

# PÊCHES ET AQUACULTURE

## EN NOUVELLES

### SOMMAIRE

L'usine de transformation de produits marins Groupe UMEK se modernise

2

Bref historique de l'industrie de la pêche au sébaste au Québec

STRATÉGIE MARITIME : État de situation dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales

3

Nouvelle mouture du Programme d'appui financier aux initiatives collectives dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales 2017-2019

4

L'automne approche à grands pas et la majorité des travailleurs de la mer ont déjà terminé leurs activités de pêche. Lors de nos récentes tournées dans les régions maritimes, nous avons pu constater à quel point l'industrie est active. Les données préliminaires pour la saison 2017 laissent présager une excellente année pour l'ensemble de la filière, avec des augmentations considérables de la valeur des ventes et des débarquements.

Avec la mise en place de l'Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne, les exportateurs québécois de produits marins profiteront d'une nouvelle accessibilité au marché européen. À compter du 21 septembre 2017, ils pourront bénéficier d'un traitement préférentiel quant aux tarifs douaniers, notamment pour les exportations de homard en Europe. Compte tenu de l'envergure de ce marché et de son engouement pour les produits marins, notamment les crustacés, il s'agit d'une très bonne nouvelle pour notre industrie québécoise de la pêche.

En matière de développement de marché, l'intérêt que les entreprises québécoises du secteur des poissons et des fruits de mer affichent pour la Chine grandit d'année en année. Au cours de la dernière année, nous avons multiplié nos efforts pour renforcer nos relations commerciales avec ce pays. Ainsi, nous avons appuyé les entreprises québécoises lors de l'édition 2016 de la China Fisheries and Seafood Expo. Nous avons également collaboré à l'organisation d'une journée d'affaires avec des représentants d'entreprises chinoises membres de la China Aquatic Products Processing and Marketing Alliance (CAPPMA), de sorte que le Québec a pu accueillir les dirigeants de cette importante organisation chinoise. Ces activités de rapprochement avec la Chine sont autant d'occasions de nouer des liens d'affaires durables et bénéfiques, tant pour l'économie des régions maritimes que pour celle du Québec.

En terminant, nous vous souhaitons une excellente fin de saison de pêche!



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

LAURENT LESSARD



**L'adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation**

GERMAIN CHEVARIE

## LES CROUSTILLES DE CREVETTE : UNE OCCASION SE PRÉSENTE...

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale de la Gaspésie

Mode de vie, perte du savoir-faire culinaire, produits attrayants issus de plusieurs cultures... le grignotage est devenu un comportement alimentaire à part entière. La collation, sous la forme d'un petit aliment pratique prêt à consommer et facile à manipuler, est prise entre les trois repas traditionnels ou elle remplace carrément un repas, et ce, un peu partout dans le monde.

M. Paul Resseguier s'est intéressé à cette tendance forte alors qu'il étudiait en vue d'obtenir une maîtrise en gestion des ressources maritimes à l'Université du Québec à Rimouski (UQAR). Il a notamment choisi d'évaluer la faisabilité technico-financière de la production de croustilles qui contiendraient une forte proportion de coproduits de crevettes broyées, ce qui leur conférerait de bonnes propriétés nutritionnelles et organoleptiques. Ce produit s'inspire des *krupuk* ou *keropok*, craquelins populaires dans l'Asie du Sud-Est,

notamment en Malaisie. Ils sont fabriqués en mélangeant des crevettes ou du poisson, de la farine de tapioca ou une autre farine végétale, de l'eau et du sel, pour faire une pâte. Celle-ci est ensuite cuite à la vapeur, tranchée, séchée et frite, pour devenir une grignotine croustillante, qui peut être assaisonnée.

Ayant présent à l'esprit le fait que, dans un contexte où la ressource naturelle est limitée, la valorisation maximale des intrants s'avère la clé de la pérennité pour l'industrie de la transformation, M. Resseguier a visé comme matière première les coproduits de grade alimentaire générés dans les usines où l'on transforme les crevettes. Il a décrit les procédés de fabrication des croustilles, déterminé l'équipement nécessaire, estimé les coûts d'investissement et les coûts de production et même établi les projections financières d'une production industrielle.

L'étude de M. Resseguier laisse entrevoir une bonne occasion d'affaires. Ses travaux pourraient être combinés à une étude de marché qui permettrait de mieux définir le positionnement du produit, les canaux de

distribution et le marché cible et ils pourraient certainement aider à dresser un plan d'affaires.

Soulignons que l'étude de M. Resseguier a bénéficié de la collaboration des entreprises Les Pêcheries Marinard ltée et Les Fruits de mer de l'est du Québec ltée, du centre Merinov et de l'UQAR. Elle a pu être réalisée grâce à l'appui financier de l'UQAR et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, en vertu du Fonds d'amorçage de partenariat, qui soutient les activités et les travaux de recherche de l'UQAR et de Merinov.

Pour avoir plus d'information sur l'étude et les travaux de M. Paul Resseguier, il est possible de joindre le principal intéressé par courriel à [paul\\_resseguier@orange.fr](mailto:paul_resseguier@orange.fr). M. Resseguier travaille aujourd'hui pour le bureau d'études Odyssee Développement, spécialisé dans le domaine de l'économie maritime.

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

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

## L'USINE DE TRANSFORMATION DE PRODUITS MARINS GROUPE UMEK SE MODERNISE

Par Jean Lavallée,

de la Direction régionale de la Côte-Nord

Les communautés innues de la Côte-Nord occupent une place importante dans l'industrie des pêches et de la transformation des produits marins. Les conseils de bande de sept communautés riveraines de la région détiennent et exploitent plusieurs permis de pêche pour des espèces telles que le crabe des neiges, la crevette nordique, le homard et le pétoncle. Ils sont également propriétaires ou actionnaires de trois usines de transformation, de cinq poissonneries et d'une entreprise de distribution.

Le Groupe UMEK, société en commandite située à Sept-Îles, est la propriété des conseils de Uashat Mak Mani-Utenam, de Pessamit et d'Essipit, en association avec Les Crabiers du Nord. Avec la collaboration de Merinov, l'entreprise a procédé en 2015 à la modernisation de sa ligne de transformation de crabe des neiges en faisant l'acquisition d'un classificateur pondéral des sections de crabe. Tout récemment, un système de cuiseur vapeur en continu jumelé à un refroidisseur a été installé par l'entreprise. Cette technologie constitue une première dans la transformation du crabe des neiges au Québec; elle permet d'augmenter le rendement de 1,5 % tout en réduisant le temps de cuisson. D'autres investissements sont prévus à court terme pour terminer la cure de rajeunissement de ces installations.

Ces projets du Groupe UMEK diminuent les coûts unitaires de production et augmentent la rentabilité des produits transformés, ce qui le rend plus compétitif. Ces investissements ont été rendus possibles grâce à la participation financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

## BREF HISTORIQUE DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE AU SÉBASTE AU QUÉBEC

Par Andy Cerqueira,

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

Axé principalement sur la morue jusqu'au milieu des années 1950, le portrait de la pêche au poisson de fond dans le golfe du Saint-Laurent a changé considérablement au cours des décennies suivantes. Effectivement, à partir des années 1960, la pêche au sébaste s'est industrialisée et elle est devenue une activité de grande importance pour les communautés côtières, notamment celles du Québec. De plus, l'intérêt grandissant que trouvaient certains pays européens à venir pêcher sur la côte atlantique a été un catalyseur de ce développement. L'industrie de la pêche au sébaste n'a cessé de se développer, engendrant par voie de conséquence des sommets historiques quant aux quantités débarquées sur le sol québécois autour des années 1970. Partagés principalement entre les Îles-de-la-Madeleine et la Gaspésie, les débarquements de ce poisson de fond effectués de 1967 à 1973 dépassaient les 25 000 tonnes par année.

Ce n'est que dans les années 1980 que la pêche au sébaste devient presque l'apanage des Îles-de-la-Madeleine, renforçant ainsi l'importance socioéconomique de cette activité au sein de ce territoire insulaire. À l'époque, une entreprise madelinienne était responsable, à elle seule, de 90 % des débarquements totaux québécois de sébaste, soit près de 15 000 tonnes. Grâce à son imposante flotte de chalutiers et à ses établissements de transformation, cette entreprise pouvait employer, directement, plus de 400 personnes se consacrant uniquement à la transformation du sébaste. Autrement dit, elle représentait alors la quasi-totalité de l'industrie de la transformation du sébaste au Québec. Bien entendu, ces années se sont révélées prolifiques au chapitre des retombées économiques pour l'archipel des îles de la Madeleine.

Toutefois, le manque de connaissances en matière de pêche durable, ajouté à la complexité des écosystèmes marins, a fait en sorte que l'industrie mondiale de la pêche a dû faire face, dans les années 1990, aux conséquences de la surpêche. Vraisemblablement, la mer qui semblait regorger de ressources infinies se trouvait soudainement en pleine « sécheresse » quant à certaines espèces de poisson de fond. L'industrie québécoise n'y a pas échappé et a vu, entre autres choses, les stocks de sébaste s'effondrer. Les débarquements sont passés de 15 000 à 4 500 tonnes en 3 ans seulement, soit de 1992 à 1994. Cette situation de rareté soudaine a mené à l'annonce du moratoire sur le

sébaste dans le golfe du Saint-Laurent en 1995. Il va sans dire que ce fut un dur coup pour l'ensemble des populations côtières du Québec, principalement aux Îles-de-la-Madeleine.

Depuis quelque temps, les scientifiques chargés du guet de l'état des stocks à l'Institut Maurice-Lamontagne de Pêches et Océans Canada constatent un retour abondant du sébaste dans le golfe du Saint-Laurent. Cette nouvelle fait couler beaucoup d'encre et ravive l'espoir des communautés côtières de pouvoir, bientôt et de nouveau, diversifier leur offre de produits marins.



© Marc Lajoie, MAPAQ

Cet article est le premier d'une série de quatre visant à mieux faire connaître l'industrie du sébaste, d'hier à aujourd'hui. Restez à l'affût!



# STRATÉGIE MARITIME : ÉTAT DE SITUATION DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE COMMERCIALES

Par **Luc Côté,**

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

En juin 2015, le gouvernement du Québec amorçait le déploiement d'une stratégie maritime visant à dynamiser l'économie des régions côtières du Québec, à exploiter les capacités de nouvelles filières industrielles et à valoriser le potentiel du fleuve Saint-Laurent. Le champ d'action de la Stratégie maritime du Québec englobe notamment les secteurs de la pêche et de l'aquaculture, du transport maritime, des infrastructures maritimes, du tourisme, du développement de la main-d'œuvre, du développement durable des écosystèmes marins et de la gestion de la biodiversité.

Les perspectives de développement de l'industrie de la pêche, de l'aquaculture commerciale et de la transformation des produits de la mer demeurent intéressantes, mais elles restent intimement liées à la capacité des entreprises à se développer et à relever le défi de la compétitivité et du développement durable dans leur secteur d'activité. Le secteur des pêches et de l'aquaculture pourra ainsi profiter d'occasions d'affaires qui découleront de la mise en œuvre de la Stratégie pour assurer sa pérennité et sa prospérité.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation participe activement à la mise en œuvre de la Stratégie maritime, et ce, de plusieurs façons.

## OBTENTION D'UNE CERTIFICATION DU MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

La certification du Marine Stewardship Council (MSC) atteste que les poissons et les fruits de mer certifiés sont pêchés ou élevés selon les principes du développement durable et de la régénération des stocks. Ainsi, les produits marins du Québec certifiés MSC répondent aux critères de plusieurs marchés haut de gamme et à ceux des produits à plus forte valeur ajoutée. Présentement, les pêcheries québécoises de homard, de crevette nordique et de crabe des neiges pêchés dans les zones du sud du golfe du Saint-Laurent bénéficient de cette certification en raison des efforts reconnus en matière d'exploitation durable et responsable de ces espèces. Les démarches se poursuivent pour que le flétan du Groenland, le flétan de l'Atlantique et le crabe des neiges des zones côtières du Québec l'obtiennent également, ce qui porterait à 70 % la proportion des débarquements québécois profitant de cet important avantage concurrentiel.

## DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS OU DES PROCÉDÉS

Le développement constitue un passage obligé pour toute entreprise soucieuse de maintenir sa productivité, sa compétitivité ainsi qu'une offre de produits qui se démarquent – et se remarquent – sur les marchés. En matière d'innovation, le Ministère a investi près de 11 millions de dollars dans 80 projets, depuis la mise en œuvre de la Stratégie.

## PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ DES EAUX DU SAINT-LAURENT

La Stratégie maritime fait une large place à la prévention en matière de préservation de la qualité des eaux du Saint-Laurent, dont le corridor est l'une des voies maritimes parmi les plus achalandées au monde. La coexistence de ce trafic maritime et des activités de pêche et de mariculture pose un défi constant et croissant. De plus, les enjeux liés aux hydrocarbures sont présents, particulièrement dans les régions maritimes du Québec.

## CENTRE D'EXPERTISE SUR LA GESTION DES RISQUES D'INCIDENTS MARITIMES

Le Ministère participe à la mise en place du Centre d'expertise sur la gestion des risques d'incidents maritimes, notamment pour y faire valoir les préoccupations de ses clientèles concernées et pour sensibiliser les intervenants à l'importance d'adopter des moyens de protection des ressources et des milieux marins pour en préserver la qualité et la durabilité. Le Centre sera implanté aux Îles-de-la-

Madeleine et son équipe d'experts aura pour mandat de mettre en place des outils et des bonnes pratiques en vue de la prévention, de la planification, de l'intervention et du rétablissement dans le cas d'un déversement de matières dangereuses dans le fleuve, le golfe et l'estuaire du Saint-Laurent.

## VALORISATION DE BIOMASSES ET DE COPRODUITS

Le secteur des biotechnologies marines est en plein développement. Le Québec a plusieurs avantages dont il peut profiter pour prendre sa place dans ce wagon du grand train de l'innovation. Le développement de ce secteur repose sur la valorisation de biomasses marines jusqu'ici peu ou pas exploitées, par exemple les algues, ainsi que sur la valorisation de coproduits provenant de la transformation des produits marins tels que les carapaces de crevettes. Transformés, ces coproduits peuvent donner lieu à une vaste gamme d'extraits, selon leurs propriétés, allant de la production de farines à l'extraction de molécules complexes (ex. : enzymes, probiotiques, immuno-stimulants, antioxydants, oméga-3, protéines, agents gélifiants). Cette approche représente des occasions d'affaires pour les industriels puisque leur permet de transformer un poste de coûts en un centre de profits, cette valorisation assurant le développement de nouveaux produits ou procédés. Ces extraits du secteur des biotechnologies marines ont des usages multiples. En plus de constituer en soi des ingrédients alimentaires, ils peuvent servir de biofilms, de fertilisants, d'agents d'amendement des sols, de suppléments alimentaires ou de produits de santé naturels. Ils peuvent également être utilisés dans la fabrication des produits de soins personnels, des cosmétiques et de leur variante santé, soit les cosméceutiques, des produits pharmaceutiques ou des biomatériaux. Ces extraits ont aussi d'autres usages biomédicaux, par exemple celui de colle chirurgicale. Le Ministère travaille de concert avec le Secrétariat aux affaires maritimes et le ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation pour déterminer, parmi ces divers domaines d'application, les plus prometteurs pour nos entreprises. Enfin, le développement du secteur des biotechnologies marines et de la valorisation de biomasses marines stimule l'émergence d'entreprises spécialisées dans le domaine.

## ACCUEIL DE L'ÉVÉNEMENT BIOMARINE BUSINESS CONVENTION

Rimouski sera l'hôte d'un événement d'envergure internationale dans le secteur des biotechnologies marines et de l'économie bleue : la BioMarine Business Convention, qui se déroulera du 1<sup>er</sup> au 3 octobre 2017. À cette occasion se réuniront des scientifiques de haut niveau venant de plusieurs pays. Ils feront le point sur les dernières avancées et prospectives en matière de valorisation de biomasses marines et de coproduits marins, ce qui saura inspirer les centres québécois de recherche et de développement actifs dans le secteur. Au cours de cet événement auront également lieu des rencontres entre des entreprises d'ici et d'ailleurs, dans le but de forger des partenariats, dont certains pourraient mener à la création de nouvelles activités et de nouveaux emplois au Québec.

## VALORISATION DU PHOQUE

Le phoque est l'une des ressources marines les plus prometteuses. On peut tirer divers usages de ce mammifère marin. Tout d'abord, la transformation de la peau de l'animal permet de créer un produit dont les utilisations sont bien connues. Pour sa part, la viande fraîche ou transformée du phoque est reconnue pour ses propriétés nutritives. Les autres parties du phoque, telles que le gras, sont des sources intéressantes sur le plan économique, puisqu'il est possible d'en extraire d'autres produits à forte valeur ajoutée. On pense entre autres aux acides gras (poly)insaturés ou oléiques, aux triglycérides, au collagène, aux protéines et aux enzymes.

## APPUI AU DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS

Le développement des marchés est une priorité de la Stratégie maritime, qui veut maximiser les retombées économiques de la valorisation des ressources marines. C'est pourquoi le Ministère collabore avec le Groupe Export alimentaire Québec-Canada inc. pour soutenir les efforts de ses clientèles en matière de développement de nouveaux marchés. Le Ministère accompagne des entreprises entre autres à la Seafood Expo North America de Boston, à la China Fisheries & Seafood Expo de Qingdao de même qu'à la Seafood Expo Global de Bruxelles. Il soutient également la réalisation de projets collectifs de commercialisation de produits québécois issus de la pêche et de l'aquaculture commerciales.

En somme, le Ministère est résolument engagé dans de multiples actions et projets pour appuyer concrètement le déploiement de la Stratégie maritime. L'objectif poursuivi est de mettre davantage les pêches et l'aquaculture commerciales au service du développement et de la diversification de l'économie du Québec, et du Québec maritime en particulier, et ce, dans une perspective de croissance à la fois ordonnée, durable et correspondant à ses objectifs sociétaux et d'occupation pérenne du territoire.

# NOUVELLE MOUTURE DU PROGRAMME D'APPUI FINANCIER AUX INITIATIVES COLLECTIVES DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE COMMERCIALES 2017-2019

Par Rabia Sow,

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

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a révisé ses programmes de soutien financier destinés aux entreprises du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales. Ce second article d'une série de trois présente sommairement la nouvelle version du Programme d'appui financier aux initiatives collectives dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales 2017-2019, qui est en vigueur depuis le 31 mars dernier.

## PRÉSENTATION DE LA NOUVELLE MOUTURE DU PROGRAMME

### OBJECTIF GÉNÉRAL

Le Programme a pour principal objectif d'encourager la concertation dans le secteur et d'appuyer la défense des intérêts du Québec en matière de pêches et d'aquaculture pour favoriser le développement de ce secteur au Québec.

Il comporte quatre volets :

- **Volet 1** – Associations nationales
- **Volet 2** – Concertation
- **Volet 3** – Réalisation de projets d'intérêt collectif
- **Volet 4** – Rayonnement du secteur

## VOLET 1 – ASSOCIATIONS NATIONALES

### OBJECTIF

Ce volet vise à rassembler les pêcheurs, les aquaculteurs, les transformateurs et les agents de commercialisation dans des associations nationales, de manière à confirmer leur rôle d'acteurs privilégiés dans le développement de leur secteur d'activité.

### CLIENTÈLE ADMISSIBLE

Sept associations nationales sont admissibles à ce volet du programme, soit :

- L'Alliance des pêcheurs professionnels du Québec;
- L'Association des chasseurs de phoques intra-Québec;
- L'Association québécoise de l'industrie de la pêche;
- L'Association des aquaculteurs du Québec;
- le Regroupement des mariculteurs du Québec;
- la Fédération des pêcheurs commerciaux d'eau douce du Québec;
- la Fédération des pêcheurs semi-hauturiers du Québec.

### AIDE FINANCIÈRE

L'appui financier prend la forme d'une subvention annuelle. Il s'agit d'un montant forfaitaire qui est alloué à chacune des associations nationales admissibles. Le total de l'aide financière gouvernementale, pour l'année finan-

cière visée par la subvention, ne peut dépasser 90 % des dépenses admissibles qui sont liées au fonctionnement de l'organisme.

## VOLET 2 – CONCERTATION

### OBJECTIF

Ce volet vise à soutenir financièrement le fonctionnement d'organismes régionaux de promotion et de commercialisation des produits bioalimentaires ainsi que celui des tables filières, qui sont des partenaires privilégiés en matière de concertation dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

### CLIENTÈLE ADMISSIBLE

- **Volet 2.1** – Les organismes régionaux de promotion et de commercialisation des produits bioalimentaires, à savoir :
  - Le Bon Goût Frais des Îles de la Madeleine;
  - Le Conseil de développement bioalimentaire de la Gaspésie;
  - La Table bioalimentaire Côte-Nord.
- **Volet 2.2** – Les tables filières
  - La Table filière de l'aquaculture en eau douce du Québec.

### AIDE FINANCIÈRE

L'appui financier prend la forme d'une subvention annuelle. Il s'agit d'un montant forfaitaire qui est alloué à chacun des organismes admissibles. Dans le cas du volet 2.1, le total de l'aide financière gouvernementale, pour l'année financière visée par la subvention, ne peut dépasser 90 % des dépenses admissibles qui sont liées au fonctionnement de l'organisme. Pour le volet 2.2, le montant de la subvention ne peut excéder les dépenses totales admissibles qui sont liées au fonctionnement de la Table filière de l'aquaculture en eau douce du Québec.

## VOLET 3 – RÉALISATION DE PROJETS D'INTÉRÊT COLLECTIF

### OBJECTIF

Ce volet vise à appuyer financièrement la réalisation de projets d'intérêt collectif.

### CLIENTÈLE ADMISSIBLE

Les organismes admissibles sont les associations, tables filières et autres organisations du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales qui sont reconnues par le Ministère.

### PROJETS ADMISSIBLES

Le type de projets admissibles comprend notamment l'embauche de consultants pour la réalisation d'analyses sectorielles et d'études de compétitivité, la préparation et la mise en œuvre de stratégies de développement de marchés extérieurs et intérieurs, la promotion des produits marins québécois, le fonctionnement de groupes de travail ayant à résoudre des problèmes particuliers et la tenue d'activités sur la diffusion de renseignements de nature stratégique. Les projets proposés doivent refléter les orientations stratégiques des demandeurs et du MAPAQ.

### AIDE FINANCIÈRE

L'aide financière maximale est établie à 100 000 \$ par année par projet et ne peut excéder 300 000 \$ sur 3 ans. De plus, elle ne peut dépasser 80 % des dépenses admissibles.

## VOLET 4 – RAYONNEMENT DU SECTEUR

### OBJECTIF

Ce volet prévoit une aide financière pour soutenir les actions et les projets des partenaires qui visent le rayonnement, le développement et la valorisation du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

### CLIENTÈLE ADMISSIBLE

Ce volet s'adresse à tout organisme porteur d'un projet qui favorise le rayonnement du secteur.

### PROJETS ADMISSIBLES

Les projets qui visent le rayonnement, le développement et la valorisation du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales, en conformité avec la mission et les orientations du MAPAQ, sont admissibles.

### AIDE FINANCIÈRE

L'aide financière maximale est établie à 25 000 \$ par projet par année, jusqu'à concurrence de 75 000 \$ par demandeur pour la période qui couvre les années financières 2016-2017, 2017-2018 et 2018-2019. Elle ne peut excéder 70 % des dépenses admissibles.

La prochaine édition de *Pêches et aquaculture en nouvelles* vous présentera le programme INNOVAMER, qui soutient la recherche et l'innovation dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

Pour en savoir plus : <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Peche/md/Programmes/Pages/collectivepeche.aspx>