

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

M^{me} Gabrielle Lafond Chenail obtient la bourse d'excellence du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

1

Amélioration des installations de contention pour un homard de qualité optimale – une initiative de la Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin

2

Les poissons et les fruits de mer du Québec en vedette à la Seafood Expo North America de Boston

3

La Chine et l'Europe : des marchés à surveiller!

La saison de la pêche 2016 est bel et bien commencée au Québec. Déjà, la crevette et le crabe des neiges ont fait leur apparition dans les poissonneries et le homard viendra très bientôt s'y ajouter, au grand plaisir des consommateurs. Ajoutons que la pêche aux pétoncles est également commencée depuis quelques semaines.

Les consommateurs sont de plus en plus exigeants et ils veulent savoir comment et dans quelles conditions les poissons et les fruits de mer qu'ils achètent sont pêchés ou élevés. Nous voulons donc profiter du début de la saison pour souligner les efforts déployés par l'industrie pour offrir de plus en plus de produits écocertifiés qui sont issus d'une gestion responsable. Jusqu'à maintenant, plus de 52 % des espèces débarquées au Québec bénéficient de la certification du Marine Stewardship Council. C'est le cas notamment des pêcheries du homard des Îles-de-la-Madeleine et de la Gaspésie, de la crevette nordique et du crabe des neiges du sud du golfe du Saint-Laurent. Quant au flétan du Groenland, il devrait obtenir cette certification cette année. Le gouvernement du Québec est fier d'appuyer financièrement ces initiatives qui coïncident avec les efforts investis par les pêcheurs québécois pour assurer la conservation des ressources halieutiques. L'écocertification est un atout important pour élargir l'accès des poissons et des fruits de mer québécois à un nombre croissant de marchés.

Dans la foulée, les consommateurs accordent de plus en plus d'importance à la provenance des poissons et des fruits de mer qu'ils se procurent. En ce sens, l'identification du homard du Québec est précieuse, puisqu'elle donne à l'acheteur de l'information sur l'origine du crustacé, tout en accroissant la visibilité du produit. Cette initiative soutenue par les pêcheurs québécois permet donc au homard de se distinguer sur les différents marchés.

En matière de développement des marchés, nous tenons à souligner la participation des entreprises québécoises à la Seafood Expo North America (SENA) qui s'est déroulée les 6, 7 et 8 mars derniers à Boston. Ce fut l'occasion pour ces entreprises de faire apprécier la qualité des produits d'ici et de créer des liens d'affaires qui auront des retombées positives pour l'ensemble du secteur des pêches et de l'aquaculture. La SENA est une manifestation majeure pour ceux qui souhaitent nouer des relations d'affaires aux États-Unis. La présence d'entreprises québécoises à ce salon, année après année, témoigne de l'importance qu'elles accordent à ce marché. Nous avons constaté qu'encore une fois l'activité a été un franc succès et nous espérons que vous serez encore plus nombreux à participer à la SENA l'an prochain!

À tous les acteurs du milieu, nous souhaitons une excellente saison de pêche 2016!



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

PIERRE PARADIS



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

GERMAIN CHEVARIE

M^{me} Gabrielle Lafond Chenail obtient la bourse d'excellence du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale de la Gaspésie

Pour l'année 2016, la bourse d'excellence du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour la poursuite d'études supérieures dans la gestion des ressources maritimes a été décernée à M^{me} Gabrielle Lafond Chenail. Cette reconnaissance, qui est accordée par l'entremise de la Fondation de l'Université du Québec à Rimouski, souligne l'esprit d'initiative, les compétences et le sens des communications remarquables de cette étudiante.

Titulaire d'un baccalauréat en administration des affaires de HEC Montréal comportant une spécialisation en marketing, M^{me} Lafond Chenail a d'abord travaillé comme chargée de projets dans le domaine du commerce de détail à Montréal. Ayant grandi à Grande-Rivière, dans un milieu où la pêche et les activités maritimes sont omniprésentes, M^{me} Lafond Chenail s'est sentie interpellée par le domaine des pêches et, au mois de

septembre dernier, elle s'est inscrite au programme de deuxième cycle de gestion des ressources maritimes. Elle souhaite compter parmi les gestionnaires qui, par



M^{me} Gabrielle Lafond Chenail, lauréate de la bourse d'excellence du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, et M. Marcel Lévesque, directeur des programmes d'études avancées en gestion des ressources maritimes.

leur prise de décisions, contribuent à l'avancement du secteur des pêches en Gaspésie. D'ici là, durant ses études, elle fait partie du comité de programme en gestion des ressources maritimes et elle est engagée dans l'association étudiante de l'Université.

La diversité des interventions humaines dans le domaine maritime exige des analyses et des prises de décisions avisées pour préserver les ressources essentielles à l'existence d'une large partie de la population mondiale. À l'Université du Québec à Rimouski (UQAR), les formations de deuxième et de troisième cycles en gestion des ressources maritimes préparent bien les étudiants à relever les défis qui façonneront l'avenir dans le secteur des pêches et de l'aquaculture. Aussi le Ministère est-il fier de souligner l'excellence des étudiants de l'UQAR.

Pour plus d'information sur les programmes d'études relatifs à la gestion des ressources maritimes, on peut joindre M. Marcel Lévesque soit par téléphone au 418 723-1986, poste 1580, ou par courriel à l'adresse marcel_levesque@uqar.ca.

PUBLIÉ PAR

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

Comité de coordination : Donald Arseneau, Micheline Fournier, Mélissa Lapointe, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Louise Therrien.
PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

ENSEMBLE 
on fait avancer le Québec

Québec 

AMÉLIORATION DES INSTALLATIONS DE CONTENTION POUR UN HOMARD DE QUALITÉ OPTIMALE

– UNE INITIATIVE DE LA COOPÉRATIVE DES PÊCHEURS DE CAP DAUPHIN

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale
de la Gaspésie

Un soir de 1985, une étudiante de l'Université Laval récupérait à l'aéroport dix homards provenant des Îles-de-la-Madeleine et les amenait à l'Aquarium du Québec, où un gardien de nuit l'aidait à installer les nouveaux arrivants dans le bassin qui leur était destiné. Le lendemain, la situation était critique : le filtre biologique n'était pas prêt à recevoir une telle quantité de homard et l'étudiante a dû, chaque jour durant les semaines suivantes, analyser la qualité de l'eau et remplacer cette dernière pour assurer la survie de ses crustacés et réaliser son projet de recherche. Cette étudiante... c'était moi. C'est de cette façon que j'ai compris que la conservation du homard vivant nécessite une bonne maîtrise de la qualité de l'eau.

BEAUCOUP DE HOMARD AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Le homard vivant compte parmi les produits alimentaires les plus recherchés. Depuis trois ans, les débarquements ont augmenté considérablement. Aux Îles-de-la-Madeleine, ils sont passés de 2 789 à 3 628 tonnes de 2013 à 2015. On met le homard fraîchement débarqué dans un vivier environ 48 heures pour le faire dégorger avant de le distribuer vivant dans les grands centres urbains. Un des plus importants acheteurs de homard du Québec, la Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin, a décidé dès 2013 d'accroître sa capacité de contention pour éviter les ventes précipitées et réduire les pertes dues au manque d'espace de contention. La Coopérative visait aussi à obtenir une meilleure maîtrise des paramètres de l'eau dans ses viviers de manière à améliorer la qualité du homard vivant. Ce changement devait aussi permettre à l'entreprise de Grosse-Île de contenir du homard à l'état vivant durant deux mois additionnels, soit après la saison de pêche, pour satisfaire la demande locale pendant la période estivale.

PROJET DE MODERNISATION

La Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin a alors retenu les services de l'entreprise Aquabiotech, spécialisée dans les systèmes de contention des organismes marins, et ceux du centre Merinov. L'objectif poursuivi était d'évaluer la faisabilité technique de certaines solutions en vue d'améliorer la gestion de la qualité de l'eau des viviers. On désirait aussi augmenter la capacité de contention à même les espaces existants, en superposant des bacs d'entreposage alimentés par un système de douches au-dessus des bassins traditionnels. À la lueur des essais menés en 2013, la Coopérative s'est dotée dès 2014 d'un dispositif de surveillance du taux d'oxygène dissous dans l'eau, principal paramètre à contrôler pour diminuer les pertes de homard.

Par la suite, M. Jean-François Laplante, biologiste et analyste financier chez Merinov, a procédé à l'analyse de la faisabilité bioéconomique de la contention prolongée. Il a aussi établi la période optimale de mise en contention, en considérant le fait que plus cette période est retardée, moins les coûts de production sont élevés, mais plus le risque de mue du homard s'accroît, ce qui nuit à la survie du crustacé. Ainsi, le homard devait être maintenu en contention pendant trois mois en présentant un taux de mortalité le plus faible possible et en ayant un rendement en chair équivalent à celui qu'il avait à la date de son débarquement. Le biologiste a observé un taux de survie de 97 % pour les individus gardés en eau froide, tandis que ce taux était inférieur (83 %) pour les individus maintenus en eau tempérée. Les rendements en chair étaient comparables après la période de contention pour le lot tenu dans l'eau froide et aucune perte notable n'a été notée. Les résultats obtenus ont démontré que l'entreprise peut conserver en vivier une certaine quantité des homards débarqués pour s'adapter aux fluctuations du marché.



Système de douche alimentant les bacs de contention du homard vivant.



Nouvelle unité de contention installée au-dessus d'un vivier traditionnel.

Entre l'automne 2014 et l'été 2015, la Coopérative a implanté à grande échelle ce système innovateur et unique au Québec, combinant ses bassins traditionnels et de nouvelles unités d'entreposage faites de bacs superposés alimentés par une douche. Elle a aussi construit un nouveau bassin également muni de bacs superposés. Par la suite, elle a installé une unité de refroidissement et de recirculation de l'eau pour permettre la contention à moyen terme.

La Coopérative a pu constater des résultats positifs concrets dès la saison de pêche 2015. La directrice générale de la Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin, M^{me} Ruth Taker, apprécie les retombées de la collaboration entre la Coopérative, le centre Merinov et l'entreprise Aquabiotech. Elle sait que la Coopérative, grâce à ses nouvelles installations de contention et de gestion de l'eau, peut offrir un homard d'une qualité optimale en tout temps.

Une vidéo portant sur les nouvelles installations de contention et sur la qualité du produit de la Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin a été mise sur le Web en 2015. Il est possible de la consulter à l'adresse suivante : <https://www.youtube.com/watch?v=W02R8w-GaWI&app=desktop>. Enfin, soulignons que la réalisation du projet de la Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin a été appuyée financièrement par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER DU QUÉBEC EN VEDETTE À LA SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA DE BOSTON

Par Michel Bélanger,

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

Les 6, 7 et 8 mars dernier se tenait à Boston la 34^e Seafood Expo North America (SENA). Cette activité d'envergure réunit des grossistes et des distributeurs de poissons et de fruits de mer de même que des transformateurs du secteur bioalimentaire. Cette foire commerciale est la plus importante en Amérique du Nord dans le domaine des produits aquatiques et plus d'une centaine de pays y sont représentés.



© Photo : Délégation du Québec à Boston.

De gauche à droite : trois membres de la Délégation du Québec à Boston, à savoir M. Jayson Byrne, stagiaire, M^{me} Mary Beth Meade, attachée commerciale, et M^{me} Marie-Claude Francoeur, déléguée du Québec à Boston, et trois représentants du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, soit M. Abdoul Aziz Niang, sous-ministre adjoint, M. Denis Desrosiers, directeur, et M. Michel Bélanger, conseiller.

L'engagement du gouvernement du Québec à l'égard de la SENA montre l'intérêt porté au secteur des pêches et de l'aquaculture. Le Québec reconnaît l'importance que revêt pour les industriels le fait d'exposer leurs produits à des manifestations commerciales. Aussi, depuis plus de 25 ans, le Québec tient un pavillon à la SENA qui permet de regrouper les entreprises exportatrices de poissons et de fruits de mer du Québec. Cette présence assidue est une des raisons pourquoi les poissons et les fruits de mer du Québec ont acquis une notoriété enviable sur le marché du Nord-Est américain.

Pour l'exposition de 2016, les entreprises québécoises suivantes étaient représentées à Boston : le Groupe MDMP, E. Gagnon et Fils, Gaspé Cured, le Fumoir Grizzly, le Groupe Alimentaire Nordique, Dion Herbes & Épices et Drummond Export. Elles ont profité du pavillon du Québec aménagé à la SENA pour présenter leurs produits et rencontrer des acheteurs étrangers. À propos, la baisse du dollar canadien par rapport à la devise américaine devrait jouer en faveur des industriels québécois pour la saison de pêche en cours. Rappelons qu'en 2015 c'est 80 % des exportations québécoises de poissons et de fruits de mer qui étaient destinées au marché américain.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation encadre la présence des entreprises à la SENA; il joue le rôle de coordination et agit



© Photo : Délégation du Québec à Boston.

Le pavillon du Québec à la Seafood Expo North America.

comme intermédiaire entre les différentes parties. Soulignons également le travail du Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada dans l'organisation logistique touchant le pavillon du Québec et dans l'accompagnement des entreprises présentes à la SENA. Enfin, précisons que la participation du Québec à cet important rendez-vous a été rendue possible grâce à la collaboration et au dynamisme de la Délégation du Québec à Boston. Aussi, après que le Québec eut fait bonne figure encore cette année, c'est avec enthousiasme que nous disons : « À l'année prochaine! ».

LA CHINE ET L'EUROPE : DES MARCHÉS À SURVEILLER!

Par Michel Bélanger,

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

Les États-Unis représentent le principal marché d'exportation pour les poissons et les fruits de mer du Québec. En 2015, selon leur valeur financière, 80 % des exportations québécoises de produits marins étaient destinées à nos voisins du Sud, et ce, principalement en Nouvelle-Angleterre. Cependant, les accords de libre-échange, tels que le Partenariat transpacifique et l'Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne, ainsi que l'essor de la classe moyenne dans les pays émergents ouvrent des possibilités pour la diversification des marchés. L'augmentation des exportations de poissons et de fruits de mer du Québec vers les marchés chinois et européens au cours des dernières années montre que l'industrie a déjà entamé des efforts en ce sens.

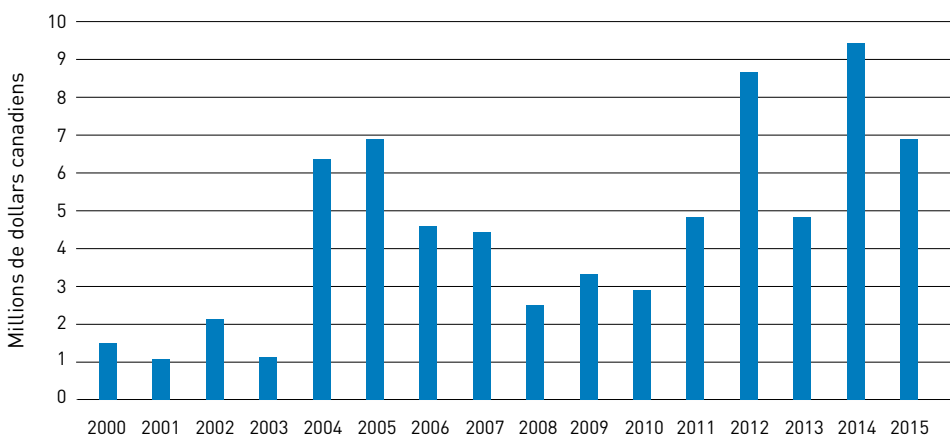
LA CHINE

La Chine représente dorénavant un marché au potentiel intéressant pour le développement économique du secteur québécois des poissons et des fruits de mer. L'augmentation du revenu stimule la demande intérieure et, aujourd'hui, les produits aquatiques haut de gamme importés font partie des habitudes de consommation des Chinois, en particulier pendant les festivals traditionnels. Pour une entreprise, la participation à des foires commerciales constitue une étape importante pour créer un marché d'exportation en Chine. La China Fisheries and Seafood Expo est le plus grand salon annuel de poissons et de fruits de mer en Asie. En 2016, cette grande exposition commerciale se déroulera du 2 au 4 novembre à Qingdao, qui est le plus grand port du nord de la Chine, et au-delà de 25 000 visiteurs venant de plus d'une centaine de pays sont attendus. Depuis maintenant plus de cinq ans, le Québec appuie les entreprises qui font la promotion des produits aquatiques de la province à cette foire commerciale.

LA CHINE ET L'EUROPE : DES MARCHÉS À SURVEILLER! (SUITE)

En 2013, le Canada était le sixième exportateur de poissons et fruits de mer en importance en Chine. Il profite de l'image de produits haut de gamme et de qualité associée à ses produits. Dans ce contexte, les entreprises du Québec font aussi leur chemin dans l'empire du Milieu à la faveur d'une année record en 2014. Près de 3,5 % des exportations de poissons et de fruits de mer de la province ont été envoyés directement sur le marché chinois. C'est principalement l'augmentation des exportations de homard (*Homarus americanus*) et aussi de crabe des neiges (*Chionoecetes opilio*) qui engendre cette hausse. Pour 2015, les exportations de poissons et de fruits de mer du Québec vers la Chine ont connu un recul qui contraste avec l'essor des exportations canadiennes de produits aquatiques qui affichent une croissance constante dans les dernières années. Toutefois, la diminution des exportations du Québec vers la Chine en 2015 coïncide avec une augmentation des exportations à destination du marché américain.

Graphique 1 – Valeur des exportations de poissons et fruits de mer du Québec vers la Chine*



* Y compris Hong Kong.

Source : Global Trade Atlas.

L'EUROPE

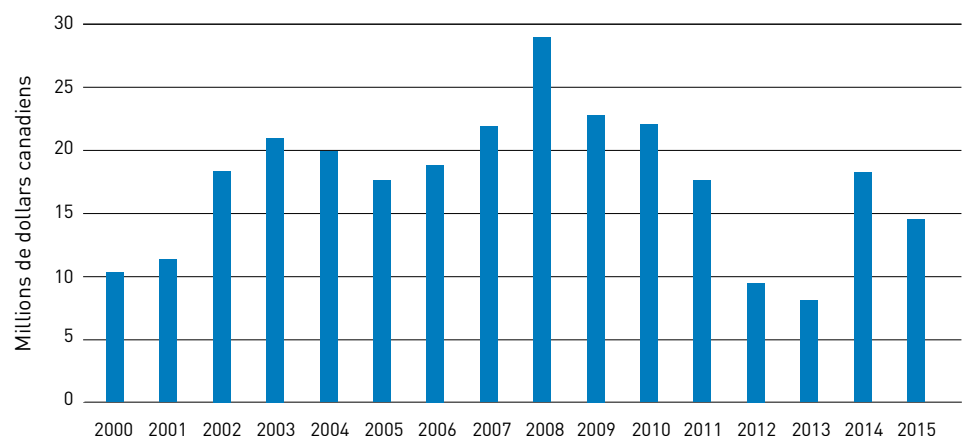
Le marché européen a le potentiel pour devenir un débouché d'un grand intérêt pour les poissons et les fruits de mer du Québec. En effet, en Europe, plus que dans toute autre région du monde, les consommateurs sont sensibles aux aspects environnementaux et éthiques de leurs approvisionnements. Outre les questions de la qualité et du prix, les réseaux de distribution et de vente au détail exigent de leurs fournisseurs qu'ils soient en mesure de démontrer la durabilité de leurs pratiques et d'assurer le respect des conditions de travail et des normes de salubrité reconnues. Ces exigences permettent aux produits du Québec de se distinguer.

Les industriels québécois s'intéressent au marché européen et s'y consacrent depuis déjà bon nombre d'années. D'ailleurs, en avril, comme c'est le cas depuis quelques années, plusieurs entreprises québécoises étaient représentées à la Seafood Expo Global, à Bruxelles. Cette manifestation est reconnue comme la plus grande foire internationale de poissons et de fruits de mer au monde.

Bien que le marché européen laisse entrevoir des perspectives intéressantes, les fluctuations de la valeur des exportations de poissons et de fruits de mer vers cette destination ont été prononcées au cours des 10 dernières années. En 2008, la valeur des exportations québécoises liées à cette catégorie de produits bioalimentaires approchait des 30 millions de dollars, soit près de 13 % des exportations totales de poissons et de fruits de mer du Québec. La valeur de ces exportations vers le marché européen a ensuite diminué sous les 10 millions de dollars en 2012 et en 2013. L'Europe attirait alors 3,5 % des exportations totales du Québec, ce qui se justifie par la hausse des activités sur les marchés asiatique et américain. En 2014, la valeur des échanges commerciaux avait atteint plus de 18 millions de dollars, les exportations de poissons et de fruits de mer du Québec vers l'Europe correspondaient à près de 7 % des exportations totales pour ces produits. Cette augmentation notable en 2014 s'explique, entre autres choses, par une hausse des exportations de crevettes nordiques (*Pandalus borealis*) à destination du Danemark. L'augmentation de la valeur de la crevette nordique sur l'ensemble des marchés et les efforts de collaboration entre des industriels du Québec et du Danemark expliquent aussi cette forte hausse. L'année dernière, les exportations sont redescendues sous la barre des 15 millions de dollars.

Il semble donc important pour le Québec de poursuivre ses efforts pour développer le marché européen des poissons et des fruits de mer, notamment en encourageant la participation des entreprises à des foires commerciales telles que la Seafood Expo Global.

Graphique 2 – Valeur des exportations de poissons et de fruits de mer du Québec vers l'Europe



Source : Global Trade Atlas.

CONCLUSION

La valeur des exportations de poissons et de fruits de mer du Québec s'est accrue de façon considérable au cours des 15 dernières années et elle a atteint un nouveau sommet de 285 millions de dollars en 2015. Les perspectives demeurent positives puisque la baisse du dollar canadien favorise les exportations, tandis que la hausse de la consommation de poissons et de fruits de mer apporte des prix intéressants dans les différents marchés d'exportation. Plus précisément, l'Europe et la Chine restent certainement des marchés à surveiller de près en raison de l'ampleur de leur potentiel pour les exportations de poissons et de fruits de mer du Québec.