

# PÊCHES ET AQUACULTURE

## EN NOUVELLES

### SOMMAIRE

Le Concours Olivier Roellinger à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Programme pour des phénomènes naturels exceptionnels en mariculture

2

Première édition du Colloque régional sur les pêches et l'aquaculture Gaspésie et Bas-Saint-Laurent

3

Enjeux de main-d'œuvre dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales

4

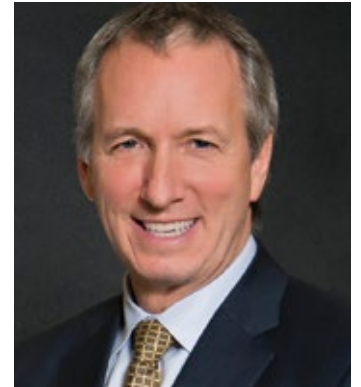
J'ai accepté avec fierté, le 18 octobre dernier, le mandat de ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation que m'a confié le premier ministre du Québec, M. François Legault. Je suis emballé à l'idée de m'investir à faire prospérer l'industrie bioalimentaire et à défendre vos intérêts ainsi que ceux des consommateurs québécois.

Depuis mon entrée en fonction, j'ai pris connaissance des nombreux dossiers du secteur des pêches et de l'aquaculture et j'ai pu constater qu'il est appelé à relever de nombreux défis. En tant que ministre, je fais du développement de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales une priorité. C'est pour cette raison qu'il est essentiel de poursuivre la mise en œuvre du Plan d'action pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales 2018-2025, défini en collaboration avec les acteurs de la filière. Votre industrie évolue dans un environnement changeant et je serai attentif aux enjeux qui la touchent, comme je serai à l'écoute de vos préoccupations, afin de m'assurer que nos actions collent à la réalité.

Mon premier entretien avec mon homologue fédéral, le ministre des Pêches, des Océans et de la Garde côtière canadienne, M. Jonathan Wilkinson, a permis de convenir de l'importance de certains dossiers, tels que la cohabitation des pêcheurs avec les baleines noires et la nécessité pour le Québec de pouvoir compter sur un fonds des pêches, comme c'est le cas pour nos voisins des provinces de l'Atlantique. Vous pouvez compter sur moi pour faire valoir les dossiers prioritaires du Québec auprès du gouvernement fédéral.

Finalement, je me joins à l'ensemble du personnel du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour vous souhaiter mes vœux de santé et de prospérité. Que l'année 2019 soit synonyme de succès et qu'elle soit marquée par la mobilisation de l'industrie pour exploiter le plein potentiel du Québec maritime au bénéfice de l'économie du Québec et des communautés côtières. Soyez assurés que toute l'équipe du Ministère continuera de vous appuyer dans la réalisation de vos projets les plus chers. Le développement d'un secteur bioalimentaire prospère se matérialisera avec le travail de tout un chacun!

Joyeuses fêtes!



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

**ANDRÉ LAMONTAGNE**

## ATELIER SUR LE SÉBASTE

Par **Gabrielle Lafond-Chenail**,  
de la Direction régionale de la Gaspésie,

Et **Andy Cerqueira**,  
de la Direction des analyses et des politiques des pêches  
et de l'aquaculture



© Photo : Robert Nicolas, École des pêches et de l'aquaculture du Québec (EPAQ)

Le 17 septembre dernier se tenait, aux Jardins de Métis, dans la région du Bas-Saint-Laurent, la journée « Vers une mise en valeur du sébaste atlantique ». Cette activité était organisée par l'Association québécoise de l'industrie de la pêche en collaboration avec l'agence Papilles Développement inc. Elle consistait en un laboratoire de réflexion sur la mise en marché du sébaste québécois. Des représentants de tous les segments de la chaîne de valeur du secteur des poissons de fond du Québec, notamment des pêcheurs et des transformateurs de poissons de fond, étaient présents.

Comme le sébaste est l'objet d'un moratoire depuis plus de vingt ans, les connaissances historiques, techniques et économiques relatives à ce poisson de fond se sont réduites avec le temps. Ainsi, l'événement a débuté par trois conférences qui ont permis une mise à niveau de ces connaissances.

D'abord, M. Gilles Gagné, journaliste, a rappelé l'importance culturelle et historique du sébaste rouge pour nos régions maritimes. Ensuite, M<sup>me</sup> Caroline Senay, biologiste chargée de l'évaluation du stock de sébaste dans le golfe du Saint-Laurent, a donné des indications positives et prometteuses quant à l'état actuel de la population de sébaste dans les eaux québécoises. Enfin, M. Denis Desrosiers, directeur des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, a réaffirmé l'importance que le gouvernement du Québec accorde au retour imminent de la pêche commerciale au sébaste et rappelé l'existence de programmes visant à appuyer l'industrie dans sa préparation à ce retour.

L'activité s'est poursuivie par un dîner-dégustation où le sébaste était à l'honneur. Créé par le chef cuisinier des Jardins de Métis, M. Pierre-Olivier Ferry, le menu présentait quatre déclinaisons de sébaste accompagnées de produits du terroir.

Par la suite, les personnes présentes ont été invitées à prendre part à un atelier de travail ayant pour titre « De la pêche à l'assiette : se réapproprier le sébaste ». L'objectif était principalement de soulever les éléments nécessaires au développement d'une commercialisation à valeur ajoutée au Québec. Tous les maillons de la chaîne de valeur ont donc été abordés afin d'explorer les enjeux liés à l'implantation de cette valeur ajoutée. Cet atelier s'est terminé par une assemblée plénière où les propos des différents groupes ont été résumés.

Le succès de cette journée a montré l'intérêt des acteurs concernés pour une éventuelle réouverture de la pêche commerciale au sébaste. Bien que la relance de cette pêcherie comporte plusieurs enjeux, elle offre d'importantes possibilités. Par exemple, sur le marché intérieur, la commercialisation du sébaste pourrait représenter une solution de rechange « locale » pour les consommateurs par rapport aux poissons d'importation tels que le tilapia et le pangasius.



© Photo : Robert Nicolas, EPAQ

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

# LE CONCOURS OLIVIER ROELLINGER À L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

Par Michel Bélanger,

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

Tenu pour la première fois à l'extérieur de l'Europe, le prestigieux concours culinaire Olivier Roellinger s'est déroulé les 30 et 31 octobre dernier à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a collaboré à cet événement et s'est impliqué financièrement afin de mettre en valeur les espèces durables du Québec.



© Photo : ITHQ

Nul doute qu'un concours qui permet de faire valoir la durabilité des pratiques ainsi que l'amour des chefs pour les poissons et fruits de mer du Québec allait représenter une vitrine de choix pour le secteur québécois des pêches et de l'aquaculture. Présidé par les chefs Olivier Roellinger et Jean-Paul Grappe, ce concours a permis de mettre en lumière la qualité des produits aquatiques du Québec et le talent de nos chefs cuisiniers. Ce sont donc des étudiants en cuisine et de jeunes chefs professionnels du Québec qui se sont affrontés pour tenter de remporter les honneurs dans les catégories des élèves et des professionnels. Afin de proclamer les gagnants, les juges invités avaient à évaluer les aptitudes en cuisine des participants ainsi que leur connaissance de la traçabilité des produits et de la durabilité des espèces. Notons, parmi ces juges, la présence de M<sup>me</sup> Helena Loureiro, chef propriétaire des restaurants Portus 360 et Helena, de M<sup>me</sup> Lyne Morissette, spécialiste des écosystèmes aquatiques et des mammifères marins, de M. Sylvain Dubé, représentant de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche, de M. Martin Thibodeau, représentant de Norref, ainsi que d'un représentant du MAPAQ.

M<sup>me</sup> Virginie Picard de l'ITHQ a su se démarquer dans la catégorie « Étudiants en formation en hôtellerie et restauration » grâce à ses deux plats à base de flétan de l'Atlantique. Pour ce qui est de la catégorie « Professionnels de la restauration », ce sont des plats mettant en valeur l'esturgeon jaune et la laminaire qui ont permis à M<sup>me</sup> Émeline Péro de gagner.

Pour cette première édition québécoise, un règlement du concours exigeait que les participants s'approvisionnent uniquement en poissons et fruits de mer du Québec. L'ensemble des productions du Québec étaient donc représentées dans les différents plats préparés par les candidats, que ce soit la pisciculture, la mariculture, la pêche en eau douce ou la pêche en eau marine. Ce concours a permis aux jeunes chefs de prendre conscience qu'il est possible de valoriser les divers poissons et fruits de mer du Québec tout au long de l'année.

Nul doute qu'un concours qui permet de faire valoir la durabilité des pratiques ainsi que l'amour des chefs pour les poissons et fruits de mer du Québec allait représenter une vitrine de choix pour le secteur québécois des pêches et de l'aquaculture.

Présidé par les chefs Olivier Roellinger et Jean-Paul Grappe, ce concours a permis de mettre en lumière la qualité des produits aquatiques du Québec et le talent



M<sup>me</sup> Émeline Péro, du restaurant Le Saint-Amour et M. Olivier Roellinger, chef des Maisons de Bricourt à Cancale et vice-président des Relais & Châteaux  
© Photo : ITHQ

## CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

Le Concours Olivier Roellinger se tient en Europe depuis 2012 et vise à réunir de jeunes chefs autour de la question de la préservation des ressources aquatiques. Il a été cofondé par l'organisation environnementale Ethic Ocean et l'École française de gastronomie et de management hôtelier FERRANDI Paris, en partenariat avec le Lycée hôtelier de Dinard et l'association Relais & Châteaux.

L'édition québécoise du concours s'inscrivait dans le cadre de la venue du chef Olivier Roellinger et des activités en marge du congrès annuel international de l'association Relais & Châteaux, qui se sont tenues à Québec le 1<sup>er</sup> novembre dernier.

## INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

Depuis plus de 50 ans, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la gastronomie. Contribuant à la formation de la relève gastronomique du Québec, l'ITHQ a à cœur de faire connaître les produits d'ici à ses étudiants et de leur apprendre à les apprêter et à les valoriser. En ce sens, il est un partenaire privilégié pour la promotion des poissons et fruits de mer québécois.

## PROGRAMME POUR DES PHÉNOMÈNES NATURELS EXCEPTIONNELS EN MARICULTURE

Par Omar Sarr,

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

Au printemps 2018, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a mis en place un programme de gestion des risques dans le secteur de la mariculture. Le Programme pour des phénomènes naturels exceptionnels en mariculture a pour objectif de réduire les répercussions sur les entreprises maricoles des pertes occasionnées par des phénomènes biologiques ou climatiques exceptionnels. Il permet au MAPAQ de verser une aide financière pouvant atteindre 150 000 \$ aux entreprises maricoles qui subissent une perte de stocks de mollusques ou encore une perte ou un bris de structures maricoles à la suite de tels phénomènes, par exemple la prédation imprévisible, des épisodes de phycotoxines ou des tempêtes. En effet, une augmentation de la fréquence, de l'intensité et des effets de ce type d'aléas a été constatée au cours des dernières décennies. La nature imprévisible de ces événements ainsi que la difficulté, pour les entreprises, à mettre en œuvre des mesures qui permettraient d'atténuer leurs conséquences font en sorte que la pérennité des entreprises touchées peut être mise en péril.

La mise en place de ce programme fait partie des actions prévues au Plan d'action ministériel pour l'industrie maricole 2018-2025 et visant à permettre aux mariculteurs d'avoir accès à des outils financiers adaptés aux besoins de leur entreprise. Rappelons que, lors du Forum québécois sur l'aquaculture commerciale tenu à Grande-Rivière en 2008, l'industrie maricole a réclamé la mise en place d'un outil de gestion des risques afin d'assurer la pérennité des entreprises aquacoles à l'instar des producteurs agricoles.

Le Programme peut être consulté à l'adresse suivante :  
[www.mapaq.gouv.qc.ca/progmariculture](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/progmariculture)

### CATÉGORIE : ÉTUDIANTS EN FORMATION EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

1<sup>er</sup> prix : Virginie PICARD – ITHQ  
2<sup>e</sup> prix : Alexandra NOLAN – ITHQ  
3<sup>e</sup> prix : Alexy JETTÉ – ITHQ

### CATÉGORIE : PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

1<sup>er</sup> prix : Émeline PÉRO –  
Le Saint-Amour, Québec  
2<sup>e</sup> prix : Damien BARBOU –  
L'Instemps gourmand, Québec  
3<sup>e</sup> prix : Gauthier GEFFROY –  
Rosély, Montréal

# PREMIÈRE ÉDITION DU COLLOQUE RÉGIONAL SUR LES PÊCHES ET L'AQUACULTURE GASPÉSIE ET BAS-SAINT-LAURENT

Par **Thierry Marcoux,**

de la Direction régionale  
de la Gaspésie

Le 30 octobre dernier se tenait, à Gaspé, la première édition du Colloque régional sur les pêches et l'aquaculture pour la Gaspésie et le Bas-Saint-Laurent. Organisé par l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec (EPAQ) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), cet événement a réuni près de 170 personnes qui ont échangé sur les différents enjeux du secteur. Pêcheurs, mariculteurs, pisciculteurs, transformateurs, représentants d'associations, intervenants sectoriels, élus et autres partenaires étaient tous représentés. Les principaux thèmes discutés au cours de cette journée, soit la diversification du secteur de même que la relève et la main-d'œuvre, touchent tous les sous-secteurs de cette industrie essentielle au développement de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent.



© Photo : Thierry Marcoux, MAPAQ

## PORTRAIT SECTORIEL

La journée s'est amorcée par la présentation d'un portrait dressé par la Direction régionale de la Gaspésie et présentant l'évolution qu'a connue l'industrie de 1985 à 2016. M<sup>mes</sup> Danielle Bouchard et Gabrielle Lafond-Chenail ont décrit l'importance pour ce secteur des régions limitrophes que sont la Gaspésie et le Bas-Saint-Laurent, qui représentent 60 % des volumes de débarquements et des expéditions de la province. Cette présentation a aussi permis de mettre en lumière le rajeunissement des pêcheurs actifs, la participation de plus en plus importante des Premières Nations ainsi que l'évolution des captures, des productions aquacoles et des expéditions de produits marins sur plusieurs décennies.

Le portrait sectoriel peut être consulté à l'adresse suivante : [www.mapaq.gouv.qc.ca/portraitGBSL](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/portraitGBSL)

## ÉTATS DES STOCKS ET SÉBASTE

Biologiste de l'évaluation des stocks à l'Institut Maurice-Lamontagne (lié à Pêches et Océans Canada), M. Hugo Bourdages a présenté l'état des stocks pour la majorité des espèces pêchées dans le golfe du Saint-Laurent, en insistant sur le fait que ce dernier se trouve présentement dans une période de changement marquée par une absence de stabilité pour l'abondance et la distribution de plusieurs espèces comme la crevette nordique, le homard ou le maquereau.

Une attention particulière a été accordée au sébaste, pour lequel une pêche expérimentale a été autorisée cet automne afin d'optimiser la sélectivité et l'efficacité des engins de pêche. Cette espèce a aussi été au centre de la présentation de M. Damien Grelon, biologiste et chercheur industriel chez Merinov. Le modèle de chaîne de valeur pour l'exploitation de ce poisson en Islande a été décortiqué, ainsi que les moyens qui pourraient être mis en œuvre au Québec pour se rapprocher de ce modèle d'exploitation.

## MARCHÉS ET DIVERSIFICATION

Des pistes de réflexion et de développement propres aux produits de la pêche et de l'aquaculture sur les marchés intérieurs et de spécialité ont ensuite été présentées par M<sup>me</sup> Emmanuelle Choquette, associée chez Papilles Développement inc., une agence de consultation pour les domaines bioalimentaire et gastronomique. Elle a démontré que les Québécois sont bien mûrs pour recevoir une offre de produits marins à valeur ajoutée. La présentation des aspects de tradition, d'écoresponsabilité, de saisonnalité et de provenance des produits est l'un des meilleurs moyens d'en stimuler la demande. Un groupe de discussion a fait le constat que des mesures d'accompagnement adéquates sont essentielles à la réussite de la diversification du secteur, autant pour la capture ou l'élevage de nouvelles espèces que pour l'atteinte de nouveaux marchés.

De plus, M<sup>me</sup> Catherine Lambert Koizumi, directrice générale de l'Association de gestion halieutique autochtone mi'gmaq et malécite (AGHAMM), a partagé les facteurs de réussite ayant mené à la diversification des activités de son organisation. La culture des macroalgues et leur intégration dans les produits de marque Salaweg représentent l'élément phare de cette diversification. L'AGHAMM souhaite d'ailleurs bonifier cette marque en y intégrant d'autres produits alimentaires de qualité développés et produits en partenariat avec les Premières Nations.

## RELÈVE ET MAIN-D'ŒUVRE

Le colloque s'est poursuivi par une présentation des résultats du diagnostic portant sur la main-d'œuvre du secteur par M<sup>me</sup> Marjorie Chrétien, directrice générale du Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM). Les recommandations visant à pallier le manque de main-d'œuvre qualifiée et la rareté du personnel ont été discutées. Elles comprennent, notamment, une valorisation de la formation initiale et continue, une diffusion des bonnes pratiques pour améliorer les conditions de travail ainsi que la poursuite de la promotion du secteur et de la valorisation des emplois qui y sont offerts.

Le diagnostic sectoriel est accessible à l'adresse suivante : <https://www.pechesmaritimes.org/boutique/publications/diagnostic-sectoriel-dans-lindustrie-des-peches-et-de-laquaculture-au-quebec/>

M. Alain Paradis, directeur du développement économique de la MRC de La Côte-de-Gaspé, a ensuite présenté les travaux du comité de la relève pour le secteur de la capture en Gaspésie. Ces travaux ont permis de concevoir une trousse d'accompagnement pour les cédants et les repreneurs d'entreprises de pêche qui traite de plusieurs thèmes, dont le jumelage entre un acheteur potentiel et un vendeur, les négociations, le financement ainsi que les modalités administratives et légales du transfert.

Plusieurs représentants sectoriels, soit des industriels, des représentants d'associations, des mariculteurs et d'autres intervenants du secteur, ont également échangé sur les facteurs de réussite de la relève entrepreneuriale et les moyens à adopter pour faciliter le recrutement et la rétention de la main-d'œuvre. Au sujet de la relève, il a été conclu que la planification et l'accompagnement sont essentiels, d'autant plus que les transactions prennent de deux à huit ans pour s'effectuer. Pour la main-d'œuvre, une révision des conditions de travail penchant vers la flexibilité et une conciliation travail-famille ont été mentionnées, tout comme un besoin de valoriser davantage les métiers et leurs influences sur l'environnement socioéconomique des communautés maritimes.

Le colloque s'est conclu par une assemblée plénière animée par M. Louis Bigaouette, directeur régional de la Gaspésie, où tous les participants ont été invités à présenter des pistes d'action qui seraient à mettre en œuvre pour pallier les enjeux discutés. Il en est ressorti, entre autres, que la diversification a ses limites, car le golfe ne supporte que peu d'espèces à forte biomasse. Il est donc nécessaire de faire mieux avec ces dernières et de mieux les présenter. Les participants ont aussi mentionné que la valorisation du secteur devrait être priorisée, non seulement sur le plan des métiers pour favoriser le recrutement de la main-d'œuvre, mais également sur celui des pratiques de l'industrie et des particularités de nos produits pour en augmenter l'attrait auprès des consommateurs du Québec. Le MAPAQ a d'ailleurs invité les participants à soumettre leurs candidatures pour une table de travail dont le mandat serait de proposer des moyens concrets de mettre en œuvre les actions proposées au cours de cette journée.

Rappelons que ce premier colloque régional sur les pêches et l'aquaculture en Gaspésie et au Bas-Saint-Laurent était porté par l'EPAQ. Le MAPAQ a soutenu financièrement cette activité qui a connu un succès d'assistance impressionnant.

# ENJEUX DE MAIN-D'ŒUVRE DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE COMMERCIALES

Par Omar Sarr,

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

Au Québec, le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales contribue de façon importante à la diversification et à la croissance économiques des régions maritimes. Ce secteur génère près de 8000 emplois, dont 48 % environ dans le sous-secteur de la capture, autant dans la transformation et environ 4 % en aquaculture. La plupart de ces emplois se trouvent dans les régions maritimes. En plus d'importants bénéfices économiques, le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales contribue également de manière significative au dynamisme de l'industrie bioalimentaire québécoise.

Cependant, ce secteur doit faire face à d'importants enjeux de main-d'œuvre qui pourraient compromettre sa durabilité et sa pérennité. Ces enjeux sont liés notamment au vieillissement généralisé de la population au Québec, qui affecte particulièrement les régions maritimes, de même qu'à la perception générale des conditions de travail du secteur, considérées comme peu attrayantes.

## ÉVOLUTION DÉMOGRAPHIQUE AU QUÉBEC ET DANS LES RÉGIONS MARITIMES

Au Québec, la population de 20 à 64 ans considérée comme étant d'âge actif représentait, en 2017, près de 61 % de la population totale selon l'Institut de la statistique du Québec (ISQ). Toutefois, avec les départs à la retraite des membres des générations du baby-boom, la part de ce groupe d'âge continuera à baisser et avoisinera 55 % en 2026. La situation démographique est encore plus problématique dans les régions maritimes. Selon l'ISQ, alors que la population totale du Québec a augmenté de 7,8 % entre 2011 et 2016, celle de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine ainsi que celle de la Côte-Nord ont enregistré, dans la même période, des baisses respectives de 5,8 pour 1000 et de 6,7 pour 1000. Ces deux régions continuent d'afficher un solde migratoire négatif. En outre, de toutes les régions du Québec, la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine présente la population la plus âgée d'après l'ISQ. Les effets cumulés d'un ensemble de facteurs désavantagent considérablement la région sur le plan démographique.

## PERCEPTION GÉNÉRALE DES CONDITIONS DE TRAVAIL DU SECTEUR

En général, les conditions de travail du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales, notamment dans la capture, sont perçues de l'extérieur comme étant très difficiles et risquées de même que comme une source de précarité. Cette perception peut s'expliquer par les caractéristiques physiques d'un environnement de travail constitué généralement du milieu aquatique, notamment marin. Elle peut s'expliquer également par le caractère saisonnier des activités du secteur, qui impose souvent un rythme de travail intense pendant quelques mois et oblige annuellement les travailleurs à observer une période de chômage. La perception d'un faible niveau de rémunération ainsi que le peu d'avantages sociaux offerts constituent d'autres facteurs qui ne favorisent pas le recrutement ni la rétention du personnel.

## DÉFIS DU SECTEUR EN LIEN AVEC LA MAIN-D'ŒUVRE

Telle que décrite précédemment, la situation démographique observée au Québec et dans les régions maritimes, où sont concentrées la majeure partie des activités du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales, entraîne une rareté de main-d'œuvre en général et pour ce secteur en particulier. Selon le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM), entre 43 % et 70 % des gestionnaires des ressources humaines, selon le sous-secteur concerné, considèrent cette rareté de main-d'œuvre comme un grand ou un assez grand défi. De plus, la main-d'œuvre du secteur est vieillissante, notamment dans la capture, où plus de 60 % des pêcheurs en région maritime ont plus de 50 ans. Aujourd'hui, le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales est confronté à un important problème de recrutement et de rétention du personnel, notamment de la jeune relève.

## PISTES DE SOLUTION

Pour permettre de relever ces défis en lien avec la main-d'œuvre et favoriser la compétitivité et la croissance des entreprises, l'automatisation des procédés de production et de transformation représente une des solutions les plus structurantes. Le gouvernement du Québec, notamment le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, a mis en place des programmes d'aide financière pour soutenir les projets d'automatisation. Le développement d'une offre de formation adaptée aux besoins du secteur constitue une autre solution structurante. Selon le CSMOPM, les postes requérant une qualification sont généralement plus difficiles à pourvoir que les autres. En ce sens, les travaux de la Table de concertation en adéquation formation-emploi dans le secteur maritime sont particulièrement pertinents.

Une autre solution porte sur le recrutement de travailleurs étrangers dans le cadre du Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET) du gouvernement fédéral. Les entreprises de transformation de produits aquatiques utilisent de plus en plus ce programme, qui mériterait d'être bonifié pour mieux répondre aux besoins du secteur.

Il serait également important de modifier, grâce à des activités d'information et de sensibilisation, la perception généralement peu reluisante des conditions de travail du secteur. Cette perception ne tient pas compte des améliorations significatives apportées au fil des années au regard de plusieurs aspects qui concernent les conditions de travail. Par exemple, les équipements de travail se sont nettement modernisés et, grâce à des activités de formation et de sensibilisation, les employeurs et les employés intègrent de plus en plus les questions de santé et de sécurité au travail dans leurs façons de faire. Les salaires se sont également améliorés, notamment dans les sous-secteurs de la capture et de l'aquaculture, où le taux horaire est supérieur au salaire minimum. La qualité de l'ambiance de travail et celle des relations entre les employés de même qu'entre ceux-ci et leurs employeurs ou leurs superviseurs méritent aussi d'être mentionnées, puisque les taux de satisfaction des employés par rapport à ces facteurs sont relativement élevés. Cependant, le secteur, principalement le sous-secteur de la transformation, doit consentir des efforts pour améliorer les avantages sociaux qu'il offre à ses employés.

Le développement du secteur à long terme dépendra essentiellement de sa capacité à relever les défis en lien avec la main-d'œuvre. À cet égard, la recherche de solutions structurantes doit être priorisée. L'importance des enjeux en lien avec ces défis, pour le Québec et en particulier les régions maritimes, mérite que des efforts soient déployés par tous les intervenants du secteur dans cette recherche de solutions.

Pour en savoir plus sur le sujet, on peut consulter le *Diagnostic sectoriel dans l'industrie des pêches et de l'aquaculture au Québec – 2018*, publié par le CSMOPM : <https://www.pechesmaritimes.org/boutique/publications/diagnostic-sectoriel-dans-lindustrie-des-peches-et-de-laquaculture-au-quebec/>