

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

Réduction des prises accessoires de la pêche à la crevette

Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada

2

Rendez-vous de l'industrie des pêches et de la mariculture des Îles-de-la-Madeleine – édition 2016

3

Bilan préliminaire de la saison de pêche 2016 au Québec

Écocertification des pêcheries au Québec

4

C'est avec plaisir que je reviens au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Je constate que l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales est demeurée forte et active au cours des dernières années et avec mon collègue et adjoint parlementaire, M. Germain Chevarie, nous entendons poursuivre nos efforts pour appuyer son développement.

D'ici quelques semaines, les activités de pêche, de transformation et d'aquaculture reprendront au Québec. Les sujets abordés notamment au 39^e congrès annuel de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche font ressortir l'importance pour l'industrie québécoise de redoubler d'efforts afin d'accroître sa présence sur les marchés internationaux. Le marché européen, avec l'Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne (AECG), ainsi que le marché de la Chine ouvrent de belles perspectives qui restent à exploiter au cours des prochaines années. Notre plus grand défi demeure toutefois le marché américain.

D'ailleurs, à ce sujet, la Seafood Expo North America de Boston, l'une des plus importantes foires commerciales d'Amérique du Nord, se tiendra dans quelques semaines et de nombreuses entreprises québécoises seront présentes. Les États-Unis, plus précisément la Nouvelle-Angleterre, constituent un partenaire commercial historique pour le Québec. Ce sera l'occasion de rappeler aux acheteurs à quel point notre industrie est dynamique, prometteuse et innovante et qu'elle offre des produits marins d'une qualité exceptionnelle.

Nous tenons à souligner le dynamisme des entreprises québécoises qui, au cours des dernières années, ont su s'adapter et se distinguer à l'étranger. Les efforts constants déployés pour suivre l'évolution des marchés sont essentiels au développement économique des régions maritimes du Québec.

Nous aurons, très certainement, l'occasion de rencontrer les différents acteurs de l'industrie des pêches et de l'aquaculture dans les prochaines semaines. D'ici là, nous souhaitons à toutes et à tous un beau printemps et une belle saison.



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

RAQ 2016 : PASSION ET INNOVATION

Par Marie-Pier Lambert,

de la Direction de l'Estuaire et des eaux intérieures

Le regroupement Ressources Aquatiques Québec (RAQ) a tenu sa rencontre annuelle à Québec les 22 et 23 novembre dernier. Ce fut l'occasion pour de nombreux chercheurs, étudiants et invités de faire connaissance et d'échanger leurs connaissances et leurs idées sur le développement du secteur aquacole. Durant les 2 journées, ce sont au total 23 exposés et 22 affiches qui ont été présentés. Comme ils le font chaque année, les participants ont voté pour la présentation et l'affiche qu'ils ont préférées. Les gagnants de 2016 sont, pour la meilleure présentation, M. Jeff Gauthier, de l'Université Laval, et, pour la meilleure affiche, M^{me} Maria Angelica Martinez Silva, de l'Institut des sciences de la mer de Rimouski, rattaché à l'Université du Québec à Rimouski, et M^{me} Laurence Forget-Lacoursière, de l'Université du Québec à Chicoutimi.

Bon nombre de sujets ont été abordés au cours de la rencontre, comme la physiologie, la nutrition, les interactions environnementales et la lutte aux maladies. Mais le sujet le plus développé a été sans l'ombre d'un doute la génomique qui est l'étude de l'ensemble du matériel génétique d'un organisme vivant. Les étudiants du Dr Louis Bernatchez, professeur du département de biologie de l'Université Laval, recourent tous à cette

discipline scientifique dans leur recherche. Par exemple, M^{me} Laura Benestan met à profit l'approche génomique comme nouvel outil de gestion durable des pêches du homard d'Amérique, alors que M^{me} Justine Létourneau et M. Olivier Morissette se servent de la génomique pour mettre en relation l'impact écologique desensemencements et l'intégrité génétique des populations d'omble de fontaine et de touladi. Ainsi, les sujets de recherche sont très différents, mais ils visent un but commun, à savoir améliorer la gestion et la conservation des ressources aquatiques.



M^{me} Maria Angelica Martinez Silva, M^{me} Laurence Forget-Lacoursière et M. Jeff Gauthier.

Le lauréat de la meilleure présentation de 2016, M. Jeff Gauthier, a suscité l'intérêt des participants avec son exposé sur le développement d'outils thérapeutiques à base de probiotiques contre la furunculose. Actuellement, dans l'aquaculture, les méthodes utilisées pour traiter la furunculose ont été poussées à leur limite. La solution de rechange mise en évidence par M. Gauthier, qui a reçu l'aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en vertu du programme Innovamer pour mener sa recherche, représente donc une voie prometteuse, puisque les probiotiques endogènes sont inoffensifs pour les poissons, pour l'environnement et pour les consommateurs. Les probiotiques qui ont été sélectionnés au cours de cette recherche ont une incidence positive sur la croissance et le gain de poids des poissons. Maintenant, il ne reste plus qu'à tester l'efficacité de ces outils sur des poissons infectés en laboratoire. Pour connaître la suite, ne ratez pas la rencontre annuelle de 2017!

Précisons que le RAQ est un regroupement interétablissements qui a pour mission de soutenir la formation aux cycles supérieurs, de manière à faire avancer la recherche et le développement du secteur aquacole afin qu'il atteigne son plein potentiel. Pour plus d'information, il suffit de consulter le site Web de l'organisation : <http://raq.uqar.ca/fr/>.

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, Nathalie Moisan.

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 

RÉDUCTION DES PRISES ACCESSOIRES DE LA PÊCHE À LA CREVETTE

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale
de la Gaspésie

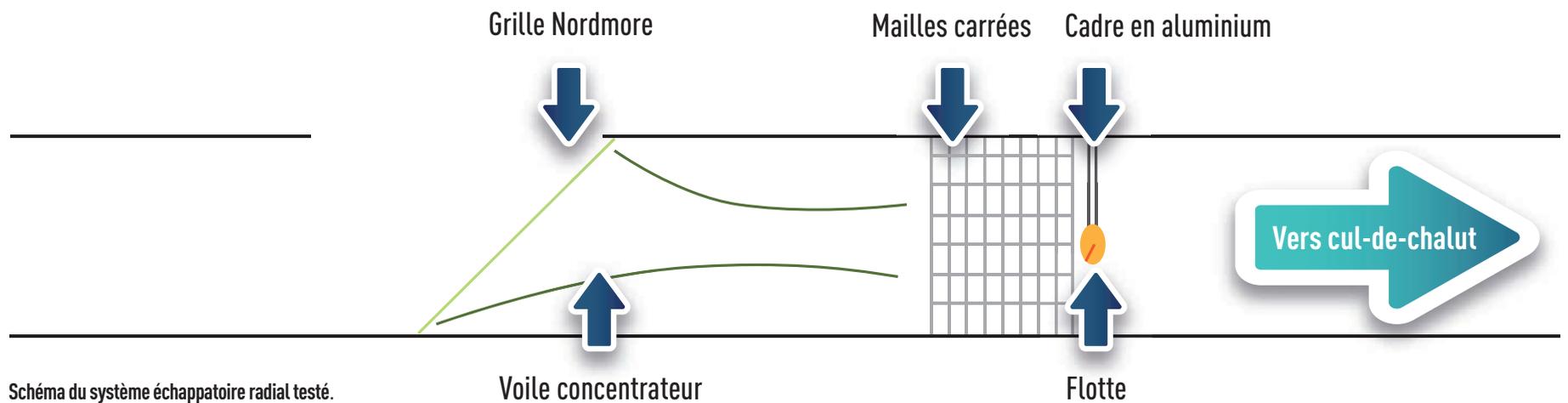
La pêche à la crevette compte parmi les quatre pêcheries québécoises bénéficiant d'une écocertification. Alors que les prises accessoires de cette pêche représentaient, de 2000 à 2012, de 1 à 2 % des prises de crevette, elles ont augmenté pour se situer à 3,2 % en moyenne entre 2013 et 2015. Il est cependant toujours considéré que les prises accessoires sont faibles et qu'elles n'ont pas dû avoir d'impact sur les stocks marins. Le maillage minimal de 40 mm réduit la prise des petites crevettes, alors que l'utilisation de la grille séparatrice Nordmore minimise la capture des poissons de fond d'une taille supérieure à celle de la crevette. Il est toutefois plus difficile d'éviter que le chalut ne retienne les poissons juvéniles dont la taille se rapproche de celle de la crevette. Il arrive que, par mesure de conservation, des quadrilatères de pêche soient temporairement fermés en raison de la présence abondante d'espèces non ciblées, notamment au cours des dernières années avec l'arrivée massive d'une nouvelle cohorte de sébaste.

ACPG Innovation, organisme affilié à l'Association des capitaines propriétaires de la Gaspésie qui souhaite contribuer à la durabilité de la pêche et réduire l'effort de triage à bord, a mené un essai exploratoire afin d'évaluer l'efficacité d'un dispositif d'exclusion radiale, avec la collaboration de Navigation Jalbert et Fils, des Agrès de pêche ACPG inc. et du centre Merinov. Ce dispositif a été testé avec succès en Australie pour les pêches à la crevette royale orientale et à la crevette tigrée brune ainsi qu'en Guyane française pour la pêche à la crevette brune. Il est constitué d'un voile concentrateur et d'un assemblage radial de mailles carrées suivi d'une flotte et il est installé entre la grille Nordmore et le cul du chalut. Les images prises en Guyane montrent que les petits poissons effectuent un virage à 90 degrés pour éviter la flotte qui oscille et s'échappent par les mailles carrées, alors que les crevettes sont entraînées dans le cul du chalut.

ACPG Innovation a démontré que le dispositif d'échappement latéral placé après la grille Nordmore n'est pas efficace dans le cas des prises accessoires de la pêche à la crevette nordique. Il semble que le sébaste juvénile

s'épuise au cours du trajet qui l'emporte de l'entrée du chalut jusqu'à la grille Nordmore. Rendus au voile concentrateur de six pieds, donc avant d'atteindre les mailles latérales, les poissons ne possèdent plus la capacité nécessaire pour s'échapper en nageant latéralement. De plus, les images ont révélé que la flotte ne peut être agitée convenablement à cause de la vitesse de chalutage utilisée par les crevettiers, ce qui annule son pouvoir d'effarouchement. ACPG Innovation conclut qu'il est préférable de miser sur d'autres méthodes pour réduire les prises accidentelles de sébaste de petite taille se mélangeant à la crevette nordique. L'organisme recommande de concentrer les efforts sur la localisation des différentes espèces dans la colonne d'eau ou d'évaluer l'efficacité d'un dispositif d'échappement placé avant la grille séparatrice Nordmore ou à l'entrée du chalut.

Précisons que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a appuyé financièrement la réalisation de cet essai exploratoire par l'entremise du programme Innover.



Source : ACPG Innovation

GROUPE EXPORT AGROALIMENTAIRE QUÉBEC-CANADA

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

Fort de ses 450 membres, le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada est la plus importante association d'exportateurs de produits agroalimentaires au Canada. Créée en 1990, l'association a développé au fil des ans de nombreux services et a conduit des centaines d'activités pour faciliter l'accès des exportateurs agroalimentaires du Québec aux marchés extérieurs. L'association constitue un lien privilégié entre les exportateurs et les acteurs des marchés, de même qu'avec les gouvernements.

Le secteur des poissons et des fruits de mer du Québec est bien représenté au sein de l'organisation. Un bon nombre d'entreprises de transformation de poissons et de fruits de mer établies dans les régions maritimes en sont membres. La valeur de leurs exportations correspond à la majorité des échanges commerciaux internationaux de la province pour ce secteur. De plus, deux représentants de l'industrie siègent au conseil d'administration de l'organisation.

Le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada offre un service clés en main à ses membres qui mènent des activités d'exportation vers les marchés canadiens ou internationaux. Il joue un rôle particulièrement actif dans l'accompagnement des entreprises à l'occasion des salons internationaux. Entre autres choses, il s'occupe de la coordination et de la logistique associées à la participation des entreprises aux principales foires commerciales de poissons et de fruits de mer, par exemple la Seafood Expo North America, de Boston aux États-Unis, la Seafood Expo Global, à Bruxelles en Belgique, et la China Fisheries & Seafood Expo, à Qingdao en Chine.

En outre, le Groupe Export agroalimentaire accorde aux entreprises une aide financière provenant des deux ordres de gouvernement afin de couvrir certaines dépenses qu'elles doivent effectuer pour prendre part à ces salons. Les membres peuvent également recevoir des sommes forfaitaires pour visiter d'autres salons. Il est à noter que les entreprises ont aussi la possibilité de participer à des foires qui ne concernent pas exclusivement leur secteur d'activité, comme le Seoul Food & Hotel, le plus important salon alimentaire de Corée du Sud.

Le programme Exportateurs de classe mondiale, mis en œuvre par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, est aussi accessible par l'entremise du Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada. Ce programme d'aide individuelle destiné aux entreprises apporte un soutien pour des activités de commercialisation comme des missions à l'étranger ou l'adaptation d'emballages ou d'étiquettes.

Pour obtenir plus d'information sur le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et sur les services offerts aux acteurs du secteur des poissons et des fruits de mer du Québec, vous pouvez communiquer avec le conseiller affecté à ce secteur d'activité :

M. Louis-Philippe Tapin, conseiller à l'exportation

1971, rue Léonard-De Vinci
Sainte-Julie (Québec) J3E 1Y9

Tél. : 1 450 649-6266, poste 212
1 800 563-9767, poste 212

Courriel : louis-philippetapin@groupeexport.ca
Site Internet : www.groupeexport.ca

RENDEZ-VOUS DE L'INDUSTRIE DES PÊCHES ET DE LA MARICULTURE DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE – ÉDITION 2016

Par Karine Villemaire,

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

Le 8 décembre dernier se tenait le Rendez-vous annuel de l'industrie de la pêche et de la mariculture aux Îles-de-la-Madeleine. Plus d'une centaine de pêcheurs (et leur relève), d'aides-pêcheurs, de mariculteurs, de transformateurs alimentaires, de représentants d'associations, de spécialistes et de partenaires de l'industrie se sont réunis pour discuter de différents enjeux touchant le secteur. Se déroulant sur le thème « Une industrie tournée vers l'avenir! », l'activité fut l'occasion d'aborder, par l'entremise de conférences et d'une séance thématique, bon nombre de sujets propres à la réalité de la communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine.

BILANS

Pour amorcer la journée, une revue de presse intitulée « 12 mois en 12 minutes » a été faite par M^{me} Gabrielle Landry, de la municipalité des Îles-de-la-Madeleine. Par la suite, des bilans des saisons de pêche et de mariculture, effectués à l'aide de données locales, ont été présentés respectivement par M^{me} Josée Richard, de Pêches et Océans Canada (MPO), et M. François Bourque, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Au fil des ans, ces bilans sont devenus des éléments incontournables, faisant état des faits marquants de la dernière année. Globalement, 2016 fut somme toute une bonne année pour les pêcheurs madelinots. Malgré une baisse des volumes, la valeur des captures au débarquement figure parmi les plus élevées de l'histoire, correspondant à près de 53,5 millions de dollars (données préliminaires).

Également, M. Jean-François Laplante, du centre Merinov, a dressé un bilan des projets réalisés de 2012 à 2015 concernant le développement d'appâts alternatifs et l'optimisation des appâts traditionnels. Malgré les résultats prometteurs des tests effectués dans des conditions contrôlées, les tests menés dans des conditions de pêche commerciale se sont révélés, à ce jour, non concluants. Aussi, Merinov garde le cap sur son objectif, à savoir mettre au point un appât de substitution qui soit à la fois efficace, économique et respectueux de l'environnement.

COUP D'ŒIL SUR LES MARCHÉS

Conseiller stratégique pour Gimxport, M. Sony Cormier a décrit les grandes tendances de l'économie mondiale,

ainsi que leurs répercussions sur l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales. Il a notamment souligné le fait qu'avec les récents accords économiques commerciaux, particulièrement avec l'Union européenne et la Corée, de nouvelles possibilités de marchés s'ouvrent pour le secteur. La diversification des marchés pour le homard québécois est un enjeu d'importance pour Gimxport. M. Cormier rappelle d'ailleurs que le portail Web de Québec Seafood (quebecseafood.ca) est un outil destiné à renseigner les acheteurs potentiels sur les produits qui existent et à les diriger vers les producteurs de la région.

CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET SITUATION DES POISSONS DE FOND DANS LE NORD DU GOLFE

Les observations des dernières décennies effectuées par M. Peter Galbraith, de l'Institut Maurice-Lamontagne (lié au MPO), confirment la tendance à la hausse de la température de l'air et de celle de l'eau dans le golfe du Saint-Laurent. Cet état de choses a des conséquences directes sur le couvert de glace et, par le fait même, une incidence quant à la date d'ouverture de la saison de pêche au homard.

Toujours d'un point de vue scientifique, M. Hugo Bourdages, également de l'Institut Maurice-Lamontagne, a rendu compte de la situation des poissons de fond dans le golfe. Dans sa présentation, il a fait ressortir que l'absence de rétablissement du stock de morue est due à la mortalité naturelle très élevée de la morue de cinq ans ou plus et que la prédation du phoque gris est considérée comme une des causes majeures de cette mortalité. Autre fait d'envergure, on a observé au cours des dernières années un accroissement de l'abondance de sébaste. Au total, trois fortes cohortes de sébaste atlantique ont fait leur apparition et elles sont réparties dans l'ensemble du nord du golfe. C'est en 2018 que les premiers sébastes de ces cohortes auront atteint la taille commerciale. Cela pourrait conduire à une réouverture de la pêche au sébaste dans les prochaines années, ce qui représente une bonne nouvelle pour les Îles-de-la-Madeleine.

VALORISATION DES RÉSIDUS D'USINE

Depuis plusieurs années, la diminution du coût de la gestion des résidus d'usine est un défi d'importance pour les transformateurs de produits marins de l'archipel. M. Martin Gagnon, des Pêcheries Marinard, est venu parler des défis que doit affronter l'entreprise gaspésienne. Une solution adoptée a donné lieu à l'implantation d'un système de production de poudre de carapace de crevette.

Ainsi, en valorisant les résidus, l'entreprise minimise des coûts importants d'enfouissement, génère un revenu et s'accorde davantage avec les orientations municipales et gouvernementales en matière d'environnement.

SÉANCE THÉMATIQUE – ACCÈS À LA PÊCHERIE : À QUEL PRIX?

En guise d'introduction, M. Denis Frenette, de la Fédération des producteurs d'œufs du Québec, a présenté l'évolution chronologique de l'accès aux quotas, ou au droit de produire, dans son secteur d'activité. Il a souligné que, au cours des années 2000, les producteurs ont instauré des outils plus collectifs et plus transparents pour l'accès à la production.

Ensuite, M. Donald Arseneau, de la Direction régionale des Îles-de-la-Madeleine du MAPAQ, a fait le lien avec le secteur des pêches tout en donnant quelques statistiques. En recourant à l'exemple du homard, il a indiqué que le coût des transactions pour les permis de pêche augmente année après année, que la relève reste encore bien présente, mais qu'il y a un accroissement global de l'endettement pour pouvoir pratiquer cette pêcherie.

Par la suite, un panel a été constitué. Il était composé des conférenciers invités, auxquels se sont ajoutés M. Dany Cormier, directeur chez Desjardins Entreprises, et M. Paul Boudreau, comptable chez Corbeil Boudreau et Associés inc. L'auditoire du Rendez-vous de l'industrie, regroupant notamment des pêcheurs de la relève, des pêcheurs actifs et d'autres plus près de la retraite, a été invité à échanger avec les panélistes sur l'accès à la pêcherie. Des questions et des commentaires fort intéressants ont mené à une réflexion en relation avec l'augmentation du coût des transactions dans le secteur. Il en est ressorti, entre autres choses, que la valeur d'un droit de pêche est étroitement liée au potentiel de rentabilité de l'entreprise. En outre, des témoignages ont confirmé la dissimilitude entre la vision d'un nouveau pêcheur et celle d'un pêcheur à l'aube de sa retraite. Aussi, malgré la hausse du coût des transactions, ces dernières continuent à se réaliser.

Rappelons que la Table pêche et mariculture des Îles-de-la-Madeleine, entité créée par la municipalité des Îles-de-la-Madeleine, était l'instigatrice du Rendez-vous de l'industrie de 2016. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a soutenu financièrement l'activité qui a connu, cette année encore, un vif succès!



© Photo : Municipalité des Îles-de-la-Madeleine



© Photo : Municipalité des Îles-de-la-Madeleine

Plus d'une centaine de pêcheurs (et leur relève), d'aides-pêcheurs, de mariculteurs, de transformateurs alimentaires, de représentants d'associations, de spécialistes et de partenaires de l'industrie se sont réunis pour discuter de différents enjeux touchant le secteur.

De gauche à droite : Arthur Miousse, animateur; Denis Frenette de la Fédération des producteurs d'œufs du Québec; Paul Boudreau de Corbeil Boudreau & associés inc.; Dany Cormier de Desjardins Entreprises; Donald Arseneau de la Direction régionale des Îles-de-la-Madeleine (MAPAQ)

BILAN PRÉLIMINAIRE DE LA SAISON DE PÊCHE 2016 AU QUÉBEC

Par Olivier Paquet,

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

L'année 2016 vient de se terminer et l'heure est au bilan. Un examen comparatif au regard de l'année record de 2015 s'impose pour le secteur des pêches maritimes commerciales. À ce jour, les données relatives aux débarquements de 2016 ne sont pas finales, mais elles sont assez précises pour permettre d'en dégager quelques tendances.

LA VALEUR

La valeur totale des débarquements pour la saison 2015 s'établissait à plus de 238 millions de dollars. Les résultats préliminaires de la saison 2016 indiquent un somme de plus de 258 millions de dollars. Le sommet de 2015 a donc été dépassé en ce qui a trait à la valeur totale. Cette réussite s'explique en premier lieu par une augmentation du prix au débarquement.

LES PRIX

Au total des débarquements, on note une croissance du prix moyen au kilogramme de 5 % en 2016 par rapport à l'année précédente, en particulier:

- Crustacés : crabe des neiges (+18 %), homard (+15 %) et crevette (+7 %);
- Poissons de fond : flétan de l'Atlantique (+15 %);
- Mollusques : pétoncle (+10 %).

LES VOLUMES

Bien que les données de 2016 ne soient pas finales, on sait d'ores et déjà qu'une baisse du volume est à prévoir pour plusieurs espèces. Les résultats préliminaires de 2016 indiquent un volume plus faible de 5 % par rapport à 2015. Les raisons principales de cette variation sont les baisses des volumes des débarquements de homard (-12 %), de crevette (-10 %) et des pélagiques (-11 %). Pour ce qui est de la crevette, il est notoire qu'il y a eu une diminution de 4 % des quotas en 2016 dans l'ensemble des zones de pêche. Avant de tirer des conclusions précises sur cette baisse des volumes, il faut attendre d'avoir en main les données finales.

LA CHASSE AUX PHOQUES

Le nombre de captures a connu une hausse de 50 % en 2016. En effet, environ 1 500 phoques ont été abattus comparativement à 1 000 phoques en 2015, toutes espèces confondues.

En bref, selon les données préliminaires dont nous disposons, l'année 2016 a été une réussite quant au prix obtenu par les pêcheurs. Si les volumes avaient été plus élevés, la dernière année aurait fracassé tous les records. Malheureusement, le volume des prises est un paramètre que peuvent difficilement maîtriser les pêcheurs. Souhaitons à l'ensemble du secteur que les ressources marines et les prix seront au rendez-vous en 2017.

État préliminaire des débarquements de poissons et de fruits de mer au Québec en 2015 et en 2016

ESPÈCES	2015p	2015p	2015p	2016p	2016p	2016p	2016p/2015p(%)	2016p/2015p(%)	2016p/2015p(%)
	Volume (t)	Valeur (k\$)	\$/kg	Volume (t)	Valeur (k\$)	\$/kg	Volume	Valeur	\$/kg
Crabe des neiges	14 767	86 366 \$	5,85 \$	14 538	102 152 \$	7,03 \$	-2 %	18 %	18 %
Homard	5 900	73 951 \$	12,53 \$	5 182	74 794 \$	14,43 \$	-12 %	1 %	15 %
Crevette	18 371	49 484 \$	2,69 \$	16 529	47 691 \$	2,89 \$	-10 %	-4 %	7 %
Flétan du Groenland	2 969	9 499 \$	3,20 \$	2 778	9 916 \$	3,57 \$	-6 %	4 %	12 %
Flétan de l'Atlantique	475	4 570 \$	9,62 \$	543	6 032 \$	11,11 \$	14 %	32 %	15 %
Morue	477	687 \$	1,44 \$	473	766 \$	1,62 \$	-1 %	12 %	13 %
Pétoncle	526	1 557 \$	2,96 \$	555	1 811 \$	3,26 \$	6 %	16 %	10 %
Poissons pélagiques*	8 658	3 443 \$	0,40 \$	7 725	3 344 \$	0,43 \$	-11 %	3 %	1 %
Autres poissons de fond	568	1 298 \$	2,29 \$	556	1 326 \$	2,38 \$	-2 %	2 %	4 %
Autres mollusques	2 774	3 644 \$	1,31 \$	3 558	5 613 \$	1,58 \$	28 %	54 %	21 %
Autres espèces	591	2 694 \$	4,56 \$	787	3 560 \$	4,52 \$	33 %	32 %	-1 %
Autres crustacés	1 106	1 357 \$	1,23 \$	1 184	1 595 \$	1,35 \$	7 %	18 %	10 %
Total	57 182	238 550 \$	4,17 \$	54 408	258 600 \$	4,39 \$	-5 %	8 %	5 %

p : données préliminaires.
t : tonnes.

* Y compris d'autres poissons de l'estuaire du Saint-Laurent.

Source : Pêches et Océans Canada – région du Québec; compilation de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture, en date du 1^{er} février 2017.

ÉCOCERTIFICATION DES PÊCHERIES AU QUÉBEC

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

L'ouverture des marchés a grandement modifié les habitudes de consommation, alors qu'une proportion importante des biens disponibles provient de l'étranger. Cette réalité a amené les consommateurs à se questionner sur la connaissance réelle qu'ils ont de la provenance des produits, comme de la qualité et de la responsabilité des pratiques qui y sont associées, tout particulièrement dans le domaine de l'alimentation. Pour atténuer les inquiétudes des consommateurs, assurer la qualité de leurs produits, être à même de se distinguer et satisfaire aux exigences des marchés, plusieurs filières bioalimentaires ont intégré les concepts de traçabilité et de certification dans leurs façons de faire.

Encourager les initiatives visant l'implantation de la traçabilité et de l'écocertification pour les produits aquatiques du Québec fait partie des priorités du Plan d'action 2013-2018 pour le développement de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales. Au Québec, plus de 52 % des poissons et des fruits de mer bénéficient d'une écocertification du Marine Stewardship Council (MSC). Ce pourcentage devrait dépasser 70 % lorsque les projets de certification en cours d'évaluation seront menés à terme (crabe des neiges de la Côte-Nord et flétan du Groenland). Le programme international de certification des produits de la mer du MSC est conforme aux normes de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), telles que le Code de conduite pour une pêche responsable et les Directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines.

Pêcheries écocertifiées au Québec

Nom commun	Région	Année de certification	Code de certification du MSC
Homard	Gaspésie	2015	F-SAI-015
Homard	Îles-de-la-Madeleine	2013	F-SAI-010
Crevette nordique	Golfe du Saint-Laurent	2008	F-ACO-0026
Crabe des neiges	Sud du golfe du Saint-Laurent	2012	F-GT-009
Flétan du Groenland	Golfe du Saint-Laurent	En cours d'évaluation	Sans objet
Crabe des neiges	Côte-Nord	En cours de préévaluation	Sans objet

La traçabilité et l'écocertification sont aujourd'hui bien implantées dans le secteur de l'alimentation. L'augmentation de l'information à la disposition des consommateurs et la demande croissante des marchés pour des produits écocertifiés en sont des preuves éloquentes. Les efforts investis quant à la mise en valeur des produits marins représentent des éléments essentiels des stratégies commerciales et publicitaires de nombreuses pêcheries dans le monde.