

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

Mise à l'eau
des cages aux
Îles-de-la-Madeleine

2

Recherche et l'innovation
dans le secteur des pêches et
de l'aquaculture au Québec

3

L'identification :
un investissement pour l'avenir

Renouvellement des
programmes de soutien
destinés au secteur des
pêches et de l'aquaculture
commerciales

4

La saison de la pêche est commencée depuis déjà quelques semaines et les activités battent leur plein dans l'ensemble du territoire québécois. Le mois de mai, propice à la promotion des poissons et des fruits de mer du Québec, marque l'arrivée des produits fraîchement pêchés, alors que les consommateurs sont à même de choisir ceux qui viennent d'ici. C'est avec fierté que le Ministère, avec la collaboration de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche et de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, a lancé la première Semaine des poissons et des fruits de mer du Québec. L'engouement qu'a suscité cette activité thématique témoigne de l'intérêt des consommateurs pour la qualité exceptionnelle des produits du Québec. C'est le type d'initiative visant à mettre en valeur le savoir-faire de notre industrie – des pêcheurs, des aquaculteurs et des transformateurs – qu'il faut encourager.

D'ailleurs, nous avons profité du début de la saison pour visiter la Côte-Nord et aller à la rencontre des différents acteurs de l'industrie. Ce fut l'occasion de prendre le pouls des enjeux régionaux. La vitalité économique de la Côte-Nord dépend en grande partie des activités de la pêche et de la transformation, notamment en raison de l'importance des retombées économiques et des emplois qu'elles procurent. Les discussions ont confirmé que le potentiel de la région est excellent et qu'il est possible de l'exploiter grâce au dynamisme et à l'expertise des acteurs régionaux.

Enfin, il y a lieu de relever la récente décision du gouvernement fédéral relativement au partage des quotas de flétan de l'Atlantique. Cette décision va dans le sens des demandes traditionnelles du Québec, à savoir respecter les parts historiques des provinces au moment de la répartition interprovinciale des quotas de pêche. Il s'agit d'une victoire non négligeable pour le Québec et ses pêcheurs. Nous tenons à souligner l'esprit de corps des pêcheurs québécois de flétan de l'Atlantique qui ont su montrer un front uni au cours de ces discussions. Nous sommes persuadés que cette cohésion a été un aspect décisif dans la position finale retenue par le gouvernement fédéral. C'est en travaillant de façon concertée que nous faisons du chemin.

Bonne saison estivale à toutes et à tous!



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

LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER DU QUÉBEC EN VEDETTE

Par Michel Bélanger,

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

LANCEMENT DE LA CAMPAGNE DE PROMOTION GÉNÉRIQUE DES PRODUITS MARINS DU QUÉBEC

Les 3 et 5 mai dernier, l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP), avec la collaboration de Papilles développement, soulignait le lancement de la campagne de promotion générique des produits marins du Québec sur le thème *Santé! Mer Québec*. L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) accueillait l'AQIP pour le lancement montréalais, alors que l'activité de Québec se déroulait à l'Espace 400°. Plusieurs acteurs de l'industrie des pêches et de l'aquaculture, de la restauration, du commerce de détail et de la distribution ainsi que des représentants des médias participaient à ces événements. Pour ces occasions, le chef Pierre-Olivier Ferry du restaurant

de la Villa Estevan des Jardins de Métis avait préparé des bouchées originales mettant en valeur les produits marins du Québec.

Cette année, les activités de promotion sont organisées selon un calendrier établi en fonction des périodes de pêche. Elles visent à encourager les consommateurs québécois à profiter des poissons et des fruits de mer d'ici. Soutenues par des publicités diffusées dans des stations radiophoniques de Québec et de Montréal, ces activités sont également associées, par l'offre de rabais et l'organisation de concours, à la promotion d'une sélection de vins vendus en épicerie. La campagne de promotion du crabe des neiges a eu lieu au mois d'avril et celle du homard s'est déroulée au mois de mai. La prochaine campagne, qui portera sur la crevette nordique et le flétan du Groenland, se tiendra en août.

Pour plus d'information sur l'AQIP :

www.aqip.com



De gauche à droite : M. Bill Sheehan, vice-président de l'AQIP, M. Abdoul Aziz Niang, sous-ministre adjoint aux pêches et à l'aquaculture commerciales au MAPAQ, M^{me} Liza Frulla, directrice générale de l'ITHQ, M. Jean-Paul Gagné, directeur général de l'AQIP, et M. Pierre-Olivier Ferry, chef du restaurant de la Villa Estevan des Jardins de Métis.

© Photo : Sophie Doyon

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 

LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER DU QUÉBEC EN VEDETTE

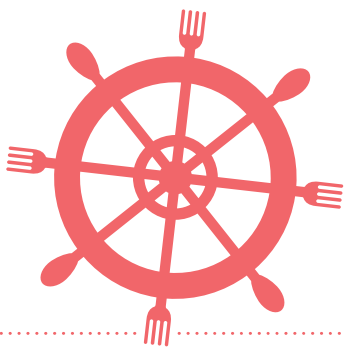
(SUITE)

SEMAINE DES POISSONS ET DES FRUITS DE MER DU QUÉBEC

La première édition de la Semaine des poissons et des fruits de mer du Québec s'est tenue du 16 au 21 mai 2016 au restaurant de l'ITHQ à Montréal. Cet événement a été rendu possible grâce à une étroite collaboration entre l'ITHQ, l'AQIP et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Cette semaine s'inscrivait dans le mouvement *Pêchés ici, mangés ici*, qui vise à mettre en valeur les produits aquatiques en faisant découvrir les qualités distinctives des poissons et des fruits de mer d'ici aux Québécois. À cette occasion, le chef Mathias Théau a proposé ses découvertes dans des menus-midis. De plus, un menu dégustation de cinq services était présenté le soir en accord avec des vins du Québec. Des journalistes et des blogueurs ont été invités à venir en apprendre davantage tout en partageant un repas avec des spécialistes de l'industrie des pêches et de l'aquaculture.

Pour plus d'information :

www.mapaq.gouv.qc.ca/PechesIciMangesIci



PÊCHÉS • ICI
MANGÉS • ICI

POISSONS ET FRUITS DE MER
• DU QUÉBEC •

MISE À L'EAU DES CAGES AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Par Karine Villemaire,

de la Direction régionale
des Îles-de-la-Madeleine

Chaque printemps, aux Îles-de-la-Madeleine, la préparation des quais, des bateaux de pêche et des usines de transformation de produits marins apporte un souffle de vitalité dans l'archipel. Comme le veut la tradition madelinienne, de nombreuses activités ont eu lieu du 29 avril au 1^{er} mai derniers pour souligner le début de la 141^e saison de pêche. M. Sébastien Proulx, ministre responsable de la région de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, s'est joint à M. Germain Chevarie, député des Îles-de-la-Madeleine et adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, pour participer aux activités de mise à l'eau des cages à Grande-Entrée.

Cette année, c'est sur le thème « Partageons l@ tradition » que s'est déroulé l'événement, jetant un pont entre le passé et l'avenir, et mettant en avant la relève tout en reconnaissant l'expérience et l'histoire des pêcheurs établis. D'ailleurs, un fait marquant de la saison de pêche 2016 aux Îles est l'arrivée de seize nouveaux capitaines propriétaires.

L'invité d'honneur à la vigie était le comédien québécois Gaston Lepage, qui a su bien remplir son rôle. Il a rendu hommage à la communauté madelinienne pour son partage des valeurs et son respect de la ressource, tout en rappelant l'importance de poursuivre les efforts en matière de développement durable.

Dès la première journée, une activité fort populaire a été le Rendez-vous des travailleurs de la mer, auquel étaient conviés les pêcheurs, les transformateurs, les travailleurs, les partenaires de l'industrie ainsi que la population pour reconnaître l'importance des pêcheries dans la communauté. Lors de ce rassemblement, M. Chevarie a d'abord tenu à souligner la valeur de la relève dans ce domaine. Il a ensuite encouragé la



M. Sébastien Proulx, ministre responsable de la région de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, et M. Germain Chevarie, député des Îles-de-la-Madeleine et adjoint parlementaire du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

poursuite du travail de réseautage et de concertation de même que le maintien de la traçabilité, notamment pour faciliter la commercialisation des produits marins et répondre aux exigences des marchés.

Après un report d'une journée, c'est le 1^{er} mai que l'action sur les quais était à son comble à quelques heures du début de la saison de pêche au homard. Dès quatre heures du matin, familles, amis et dignitaires sont venus saluer les équipages dans leurs tout derniers préparatifs. C'est à cinq heures qu'a finalement eu lieu le grand départ pour les pêcheurs de homard de la zone 22. Une fois le signal donné, les quelque 115 bateaux de Grande-Entrée ont pris le large. Au total, 325 homardières ont quitté les différents quais de l'archipel.

Rappelons que les activités marquant la mise à l'eau des cages à Grande-Entrée sont organisées par la Fondation Willie-Deraspe. Cet organisme s'est donné pour mission de faire connaître les ressources marines et les métiers de la mer, tout en mettant en valeur le mode de vie maritime. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a soutenu financièrement cet événement qui fait rayonner le secteur des pêches au-delà de l'archipel.

Bonne saison à tous et à toutes!



Départ des bateaux du quai de Grande Entrée pour la mise à l'eau des cages, 2016.

LA RECHERCHE ET L'INNOVATION DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE AU QUÉBEC

Par Julie Boyer,
de la Direction régionale
de la Gaspésie

La recherche et l'innovation comptent parmi les principaux leviers de développement économique, de productivité et de gestion des ressources halieutiques. L'industrie des pêches et de l'aquaculture offre un important potentiel d'innovation. La synergie entre les entreprises et les centres de recherche est primordiale, car l'innovation dans les entreprises repose en grande partie sur les partenariats qu'elles établissent avec ces centres.

ACTEURS DE RECHERCHE-DÉVELOPPEMENT ET D'INNOVATION

Au Québec, d'importants centres et réseaux de recherche sont actifs dans le secteur des pêches et de l'aquaculture. L'Institut Maurice-Lamontagne de Pêches et Océans Canada est le centre de recherche du gouvernement fédéral au Québec. Le gouvernement provincial a, quant à lui, confié son mandat de recherche-développement au centre d'innovation Merinov, reconnu comme un organisme associé au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). De plus, le Ministère a confié un mandat de sélection génétique au Centre de transfert et de sélection des salmonidés (CTSS), aussi reconnu comme un de ses organismes associés.

Huit universités québécoises sont actives dans ce domaine d'activités et sont membres du regroupement stratégique Ressources aquatiques Québec (RAQ), dont la direction scientifique est assurée par l'Institut des sciences de la mer de Rimouski (ISMER).

Des organisations du secteur des ressources, des sciences et des technologies marines ainsi que du secteur de l'alimentation jouent également un rôle important dans l'innovation relative aux pêches et à l'aquaculture : le Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM), l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), Innovation maritime, le Centre interdisciplinaire de développement en cartographie des océans (CIDCO) et l'Observatoire global du Saint-Laurent (OGSL). Enfin, plusieurs entreprises, associations industrielles et organismes autochtones établissent des partenariats avec ces centres de R-D pour la réalisation de projets d'intérêt collectif.

TRAVAUX DE RECHERCHE-DÉVELOPPEMENT

Au cours des cinq dernières années, les travaux de recherche menés au Québec ont porté sur la structure génétique des populations, la connectivité entre les habitats et l'impact de l'exploitation, des changements environnementaux et des ensemencements sur l'abondance ou la diversité des populations d'espèces exploitées, en péril ou envahissantes. Dans le secteur de la capture, divers projets ont visé la sécurité à bord, la mise au point d'appâts alternatifs et l'adaptation des engins de pêche pour accroître la sélectivité et réduire l'impact sur les habitats. En outre, le développement d'une nouvelle pêcherie à la crevette de roche est à l'étude.

Par ailleurs, dans le secteur de l'aquaculture, l'amélioration des technologies de production piscicole et de traitement des effluents a pris beaucoup d'importance. Des travaux ont porté sur la sélection génétique de l'omble de fontaine, l'amélioration de la nutrition, l'élaboration de nouvelles approches pour la prévention et le traitement des maladies de même que la mise au point des techniques de production des premiers stades de doré. Des efforts importants ont également été consacrés au développement de nouveaux élevages maricoles, dont l'élevage des huîtres et des algues. D'autres travaux ont porté sur la stabilisation de l'approvisionnement en naissain performant et l'adaptation des techniques de production pour améliorer les rendements des élevages de moule et de pétoncle ainsi que pour contrer la prédation par les canards. L'impact des activités aquacoles en milieu marin sur la productivité des habitats ou sur l'abondance et la diversité des espèces benthiques et planctoniques a aussi été étudié.

Enfin, dans le secteur de la transformation, les efforts de R-D ont surtout été dirigés vers la valorisation des coproduits des usines de transformation. Des partenaires scientifiques ont également appuyé des entreprises dans le développement de nouveaux produits.

INNOVATIONS EN ENTREPRISE

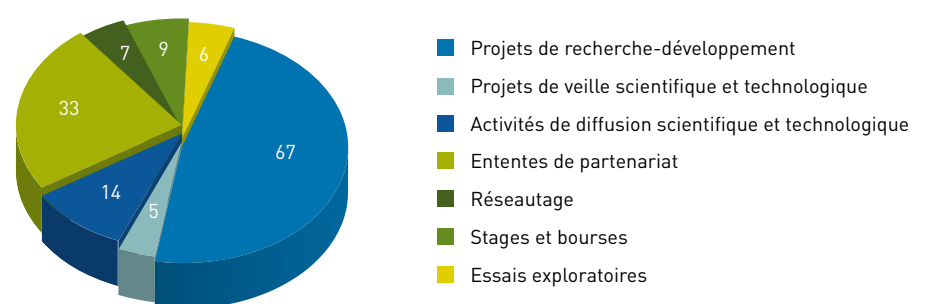
Au cours des dernières années, les entreprises québécoises ont introduit différentes innovations ayant notamment permis des gains de productivité. Les fermes piscicoles ont amélioré leurs technologies de production et introduit de nouvelles technologies de traitement des effluents qui leur ont permis d'améliorer leurs performances environnementales. De plus, des entreprises maricoles ont lancé une

toute nouvelle production au Québec : les huîtres d'élevage. Les pêcheurs ont, pour leur part, misé sur différentes mesures de conservation qui ont permis l'éco-certification de certaines pêcheries. Ils ont introduit des pratiques d'identification innovantes et certains se sont dotés d'agrès de pêche ayant moins d'impact sur les fonds marins et la consommation énergétique. Par ailleurs, des entreprises ont commencé à implanter de nouveaux systèmes de contention du homard vivant permettant d'accroître sa survie tout en maintenant sa qualité. Les entreprises de transformation ont, quant à elles, mis en place des technologies innovantes leur assurant des gains de productivité et permettant la valorisation de coproduits.

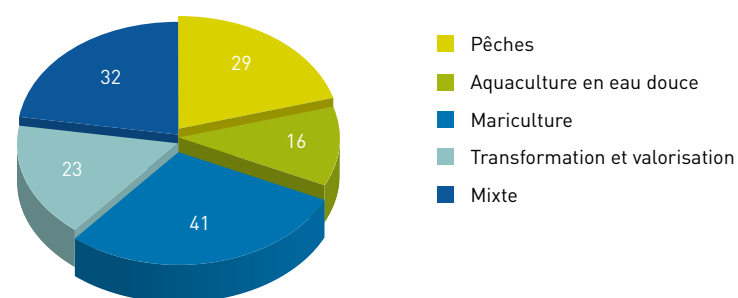
INVESTISSEMENTS DU MAPAQ DANS LA R-D

Le MAPAQ appuie la réalisation d'essais exploratoires de même que de projets de recherche appliquée et de développement expérimental. Il soutient diverses ententes de partenariat pour les opérations des centres de R-D, la mise en œuvre de programmes de recherche et l'offre de services aux entreprises. Il appuie des initiatives de veille, de diffusion et de réseautage ainsi que la réalisation de stages et l'octroi de bourses. Depuis l'implantation du programme Innovamer en 2009, le MAPAQ a financé 141 projets pour un total de 25,8 millions de dollars. Une grande part des sommes attribuées sert à plus d'un secteur ou à l'ensemble de l'industrie (mixte).

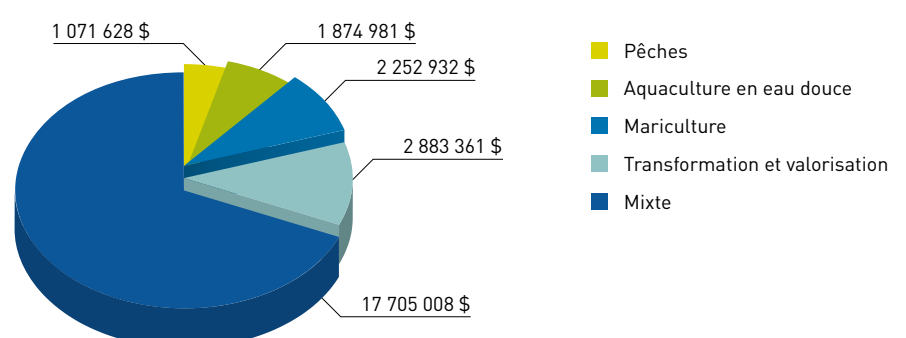
Types de projets soutenus par le programme Innovamer entre 2009 et 2016 (nombre de projets)



Nombre de projets soutenus par le programme Innovamer entre 2009 et 2016



Aide financière octroyée dans le cadre du programme Innovamer entre 2009 et 2016



L'IDENTIFICATION : UN INVESTISSEMENT POUR L'AVENIR

Par Michel Bélanger,

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

Le système d'identification du homard du Québec est présentement le seul qui garantit aux consommateurs que le homard qu'ils choisissent a été pêché au Québec. Il permet à la fois de satisfaire la demande pour des produits locaux et de rassurer les acteurs de la chaîne de valeur quant à la provenance du homard et aux pratiques adoptées en matière de production. Cette notion est devenue fondamentale dans une économie de plus en plus ouverte.

En effet, l'ouverture des marchés a changé les habitudes de consommation, car une grande proportion des produits offerts proviennent maintenant de l'étranger. Cette réalité a cependant amené les consommateurs à se questionner sur les connaissances réelles qu'ils ont au sujet de l'origine et de la qualité de ce qui est offert en magasin. Pour répondre aux préoccupations des consommateurs, assurer la qualité des produits, être en mesure de se démarquer et répondre aux exigences des marchés, plusieurs entreprises ont intégré les concepts de traçabilité et d'identification à leur pratique.

La traçabilité est la capacité de suivre le déplacement d'un produit ou d'un groupe de produits. Elle peut s'appliquer aux animaux, aux végétaux, aux produits alimentaires ou aux ingrédients, d'un point de la chaîne d'approvisionnement à un autre, en amont et en aval. Quant à l'identification (provenance du produit, type de pêche, etc.), elle fait référence à la possibilité pour le produit de véhiculer de l'information véridique pour sa distinction. L'identification permet donc au produit de se démarquer par des caractéristiques comme la provenance, le mode de production ou tout autre renseignement pouvant aider le consommateur à faire un choix éclairé.

L'identification des poissons et des fruits de mer va au-delà de la commercialisation. Pour l'Union européenne, les questions de pêche illégale et de fraudes alimentaires par la substitution de poissons ont amené les autorités à légiférer en ce qui concerne l'étiquetage. Du lieu de la récolte jusqu'à la zone précise de la pêche, la provenance doit obligatoirement être associée aux produits de la mer et au lieu de vente des poissons pêchés dans les eaux européennes. La traçabilité des captures et le suivi dans la chaîne d'approvisionnement sont aussi des éléments importants pour l'obtention d'écocertifications comme celle du Marine Stewardship Council.

En 2011, les homardiers de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine ont décidé de mettre en œuvre un projet d'identification permettant de reconnaître le homard pêché ici, réputé pour sa saveur et la qualité de sa chair. S'appuyant sur la tendance croissante que représente la consommation locale, le système développé garantit au consommateur que le homard qu'il achète a bel et bien été pêché au Québec. Aujourd'hui, ce système s'inscrit dans les habitudes de consommation des Québécois. En outre, parmi toutes les certifications liées à l'alimentation, Aliments du Québec est de loin la plus connue.

Le marché québécois constitue un débouché important pour le homard pêché dans la province. Il est donc primordial de poursuivre les efforts d'identification pour que les consommateurs d'ici continuent de rechercher le homard pêché au Québec. De plus, du point de vue du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, il est essentiel de maintenir les discussions et la collaboration avec l'ensemble des acteurs concernés pour appuyer l'identification des poissons et des fruits de mer du Québec, dans l'intérêt de tous.

RENOUVELLEMENT DES PROGRAMMES DE SOUTIEN DESTINÉS AU SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE COMMERCIALES

Par Rabia Siga 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 a procédé à la révision des quatre programmes d'appui financier suivants, qui sont destinés au secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales :

- ▶ Programme d'appui financier à la relève dans le secteur de la capture;
- ▶ Programme d'appui financier aux initiatives collectives dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales;
- ▶ Programme d'appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales;
- ▶ Programme Innovamer.

À cette fin, une consultation a été menée auprès des principales organisations, notamment les associations nationales du vaste secteur des pêches, de l'aquaculture et de la transformation.

Le renouvellement de ces programmes s'inscrit dans la poursuite de la mise en œuvre du Plan d'action 2013-2018 : Développer notre industrie des

pêches et de l'aquaculture commerciales et de la Stratégie maritime du Québec. En effet, grâce à ces programmes, le MAPAQ disposera d'outils lui permettant de :

- ▶ Stimuler et appuyer financièrement l'établissement de la relève dans le secteur de la capture;
- ▶ Maintenir une culture de l'innovation forte dans les entreprises, encourager le développement de produits de qualité, nouveaux et à prix compétitif et soutenir la modernisation des usines;
- ▶ Favoriser la mise en œuvre de solutions concertées aux problèmes que rencontre le secteur.

Ainsi, les programmes devraient contribuer à l'essor d'une industrie forte et performante et à la création d'emplois et de retombées économiques dans les régions maritimes du Québec.

Pour avoir plus d'information sur ces programmes d'aide financière, on peut consulter le site Internet www.mapaq.gouv.qc.ca/programmespeches.