la région, soit les Îles-de-la-Madeleine ou la Gaspésie. Ainsi, le consommateur pourra plus facilement porter son choix sur le homard du Québec.

Si les consommateurs québécois recherchent de plus en plus nos poissons et nos fruits de mer, je peux vous dire que ceux-ci jouissent également d'une excellente renommée au sein de l'industrie internationale des produits marins. J'ai pu m'en rendre compte à l'International Boston Seafood Show, auquel j'ai participé pour la première fois en mars dernier.

À cette occasion, j'ai constaté également le rôle d'ambassadeurs extraordinaires qu'assument les exposants québécois lorsqu'ils s'emploient à promouvoir la qualité et la diversité des produits marins du Québec. J'ai eu le loisir, en outre, de rencontrer mon homologue du Nouveau-Brunswick, M. Michael Olscamp, afin d'échanger nos points de vue sur différents sujets d'intérêt commun, notamment l'entente de collaboration qui lie le Nouveau-Brunswick et le Québec dans le domaine des pêches et de l'aquaculture.

Somme toute, ce fut une visite très enrichissante. J'ai été à même d'apprécier tous les défis que doivent relever les entreprises québécoises lorsqu'elles se lancent dans l'exportation des poissons et des fruits de mer. En mai prochain, des entreprises participeront aussi à l'European Seafood Show pour y courtiser le marché européen, qui se révèle tout aussi prometteur. Suivra le SIAL Canada 2013, à Toronto, qui donnera à nos entreprises de transformation un excellent prétexte pour faire valoir leur savoir-faire.

En terminant, je vous informe que nous mettons également la dernière main au projet de politique de souveraineté alimentaire. Cet ambitieux projet fera l'objet d'une annonce officielle dans les prochaines semaines. Je suis convaincu qu'il saura contribuer au développement durable de notre industrie bioalimentaire.

À toutes et à tous, je souhaite une excellente saison de pêche, de production et de transformation!

Le vice-premier ministre et ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

François Gendron

LE QUÉBEC FAIT BONNE IMPRESSION À L'INTERNATIONAL BOSTON SEAFOOD SHOW

Par Simon Mercille,
de la Direction des analyses
et des politiques

Les 10, 11 et 12 mars derniers avait lieu l'International Boston Seafood Show (IBSS). À cette occasion, le vice-premier ministre et ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. François Gendron, s'est rendu dans la capitale du Massachusetts pour appuyer les représentants de l'industrie québécoise des pêches. Il a pu s'entretenir avec eux de la mise en marché et de l'évolution des exportations des produits de la mer du Québec. M. Gendron a aussi été à même de constater l'extraordinaire diversité des produits offerts sur les marchés et de juger de l'ampleur de la concurrence internationale que doit affronter l'industrie québécoise.

Cette année, les entreprises réunies dans le pavillon du Québec à l'IBSS étaient Cusimer (1991) inc., Les Crustacés des Monts inc., Dégust-mer inc., Fumoir

Grizzly inc., la Poissonnerie de Cloridorme inc., Unipêche MDM ltée et le consortium Gaspé Cured. Pour mettre en valeur les produits de ces entreprises et permettre aux visiteurs de les déguster, le réputé chef du Ritz-Carlton Montréal, M. Christian Lévêque, était sur place. Il a animé des séances de dégustation gastronomique qui en ont fait saliver plus d'un.

Les efforts de promotion des entreprises québécoises visant les marchés extérieurs se poursuivront après l'IBSS. Deux expositions importantes sont au programme dans les prochaines semaines. Ainsi, un groupe d'entreprises québécoises traversera d'abord l'Atlantique pour participer à l'European Seafood Exposition, qui se tient à Bruxelles les 23, 24 et 25 avril. Une semaine plus tard, le Québec érigera son pavillon au Salon international de l'alimentation – le SIAL Canada – qui se déroule cette année à Toronto les 1^{er} et 2 mai.



Le réputé chef du Ritz-Carlton Montréal, Christian Lévêque, était sur place pour animer des dégustations gastronomiques qui en ont fait saliver plus d'un. Sur la photo, il apparaît à gauche en compagnie du vice-premier ministre et ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. François Gendron.

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 2.06, Gaspé (Québec) G4X 2V6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Donald Arseneau, Micheline Côté, Meggie Desnoyers, Micheline Fournier, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Louise Therrien.

Conception graphique : Ghislaine Roy

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

Québec

PREMIÈRE ÉTAPE DE VALORISATION DU CRABE ÉPINEUX EN GASPÉSIE

Par **Danielle Bouchard,**

de la Direction régionale
de la Gaspésie

Un projet portant sur l'évaluation du potentiel commercial d'une nouvelle pêcherie, soit celle du crabe épineux (*Lithodes maia*), sera bientôt entrepris en Gaspésie. L'espèce encore inexploitée compte parmi les prises accidentelles des pêcheurs de crabe des neiges et de poissons de fond. Il s'agit d'une première étape qui doit être franchie avant toute demande d'autorisation

d'exploitation commerciale de l'espèce.

Cinq entreprises de pêche gaspésiennes ont appuyé cette initiative qui consiste à effectuer une pêche expérimentale au crabe épineux, à l'aide des casiers utilisés pour la capture du crabe des neiges, en vue d'évaluer le potentiel technico-économique d'une activité plus soutenue dans le golfe du Saint-Laurent.

Cette première pêche exploratoire sera réalisée par le propriétaire de l'une des cinq entreprises participant au projet. M. Larry Boucher, des Pêcheries Rosajustin inc., possède un permis de

pêche côtier à engin fixe qui l'autorise à capturer des poissons de fond, des buccins et des poissons pélagiques dans le secteur nord de la Gaspésie. Il collaborera avec Merinov, le Centre d'innovation de l'aquaculture et des pêches du Québec, qui fournira le protocole d'échantillonnage, qui assurera l'encadrement des activités en mer et qui supervisera la prise des données au moment de la récolte des échantillons. En outre, l'Institut Maurice-Lamontagne procédera à l'analyse des données morphologiques (ex. : longueur et poids des crustacés) recueillies au cours des essais et des

spécimens de crabe épineux vivants, et ce, afin d'étoffer les connaissances sur la biologie de l'espèce. Enfin, une entreprise de transformation sera associée au projet pour valider la réceptivité du produit sur le marché.

Le MAPAQ soutient financièrement cette initiative en y accordant une subvention de 30 783 dollars par le truchement du programme Appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

UNE FARINE DE GRADE ALIMENTAIRE POUR VALORISER LES RÉSIDUS MARINS

Par **Danielle Bouchard, et Michelle Parent**

de la Direction régionale
de la Gaspésie

En novembre 2009, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs a fait l'annonce d'une nouvelle politique québécoise sur la gestion des matières résiduelles. La mise en œuvre de cette politique a rendu la gestion des résidus marins plus difficile pour les entreprises de transformation, notamment en raison des conditions restrictives qu'ont adoptées les municipalités et qui ont également fait augmenter les coûts d'enfouissement. Ainsi, à partir de cette année, la Ville de Gaspé interdit aux entreprises de transformation de la crevette situées sur son territoire d'apporter les résidus de leurs activités dans les sites d'enfouissement municipaux.

En Gaspésie, l'industrie de la transformation des produits marins génère chaque année quelque 11 500 tonnes de résidus de crevette. La grande majorité de ces déchets est éliminée dans les sites d'enfouissement des municipalités. On estime qu'il en coûterait de 50 à 100 dollars la tonne, transport non compris, pour enfouir ou traiter les résidus marins.

Au cours des cinq dernières années, deux entreprises, Les Pêcheries Marinard Ltée et La Crevette du Nord Atlantique inc., ont expédié leurs résidus de crevette dans les sites enfouissement ou dans des centres de compostage. Toutefois, la mise en marché du compost de crevette est devenue très ardue depuis la récente crise économique américaine, d'où la limitation et l'arrêt de la production pour un temps indéterminé. Cette situation a entraîné l'enfouissement de la presque totalité des résidus de crevette dans le site de Gaspé.

Pour l'industrie de la transformation des produits marins, la planification et la réalisation de projets de valorisation des résidus représentent une solution avantageuse pour éviter l'élimination de la matière organique et pour satisfaire aux exigences de la nouvelle politique. Pour ces raisons, les deux entreprises de transformation de la crevette de la ville de Gaspé ont évalué différentes méthodes de valorisation, adoptées notamment au Danemark, en Chine et au Canada. Leur choix s'est arrêté sur une technologie danoise visant la production de poudre de carapaces de crevette de grade alimentaire, ce qui constitue une première au Canada.

Le procédé, la micronisation, consiste à projeter des grains de poudre les uns contre les autres à l'aide de puissants jets d'air convergents qui engendrent des turbulences. Ces jets d'air provoquent de multiples chocs et l'éclatement des grains en de fines particules. Basé sur le principe du moulin, qui comporte

de nombreux avantages, le « turborotor » est, selon le fabricant, l'appareil approprié pour d'abord assécher, puis moulinner une matière en vue d'obtenir un produit thermosensible ayant diverses caractéristiques relatives au contenu de gras, au taux d'humidité, au point de fusion ou de fonte, etc.

Pour les deux entreprises intéressées, les marchés potentiels et accessibles dépendront de la maîtrise des caractéristiques du produit. Dès le démarrage, les entreprises s'assureront de la mise en marché de leurs produits finis au moyen d'une entente de commercialisation spécifique. Si elles avaient prévu exploiter un seul centre de production, le scénario final qu'elles ont plutôt retenu consiste à installer une chaîne de production dans leurs installations respectives. En effet, après analyse, ce choix se révèle moins complexe et moins coûteux que l'option privilégiant une seule usine de grade alimentaire; celle-ci aurait nécessité des contrôles qui auraient

été, selon l'avis technique des experts du centre Merinov, « fastidieux et difficilement maîtrisables ». Les installations pourront être utilisées sous peu.

Les Pêcheries Marinard et La Crevette du Nord Atlantique ont effectué des investissements majeurs totalisant 3 millions de dollars, pour acquérir la nouvelle technologie et elles ont ainsi créé jusqu'à 15 emplois supplémentaires. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a offert un appui financier de près d'un million de dollars. À titre de complément, les entreprises ont procédé à d'importants travaux de modernisation, de manière à atteindre le degré de productivité nécessaire à la mise en œuvre de leurs nouvelles activités. Cette nouvelle avenue de valorisation assure aux entreprises une transformation optimale de l'ensemble des volumes qu'elles débarquent et représente une solution viable à un important problème environnemental.



**La Crevette du Nord
Atlantique Inc.**

PORTRAIT DE L'APPÂTAGE DANS LA PÊCHE AU HOMARD AU QUÉBEC : MERINOV MÈNE L'ENQUÊTE

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale
de la Gaspésie

L'approvisionnement en appâts pour la pêche aux casiers ou à la palangre est devenu l'une des principales préoccupations des pêcheurs, en raison de la diminution de la disponibilité des espèces traditionnellement utilisées et de la hausse des coûts pour se les procurer. Actuellement, des travaux de recherche sont en cours, notamment au Québec, en Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick, qui ont trait à la mise au point d'appâts de rechange à base de coproduits issus des usines de transformation. Cependant, aucun de ces appâts de remplacement n'a pour l'instant obtenu un rendement équivalant à celui des appâts courants.

Merinov, le Centre d'innovation de l'aquaculture et des pêches du Québec, a jugé prioritaire de faire le portrait de l'appâtage au Québec afin d'alimenter ces travaux et de proposer des solutions efficaces. L'organisme a ainsi mené une enquête visant une soixantaine de pêcheurs de homard des Îles-de-la-Madeleine et de la Gaspésie, qui représentent environ 10 % des pêcheurs québécois. Il s'est donné comme objectif d'évaluer la quantité moyenne et le prix moyen des appâts employés au cours de la saison de pêche et de documenter les différentes techniques d'appâtage adoptées par les pêcheurs.

Espèces servant d'appâts

Selon les données recueillies par Merinov aux Îles-de-la-Madeleine, les espèces auxquelles on recourt comme appâts sont principalement la limande à queue jaune, le maquereau, le hareng et le sébaste. Les pêcheurs consultés fixent la boîte à un clou vertical qui se trouve au centre du casier.

En Gaspésie, les espèces privilégiées sont le hareng et le maquereau. D'autres poissons sont aussi utilisés à l'occasion, par exemple la plie et le sébaste. Les pêcheurs questionnés placent le clou à l'horizontale, de façon que l'appât résiste mieux au courant.

Quantité moyenne d'appâts par région

Aux Îles, la quantité quotidienne moyenne d'appâts destinés à la pêche était plus élevée au cours de la première semaine d'activité (288 lb) et elle a diminué par la suite, jusqu'à la dernière semaine (203 lb). Le volume quotidien moyen de homard débarqué était également plus élevé durant les premières semaines de pêche (589 lb la première semaine en comparaison de 230 lb la dernière semaine). À la première semaine de la saison, les pêcheurs utilisaient environ une demi-livre d'appâts pour récolter une livre de homard commercial, tandis qu'à la dernière semaine ils devaient employer une livre d'appâts pour prendre

une livre de homard commercial. Le ratio moyen s'est établi à 0,77 livre d'appâts pour l'ensemble de la saison.

En Gaspésie, le volume quotidien d'appâts utilisés est demeuré relativement stable durant la dernière saison de pêche, soit aux alentours de 200 lb, à l'exception de la dernière semaine où il avoisinait les 150 lb. Toutefois, le coût quotidien moyen des appâts a varié de façon considérable : il est passé de 138 \$ à la deuxième semaine à 89 \$ à la neuvième semaine. Cette diminution accompagne en fait la baisse des débarquements quotidiens moyens de homard au fil de la saison. Ainsi, il fallait en moyenne 0,8 lb d'appâts pour récolter 1 lb de homard durant la deuxième semaine de pêche. Le ratio moyen du volume d'appât et du volume de homard débarqué est resté relativement stable jusqu'à la huitième semaine, où il s'est accru de façon marquée pour atteindre 2.

Ratio entre le coût des appâts et le revenu des pêcheurs

Aux Îles-de-la-Madeleine, les pêcheurs ont acheté pour environ 0,10 \$ d'appâts afin de toucher un revenu brut de 1 \$ au cours de la première semaine de la saison. La somme investie pour produire le même revenu a augmenté à 0,18 \$ à la dernière semaine de la saison de pêche. La moyenne saisonnière est de 0,13 \$.

En Gaspésie, il fallait dépenser 0,19 \$ en appâts pour obtenir 1 \$ de homard commercial au cours de la première semaine de la saison de pêche. La moyenne saisonnière s'est établie à 0,22 \$. Le ratio était relativement constant jusqu'à la septième semaine de la saison de pêche, mais il a connu une hausse notable à partir de la huitième semaine où il atteint 0,31.

Les pêcheurs ont donc affecté une proportion élevée de leurs revenus bruts à l'achat de leurs appâts (de 10 à 18 % aux Îles et de 13 à 31 % en Gaspésie).

Pratiques d'appâtage des pêcheurs de homard

Dans son enquête, Merinov a également interrogé une quinzaine de pêcheurs concernant leurs pratiques d'appâtage. Espèces employées seules ou à la paire, utilisation d'espèces particulières en fonction de l'avancement de la saison, manière de fixer l'appât au clou, taux de renouvellement, état de fraîcheur nécessaire, dépenses et modes d'approvisionnement, voilà autant d'aspects de l'appâtage qui sont décrits dans le rapport préparé par Merinov.

Les renseignements recueillis par Merinov orienteront les prochains travaux visant à trouver des solutions aux problèmes d'approvisionnement en appâts. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a appuyé la réalisation de l'enquête en assurant la rétribution des étudiants affectés au travail sur le terrain.



Photo : Jérôme Laurent, Merinov

Pour en savoir davantage sur l'enquête de Merinov, on peut joindre les responsables, soit M. Jean-François Laplante, au 418 986-4795, poste 3225, et

M. Jérôme Laurent, au 418 385-2251, poste 4525. Il sera bientôt possible de lire le rapport de l'enquête dans le site Web de l'organisme.

MISE AU POINT D'UN CADRE DE DÉVELOPPEMENT AQUACOLE AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Par Meggie Desnoyers,

de la Direction de l'aquaculture
et du développement durable

Mise en situation

Au printemps 2012, à la suite d'un examen objectif et rigoureux s'appuyant sur la consultation des partenaires et des acteurs du milieu maricole québécois, les Îles-de-la-Madeleine ont été choisies pour déployer le premier cadre de développement aquacole (CDA) du Québec. L'objectif poursuivi? Appuyer un développement maricole structuré et ordonné et faire reconnaître les mariculteurs comme des utilisateurs légitimes du milieu marin, tout en limitant les conflits avec les autres usagers. C'est au large des Îles-de-la-Madeleine qu'on trouve l'espace approprié pour instaurer ce qui constitue la composante principale du CDA : l'aire maricole.

Qu'est-ce qu'une aire maricole?

Une aire maricole est une zone maritime qui est destinée de façon prioritaire à la mariculture, c'est-à-dire que l'établissement des emplacements d'exploitation maricole s'y verrait facilité puisque le processus d'acceptabilité sociale aurait déjà été mené à terme. Il s'agit d'un avantage important du CDA.

De nombreuses rencontres

Jusqu'à présent, le projet de CDA a été présenté à plus de 28 groupes différents, y compris les usagers de la zone visée, qui ont partagé leurs

préoccupations et leurs commentaires. Certains points ressortent davantage des discussions, notamment pour ce qui est de l'environnement et des espèces exploitées.

En ce qui concerne les interactions mariculture-environnement, les responsables du projet ont consulté des experts en la matière. Aussi a-t-il été décidé de mettre en place un suivi sur le plan environnemental, afin d'étudier ces relations interdépendantes dans l'aire maricole au fur et à mesure de l'implantation de nouveaux sites d'exploitation. Une attention particulière sera apportée aux interactions entre les activités maricoles et les espèces exploitées sur le plan commercial étant donné la grande importance que ces dernières revêtent pour les Îles-de-la-Madeleine comme pour le Québec.

La suite?

Bien que de nombreuses rencontres aient déjà eu lieu, il en reste encore plusieurs à tenir avant d'en arriver à la mise en œuvre concrète du CDA. Les préoccupations et les commentaires des usagers concernés doivent être compulsés et bien étudiés avant la délimitation finale de l'aire maricole.

Pour plus d'information sur ce sujet, on peut consulter l'article intitulé « Avancement d'un cadre de développement aquacole » publié dans l'édition de juin-juillet 2012 du journal Pêches et aquaculture en nouvelles, à l'adresse suivante :

www.mapaq.gouv.qc.ca/nouvelles.

ADAPTATION DE L'INDUSTRIE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES : CONSULTATION DU SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

Photo : Marc Lajoie, MAPAQ

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale
de la Gaspésie

Les pêcheurs ont toujours su ajuster leur pratique en fonction de l'évolution des stocks et des marchés. Aujourd'hui, l'industrie des pêches et de l'aquaculture doit se préparer à faire face aux défis que posent les changements climatiques et, tout autant, à tirer profit des transformations à venir.

Ouranos, le consortium sur la climatologie régionale et l'adaptation aux changements climatiques, et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation ont organisé en janvier dernier une journée de consultation sur les enjeux et les activités de recherche concernant l'adaptation du secteur bioalimentaire québécoise aux changements climatiques.

L'objet de cette rencontre était de contribuer à définir les besoins prioritaires en ce qui a trait à l'acquisition de connaissances et à la mise au point d'outils pour favoriser l'adaptation du secteur aux changements climatiques, en relation avec le renouvellement de la programmation scientifique d'Ouranos et la mise en œuvre du Plan d'action sur les changements climatiques du gouvernement du Québec.

Des exemples de changements pressentis

Augmentation de la température de l'eau, diminution de sa teneur en oxygène, accroissement de son acidité, hausse du niveau de la mer, réduction des glaces hivernales : voilà autant de phénomènes qui ont une incidence sur la reproduction, le développement, la croissance, la survie et la migration des espèces. Les transformations qui toucheront le milieu aquatique auront aussi des répercussions sur la chaîne alimentaire et sur les interactions entre les espèces.

Une espèce comme le crabe des neiges, qui tolère mal les températures supérieures à 3 ou 5 °C, devrait souffrir des hausses de température prévues. Exposés aux eaux de fond plus acides dans l'estuaire, les crustacés et les mollusques doivent dépenser davantage d'énergie pour fabriquer leur carapace et leur coquille. La diminution du niveau d'eau dans la partie amont du fleuve Saint-Laurent menace la qualité de l'habitat des poissons en réduisant les superficies des frayères et le taux d'éclosion des œufs. Le parcours migratoire de certaines espèces telles que le maquereau ou le hareng serait modifié en raison des changements de température de l'eau. Dans plusieurs régions du Québec, le réchauffement de l'eau approvisionnant les piscicultures en étang ou en bassin pourrait influencer sur le rendement des élevages.

Cependant, d'autres espèces comme la morue pourraient probablement tirer parti d'un réchauffement. En effet, leur productivité pourrait augmenter, en raison d'une période de croissance plus longue et de températures se rapprochant de leur température optimale de croissance.

On prévoit l'arrivée d'espèces non indigènes envahissantes et des modifications dans la fréquence et l'intensité des efflorescences de phytoplancton, en milieu marin, et de cyanobactéries, dites « algues bleues », en eau douce. En hiver, le couvert de glace sera moins étendu qu'avant, ce qui aura des conséquences pour certaines activités telles que la chasse au phoque.

Enjeux prioritaires

Durant la journée de consultation, alors qu'un certain nombre de participants se sont penchés sur les productions agricoles, une vingtaine de chercheurs et de représentants de diverses universités, de Pêches et Océans Canada, du ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des

Parcs, du centre Merinov, des tables filières et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation se sont consacrés au secteur des pêches et de l'aquaculture.

Dans le secteur des pêches, la répartition et l'abondance des espèces exploitées et des espèces fourragères, les modifications du milieu aquatique, la capacité d'adaptation des espèces exploitées ainsi que la gestion et l'aménagement des habitats constituent des enjeux prioritaires. En aquaculture, l'approvisionnement en eau douce, le choix des espèces ou des souches, la modification de la régie d'élevage et l'adaptation des sites et de l'infrastructure représentent des enjeux d'importance. Dans ces deux secteurs, les répercussions de l'accroissement des espèces invasives et nuisibles, les effets anthropiques exacerbés par les changements climatiques et l'évaluation des aspects socio-économiques retiennent aussi l'attention.

Ce premier inventaire réalisé par une vingtaine d'experts québécois de l'environnement aquatique, des pêches et de l'aquaculture aidera à établir les priorités quant aux actions à entreprendre pour appuyer l'adaptation de l'industrie. Déjà, quelques projets sont en cours au Québec et on peut compter sur une accentuation des efforts de recherche-développement en matière de changements climatiques.

Ailleurs au Canada, l'industrie se préoccupe aussi de plus en plus de la question. Ainsi, à l'occasion du colloque Aquaculture Canada 2013, qu'organise l'Association aquacole du Canada et qui se tiendra du 2 au 5 juin à Guelph, une session de travail portera sur l'impact des changements climatiques sur l'aquaculture. Le Centre d'action écologique, situé à Chéticamp, dans l'île du Cap-Breton, a récemment publié une brochure sur l'adaptation de l'industrie des pêches du Canada atlantique aux changements climatiques; le document est à la disposition des intéressés dans la section « Publications » du site Web du Centre : <http://www.ecologyaction.ca>.

Le Québec s'inscrit dans la tendance mondiale. Découvrez pourquoi!



PÊCHES ET AQUACULTURE DURABLES

Le Québec s'inscrit dans la tendance mondiale.

Découvrez pourquoi!

www.mapaq.gouv.qc.ca/ecocertification

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec