

# Pêches et aquaculture

## en nouvelles

### Mot du ministre

La nouvelle saison de pêche débutera sous peu. La légère amélioration des marchés observée à l'égard de certaines espèces en 2011 permet de croire que la situation continuera de se redresser en 2012. Il est donc essentiel de poursuivre nos efforts afin de demeurer compétitifs.

Qu'il s'agisse de modernisation d'équipement de pêche ou de transformation, d'innovation, de diversification ou encore de regroupement d'entreprises, le MAPAQ offrira son soutien au moyen d'outils financiers adaptés aux besoins du secteur ainsi qu'un accompagnement approprié par l'entremise de personnes-ressources compétentes. C'est le même message que j'ai livré aux représentants des entreprises de transformation auxquels je me suis adressé au congrès annuel de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche en janvier dernier à Québec.

En ce qui a trait aux relations fédérales-provinciales, le Ministère veillera, tout au cours de l'année, à défendre les intérêts de l'industrie des pêches du Québec dans le partage des ressources halieutiques. Notamment, nous demanderons au gouvernement fédéral de respecter les parts établies pour toutes les espèces, y compris

la crevette nordique et le flétan de l'Atlantique. En outre, nous suivrons avec attention les consultations sur l'avenir des pêches commerciales canadiennes menées par Pêches et Océans Canada.

Je vous rappelle que cette année marque la fin de la mise en œuvre du Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales, qui a été lancé en 2008. Je constate avec fierté que la majorité des actions préconisées ont été mises en œuvre, en dépit d'un contexte économique difficile. J'aurai l'occasion de revenir en détail sur les réalisations issues du Plan d'action au cours des prochains mois.

Dorénavant, le livre vert pour une politique bioalimentaire guidera nos interventions. Ce projet de politique bioalimentaire propose un virage important qui place le consommateur au cœur de nos préoccupations. Il compte trois grandes orientations, soit distinguer nos produits alimentaires, y inclus les poissons et les fruits de mer, renforcer la capacité concurrentielle des entreprises bioalimentaires du Québec et valoriser l'environnement et le territoire québécois. En résumé, il servira à donner le goût du Québec!



En terminant, dans l'attente de la nouvelle saison de pêche et en prévision des négociations qui commenceront sous peu pour l'établissement de plans conjoints, je vous invite à travailler tous en étroite collaboration au profit de notre industrie. À toutes et à tous, je souhaite une excellente saison de pêche 2012 sous le signe la concertation.

**Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministre responsable des régions de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-du-Québec et député d'Abitibi-Est,**

Pierre Corbeil

### Sommaire

**2** La production de homard en éclosion : un défi à relever pour soutenir une pêche durable

**3** Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises : nouvelle nomenclature en vigueur

La rationalisation de la capture au Québec : mise à jour sur les projets en cours

**4** Consultations sur les parts régionales de flétan de l'Atlantique et de crevette nordique

L'entreprise Crustacés de Malbaie inc. tire parti de la certification SQF 2000

## De nouveaux marchés à découvrir : un défi permanent pour les membres de l'AQIP

Par Françoise Nicol,

de la Direction des analyses et des politiques

Sur le thème « De nouveaux marchés à découvrir », le congrès de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) s'est déroulé les 24, 25 et 26 janvier 2012 à Québec.

Le rendez-vous annuel de l'Association a débuté par une conférence de la directrice d'Aliments du Québec, M<sup>me</sup> Marie Beaudry, qui est venue encourager les entreprises du Québec à se distinguer de manière efficace sur le marché québécois en précisant l'origine de leurs produits au moyen des étiquettes « Aliments du Québec » et « Aliments préparés au Québec ». Elle était accompagnée pour l'occasion de M<sup>me</sup> Chantal Fontaine, porte-parole de la campagne « Aliments du Québec : toujours le bon choix! ».

Pour une deuxième année d'affilée, l'AQIP a accueilli 12 acheteurs de l'Ontario, des États-Unis (précisément du Maine, du Massachusetts, de la Géorgie, de l'Ohio, du Michigan, de New York et de l'Illinois), de la France et de l'Espagne. Ces invités spéciaux ont pris part à une journée consacrée à des rencontres d'affaires privées selon la formule du commerce interentreprises ou « B-to-B » (pour business to business). Rappelons que cette façon de faire vise essentiellement à susciter l'échange d'information commerciale entre acheteurs et fournisseurs dans le but éventuel de conclure des ententes. Elle donne la possibilité à chaque acheteur invité de rencontrer individuellement les représentants des entreprises membres de l'AQIP qui offrent les produits qu'il recherche. L'initiative de l'AQIP, mise en œuvre de concert avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et grâce au soutien des délégations du Québec à l'étranger et des ambassades canadiennes, a connu cette année encore un vif succès.

Le séjour de ces partenaires d'affaires potentiels dans la capitale nationale a commencé par une visite de l'entreprise de transformation Fumoir Grizzly inc., située à Saint-Augustin-

de-Desmaures, près de Québec. Ils se sont rendus ensuite dans un supermarché Loblaw de la région, où ils ont pu saisir le contexte de la mise en marché des poissons et des fruits de mer au Québec et avoir un aperçu des politiques d'achat adoptées par Loblaw à l'égard des produits issus de la pêche durable.

Par la suite, le groupe d'acheteurs a eu droit à une présentation abordant les aspects économiques et commerciaux du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec, dans les locaux de l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF). En outre, les travaux scientifiques récents menés à l'INAF et portant sur les bénéfices santé des produits marins leur ont été exposés. Enfin, une visite des laboratoires a donné à ces invités une idée de l'ampleur des installations de cette institution et de l'importance des travaux qui y sont réalisés.

Les participants au congrès de l'AQIP ont aussi assisté à une conférence intitulée « Consumer Trends in Fresh Seafood and How to Market your Products for Supermarkets », prononcée par un consultant américain du domaine de l'alimentation, M. Steve Lutz, du Perishable Group\*. Ils ont ainsi pu avoir un excellent aperçu des principales tendances en matière de consommation aux États-Unis et des changements à venir dans la mise en marché des produits marins dans les supermarchés de nos voisins du Sud.

En somme, ce fut un congrès très fructueux pour les membres de l'AQIP en ce qui a trait à l'information sur les marchés et aux relations d'affaires. Nul doute que ce rendez-vous d'importance aura permis aux entreprises présentes de nouer de nouvelles relations commerciales et de faire naître des occasions de vente pour leurs produits. Les représentants de plusieurs entreprises rencontreront de nouveau les acheteurs à l'International Boston Seafood Show, qui se tiendra au mois de mars prochain, pour confirmer les ententes qui ont été prises.

\* Pour plus d'information, consultez le site Internet [www.perishablesgroup.com/dnn/](http://www.perishablesgroup.com/dnn/).

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)

**Comité de coordination :** Donald Arseneau, Micheline Côté, Micheline Fournier, Jean Lavallée, Richard Morin, Rabia Siga Sow.

**Conception graphique :** Azentic

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

Québec

# La production de homard en éclosérie : un défi à relever pour soutenir une pêche durable

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale de la Gaspésie

Le Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG), à l'instar d'associations du Nouveau-Brunswick, du Maine et d'ailleurs, table sur l'ensemencement de homards pour contribuer à la pérennité de la pêche. Ainsi, depuis 2010, le Regroupement mène un projet concernant la mise à l'échelle de la culture de homards en éclosérie, l'ensemencement dans des zones de pêche commerciale de la Baie-des-Chaleurs et un suivi en mer afin d'évaluer les résultats de l'opération.

Le directeur scientifique du RPPSG, M. Jean Côté, est le responsable du projet. Il possède une grande expérience de l'élevage en éclosérie commerciale, pour avoir eu la charge de l'éclosérie de l'entreprise nord-côtière Pec-Nord inc. pendant des années. Le projet est réalisé en collaboration avec des pêcheurs gaspésiens et avec des chercheurs : M<sup>me</sup> Frédérique Bélanger et M. Jean-François Laplante, du centre Merinov, M<sup>me</sup> Louise Gendron, de l'Institut Maurice-Lamontagne de Pêches et Océans Canada (MPO), et M. Réjean Tremblay, de l'Institut des sciences de la mer de l'Université du Québec à Rimouski.

L'équipe du projet a adopté au Québec la technique de production en eau verte, méthode où on trouve dans le bassin d'élevage des microalgues qui servent à enrichir des artémies qui, elles, servent à alimenter les larves de homard. Cette méthode a été mise au point par M. Brian Beal, professeur d'écologie à l'Université du Maine, qui est un pionnier de la production de homards en éclosérie.

Photo : Merinov



Jean Côté et Jean-Claude Blais procèdent à la mise en isolement du homard dans les unités de l'Aquahive.

## Le projet d'élevage

Munis d'un permis expérimental, des pêcheurs du RPPSG ont récolté en mer des femelles œuvées, qui ont été conservées dans les bassins de Merinov à Grande-Rivière. Pendant ce temps, des techniciens cultivaient des algues et des artémies, destinées à enrichir le milieu de croissance des futures larves. Lorsque les femelles œuvées ont relâché les larves, celles-ci ont été récoltées et mises en culture dans des bassins. Après une dizaine de jours, les postlarves, qui ont alors atteint le stade IV, ont été isolées. Il faut savoir qu'à ce stade elles ont développé leurs pinces et, conséquemment, leur comportement cannibale est plus dommageable à la survie des petits homards.

## Les résultats de l'élevage en éclosérie

Les résultats de la première saison en 2010 se sont révélés prometteurs : 20 000 juvéniles ont été produits et ensemencés par des pêcheurs du Regroupement dans les régions de Grande-Rivière et de Gascons, dans la baie des Chaleurs. Néanmoins, plusieurs ajustements doivent être apportés pour stabiliser et améliorer la production. Au printemps de 2011, le RPPSG a invité en Gaspésie des experts de l'éclosérie et de l'ensemencement parmi les meilleurs au monde, pour bénéficier de leurs précieux conseils, à savoir l'Écossais M. Craig Burton, l'Irlandais M. Ronan Browne et l'Américain M. Brian Beal.

L'équipe a produit en 2011 plus de 40 000 postlarves de stade IV, mais seulement 23 560 d'entre elles ont survécu et ont été ensemencées. La survie jusqu'au stade IV n'a pas dépassé 16 %, ce qui équivaut à la moitié de l'objectif initial poursuivi. L'équipe a émis des hypothèses sur les causes probables et elle compte appliquer les solutions pour améliorer le rendement dès la saison 2012.

## Le suivi de l'ensemencement

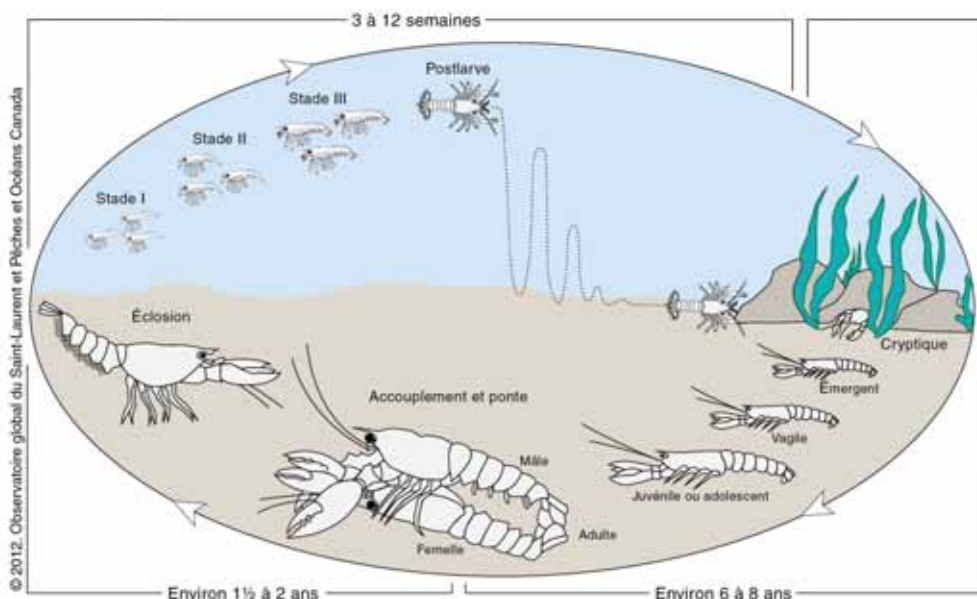
Le suivi de l'ensemencement de l'été 2010 à Gascons a été réalisé à deux occasions. Ainsi, on a pu observer une augmentation significative du nombre de juvéniles en novembre 2010, mais elle n'était plus visible en mai 2011. L'effet de l'ensemencement n'aurait donc consisté qu'en une hausse temporaire. On ne peut pas savoir ce qu'il est advenu des homards ensemencés, qui pourraient soit être morts durant l'hiver ou s'être déplacés vers d'autres lieux. Pour ce qui est de l'ensemencement effectué à Shigawake en 2011, une augmentation du nombre de juvéniles était manifeste non seulement au site ensemencé à l'automne 2011, mais aussi dans les sites témoins. L'effet positif de l'ensemencement n'était donc pas détectable.

## Une innovation pour améliorer le rendement

À la suite de la visite d'écloséries à l'étranger en 2010, le RPPSG a décidé d'acquérir et d'exploiter un nouvel équipement. Il s'agit de l'Aquahive, qui est une unité de production de postlarves de stade IV en isolement. Conçue par l'entreprise écossaise North Bay Shellfish Ltd, l'unité est utilisée en Écosse, en Angleterre et en Norvège, mais l'initiative du Regroupement représente une première en Amérique du Nord.

La conception même du système laisse entrevoir de bonnes perspectives d'amélioration sur le plan de la productivité, en raison de la diminution des manipulations, d'un vidage plus hâtif des bassins d'élevage, qui permet de commencer un nouveau cycle d'élevage de larves plus rapidement, ainsi que de l'ensemencement effectué par la mise à l'eau des plateaux de l'Aquahive, procédé qui se révèle plus pratique, moins coûteux et plus simple que la méthode usuelle faisant appel à des plongeurs. Cependant, la mortalité importante associée à l'utilisation de ce système indique qu'il faut renforcer la maîtrise de l'Aquahive. Les essais se poursuivront donc en 2012 en vue d'accroître la survie des larves et la productivité de l'élevage. Il importe en effet d'améliorer les résultats avant de s'engager dans une production commerciale.

Soulignons en terminant que divers ministères du gouvernement du Québec, dont le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, et le gouvernement du Canada ont soutenu financièrement la mise en œuvre du projet



Cycle de vie du homard d'Amérique.

## Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises : nouvelle nomenclature en vigueur

Par Jean-Michel Poulin,

de la Direction des analyses et des politiques

Le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises est une nomenclature internationale mise au point par l'Organisation mondiale des douanes (OMD) en vertu de la Convention sur le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises adoptée en 1983. Communément appelée « Système harmonisé » ou désignée par l'abréviation « SH », cette norme, utilisée dans près de 200 pays, permet de définir et de classer d'une façon standardisée les produits faisant l'objet d'un commerce international. Ainsi, plus de 98 % des marchandises commercialisées dans le monde sont classées selon la nomenclature du SH. En tant que partie contractante de la Convention, le Canada est tenu de conformer sa nomenclature au Système harmonisé.

Une nouvelle nomenclature SH est en vigueur depuis le 1er janvier 2012. Il s'agit de la cinquième révision depuis sa création. L'OMD revoit périodiquement le Système harmonisé de façon à tenir compte de l'évolution des échanges internationaux soit dans le contexte de la commercialisation de nouveaux produits, soit en raison de changements technologiques ou pour des considérations sociales ou environnementales dans des secteurs d'activité particuliers. Aussi, on a voulu rendre la nouvelle nomenclature plus facile d'utilisation pour la collecte de données relatives à la sécurité des aliments et pour l'établissement de statistiques ayant trait aux produits de l'agriculture, de la pêche et de la forêt.

Pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales, la nouvelle nomenclature entraîne de nombreux amendements. Selon l'OMD, « les questions environnementales constituent les caractéristiques majeures des amendements du SH 2012 et notamment [en ce qui regarde] le chapitre 3 pour l'identification séparée de certaines espèces de poissons et de crustacés, de mollusques et d'autres invertébrés aquatiques. Ces modifications visent à améliorer la qualité et la précision des données relatives aux échanges de ces marchandises<sup>1</sup>. » À titre d'exemple, les crevettes d'eau froide se voient attribuer des codes SH distincts de ceux des autres crevettes.

Précisons que le Système harmonisé regroupe les produits principalement en fonction de la nature des matériaux qui les composent. Le SH comprend approximativement 5 000 titres et sous-titres qui couvrent l'ensemble du domaine du commerce international. Un code SH reconnu internationalement se compose de six nombres indiquant le chapitre, la position et la sous-position. Des nombres supplémentaires peuvent être ajoutés pour plus de précision, sur le plan interne, à la discrétion des pays membres.

Par exemple, au Canada, on codifie le homard vivant destiné à l'exportation comme suit : 0306.22.10.

Chapitre	Groupe	Sous-groupe	Précision
03	06	22	10
Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques	Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; crustacés, même décortiqués, fumés, même cuits avant ou pendant le fumage; crustacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de crustacés, propres à l'alimentation humaine	Non congelés : - Homards ( <i>Homarus spp.</i> )	Vivants

Notons en terminant que l'on peut prendre connaissance des amendements apportés à la nomenclature du Système harmonisé dans le site Internet de l'OMD : [www.wcoomd.org/fr/](http://www.wcoomd.org/fr/)

Il est aussi possible de consulter dans Internet la nouvelle nomenclature canadienne relative aux exportations en vigueur en 2012 : [www.statcan.gc.ca/pub/65-209-x/65-209-x2012000-fra.htm](http://www.statcan.gc.ca/pub/65-209-x/65-209-x2012000-fra.htm)

1. Source : Organisation mondiale des douanes

## La rationalisation de la capture au Québec : mise à jour sur les projets en cours

Par François Montminy-Munyan,

de la Direction des analyses et des politiques

Le Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales, rendu public en janvier 2008 et déployé sur une durée de cinq ans, présentait la rationalisation de la capacité de pêche comme un défi incontournable à relever afin d'assurer la rentabilité des activités de pêche, en particulier celles des pêcheurs dépendant du poisson de fond.

Depuis le lancement du Plan d'action, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a engagé des discussions avec de nombreuses flottilles de la Côte-Nord, de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine pour appuyer la mise en œuvre de projets de rationalisation pouvant améliorer de façon notable la rentabilité de ces flottilles.

Jusqu'à présent, le MAPAQ a accordé son appui financier à deux projets de rationalisation. Le premier projet, annoncé en 2008, est celui du Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie qui prévoit, à terme, une diminution de 30 % de l'effort de pêche au homard dans la péninsule. Le Ministère y a consenti une aide financière de 4,8 millions de dollars sous la forme de garanties de prêts et de prise en charge des intérêts. Le second projet a été annoncé en décembre dernier et concerne la rationalisation de 50 % de la flottille des crevettiers du groupe A, soit le rachat de l'équivalent de 3,5 permis. L'aide financière dans ce cas-ci s'élève à 5,8 millions de dollars et prend la forme de garanties de prêts et de subventions.

À la suite de ces deux projets de rationalisation, touchant le homard et la crevette, le MAPAQ poursuit les travaux avec trois autres flottilles de pêcheurs qui dépendent du poisson de fond et du crabe des neiges dans les trois principales régions maritimes du Québec. L'objectif visé consiste à mettre en œuvre de nouveaux projets de rationalisation avant l'ouverture de la saison de pêche de 2012. Un modèle basé sur les débarquements moyens a été mis en avant pour encadrer les discussions; il doit permettre à la fois d'harmoniser la nature de l'appui financier entre les régions et de tenir compte des particularités propres à chaque flottille et à chaque projet.



Photo : Marc Debain

Le 15 décembre 2011, le ministre Pierre Corbeil annonçait le projet de restructuration de la flottille des crevettiers du groupe A. Dans l'ordre habituel, M. Pierre Corbeil, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministre responsable des régions de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-du-Québec et député d'Abitibi-Est, M. Réginald Cotton, promoteur du projet, M. Georges Mamelonet, député de Gaspé et M. Vincent Dupuis, promoteur du projet.

# Consultations sur les parts régionales de flétan de l'Atlantique et de crevette nordique

Par François Montminy-Munyan,  
de la Direction des analyses et des politiques

Pêches et Océans Canada a récemment donné le mandat à la firme Ernst & Young de mener des consultations sur la répartition des parts régionales concernant le flétan de l'Atlantique pour les pêcheurs à engins fixes dans le golfe du Saint-Laurent et la crevette nordique dans la zone 6.

Rappelons que la mise en place, en 2007, de parts régionales pour le flétan de l'Atlantique dans le golfe du Saint-Laurent a fait suite à une longue série de consultations engageant les pêcheurs, les transformateurs et les gouvernements du Québec et des provinces de l'Atlantique. La méthode de répartition retenue s'appuyait sur l'historique des débarquements enregistrés de 1986 à 2004. Toutefois, en 2011, ce partage du stock halieutique entre les flottilles de pêche a été modifié, sans consultation; on a donc augmenté les quotas des pêcheurs de l'Île-du-Prince-Édouard, du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse, au détriment de l'industrie québécoise.

Quant aux modalités de répartition de la crevette nordique dans la zone 6, elles prévoyaient que, en cas de diminution importante des totaux de capture autorisés, les dernières flottilles ayant intégré cette pêcherie se verraient exclues afin d'atténuer la baisse de quotas des premières flottilles en activité dans cette zone. Puisque les totaux de capture autorisés ont chuté de près de 40 % depuis 2009, cette règle du « dernier arrivé, premier éliminé » a été

appliquée. Ainsi, certaines flottilles côtières, dont les pêcheurs de la Basse-Côte-Nord, ont été écartées de la pêche, alors que d'autres ont vu leur quota être amputé considérablement. Des flottilles ont demandé que la règle soit révisée, de sorte que Pêches et Océans Canada a décidé de procéder à des consultations sur le sujet.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) considère que la mise en place et le respect des parts régionales sont des principes fondamentaux d'une saine gestion de la pêche commerciale. Cette distribution rationnelle donne lieu à une plus grande stabilité et à une meilleure prévisibilité des activités de pêche et de transformation et elle constitue un préalable à l'établissement de quotas individuels. Elle représente aussi une composante essentielle de la rentabilité des mesures de rationalisation mises en œuvre dans le secteur de la capture et soutenues par le MAPAQ.

Le MAPAQ participera aux consultations que mènera la firme Ernst & Young au cours de l'hiver 2012. À ce propos, les représentants des flottilles intéressés peuvent communiquer avec la Direction des analyses et des politiques afin de faire connaître leur point de vue aux délégués du Ministère. Pour ce faire, on peut joindre M. François Montminy-Munyan au 418 380-2100, poste 3770, ou M. Jean-Michel Poulin au 418 380-2100, poste 3389.

## L'entreprise Crustacés de Malbaie inc. tire parti de la certification SQF 2000

Par Michelle Parent,  
de la Direction régionale de la Gaspésie



L'entreprise Crustacés de Malbaie inc., située à Saint-Georges-de-Malbaie en Gaspésie, consacre ses activités à la transformation du homard. Elle emploie présentement 20 personnes de façon saisonnière. Au nombre des produits qu'elle met sur le marché, on compte le homard vivant, le homard cuit frais, ainsi que la chair emballée sous vide et congelée.

En 2011, cette entreprise a obtenu la certification SQF 2000 qui garantit la sécurité alimentaire du homard qu'elle transforme. Aussi se distingue-t-elle dans le secteur de la transformation de cette espèce, car elle est la première entreprise du Québec à recevoir cette certification. Cette attestation officielle assure aux clients de l'entreprise et aux consommateurs que les produits sont préparés selon des normes élevées de qualité, dans le souci d'une constante amélioration.

D'importants investissements, ont permis à l'entreprise d'accroître son rendement et de devenir plus performante à la suite de la modernisation des équipements de transformation et au développement de nouveaux produits, ce qui lui a ouvert de nouveaux marchés. En apportant un appui financier, à hauteur de 175 000 dollars, pour la réalisation de cette modernisation, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a notamment contribué aux améliorations comme à l'obtention de la certification SQF 2000. Entre autres avantages, celle-ci donne à l'entreprise un meilleur accès au marché des États-Unis et aux distributeurs internationaux.

Notons en terminant que les actionnaires des Crustacés de Malbaie inc. sont aussi les propriétaires de l'entreprise La Crevette du Nord Atlantique inc., qui profite depuis 2010 de la même certification SQF 2000 pour la transformation de la crevette nordique.