

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

SOMMAIRE

Les algues du Québec : une richesse marine à découvrir au bénéfice de plusieurs marchés

2

L'élevage de poissons vous intéresse? Découvrez celui de la truite arc-en-ciel

Des aquaculteurs honorés à l'occasion de l'Ordre national du mérite agricole

3

Fonds des pêches du Québec : un premier projet prometteur pour l'industrie

Seafood Expo North America 2020 : période d'inscription en cours

La professionnalisation dans le secteur de la capture

4

Festival YUL EAT 2019 – Station Pêchés ici, mangés ici

La fin de l'année approche à grands pas et la période des fêtes est commencée. L'heure est propice aux bilans et on peut dire que les 12 derniers mois ont été bien remplis pour l'industrie.

Le 24 avril dernier, nous avons annoncé la mise sur pied du Fonds des pêches du Québec. L'intérêt des membres de l'industrie pour ce fonds se confirme de semaine en semaine. Après l'annonce d'un premier projet cet été aux Îles-la-Madeleine, des dizaines de projets sont soumis à l'analyse ou se trouvent à l'étape du développement avec le soutien du personnel des gouvernements du Québec et du Canada. Il faut continuer sur cette lancée. J'encourage les entreprises et les associations du secteur à tirer tous les bénéfices possibles de ce fonds de 42,8 millions de dollars sur 5 ans.

L'année 2019 aura aussi été marquée par le dossier des mesures de protection des baleines noires. Je maintiens notre position et réclame du gouvernement fédéral qu'il prenne les dispositions pour instaurer des mesures assurant une cohabitation harmonieuse entre les baleines noires de l'Atlantique et les pêcheurs. Les activités halieutiques constituent la seule source de revenus de centaines de travailleurs, tout en étant un moteur économique très important pour le Québec. À plusieurs reprises, j'ai fait part de mes vœux sur le sujet à mon homologue fédéral et je compte poursuivre les discussions avec la nouvelle ministre des Pêches, des Océans et de la Garde côtière canadienne, M^{me} Bernadette Jordan, afin de m'assurer de mettre en œuvre les mesures les plus efficaces possibles.

Au cours de la dernière année, j'ai eu la chance d'effectuer une tournée en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine et d'aller à la rencontre des différents acteurs de l'industrie. Vos enjeux et les projets à venir ont été au cœur des discussions. J'ai pu constater moi-même le dynamisme de l'industrie et mesurer l'importance des activités de pêche, d'aquaculture et de transformation des produits marins pour les régions côtières du Québec.

J'ai également pu constater que la concertation entre les acteurs du secteur des pêches et de l'aquaculture pouvait parfois se révéler difficile. Il est important que tous travaillent de concert pour assurer la viabilité, la croissance et le développement à long terme de l'industrie, dont toutes les activités sont fortement liées et, même, interdépendantes. Une industrie forte et soudée est essentielle pour relever les défis que posent la concurrence mondiale, l'accès aux marchés, la baisse des ressources halieutiques ou les changements climatiques, pour n'en nommer que quelques-uns.

Finalement, à l'aube d'un congé bien mérité, je vous souhaite un très beau temps des fêtes et, pour l'année nouvelle, la santé, le bonheur et la prospérité. Que 2020 marque le début d'une concertation renforcée et d'une synergie encore plus grande entre les acteurs du secteur.

Joyeuses fêtes!



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

ANDRÉ LAMONTAGNE

OFFRE DE SERVICES EN MATIÈRE DE SANTÉ DES POISSONS AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

Par Nathalie Moisan

Direction régionale de l'estuaire et des eaux intérieures

L'amélioration de la santé du cheptel de poissons au Québec est une préoccupation constante au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). En effet, la rentabilité d'une entreprise peut être sérieusement affectée par les mortalités et les retards de croissance liés aux maladies. Depuis plusieurs années, un accompagnement est offert aux pisciculteurs dans le but d'améliorer la santé des poissons. Celui-ci se décline de différentes façons.

SERVICE DE DIAGNOSTIC

Tout d'abord, par l'entremise d'un partenariat entre la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et le MAPAQ, un médecin vétérinaire spécialisé dans la santé des poissons offre un service de diagnostic aux pisciculteurs. Ce service comprend un soutien pour la mise en place de bonnes pratiques d'élevage ainsi que la détection et le traitement des maladies. Un service de consultation téléphonique gratuit, des visites à la ferme et des analyses de laboratoire permettent de confirmer le diagnostic du médecin vétérinaire et d'administrer le bon traitement. Un montant est demandé aux pisciculteurs pour les visites et les analyses. Toutefois, elles sont subventionnées en partie par le MAPAQ.

Pour un soutien diagnostique, on peut joindre la D^{re} Judith Farley du Service de diagnostic en ichtyopathologie de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal au 450 773-8521, poste 8317.

PROGRAMME QUÉBÉCOIS D'ATTESTATION SANITAIRE DES EXPLOITATIONS PISCICOLES PRODUCTRICES DE SALMONIDÉS

Ce programme permet aux exploitations piscicoles québécoises d'offrir des œufs et des poissons dont le statut sanitaire sera déterminé pour trois maladies qui causent des pertes importantes en pisciculture : la furonculose, la maladie bactérienne du rein et la nécrose pancréatique infectieuse. Ces maladies seront évaluées par un médecin vétérinaire et des échantillons seront soumis à une analyse de laboratoire. Les résultats combinés de la visite du médecin vétérinaire et de l'analyse de laboratoire permettront d'attribuer un statut « positif » ou « négatif » à chacune des trois maladies, au terme de quatre visites sur une période de deux ans. Ce programme permet aux pisciculteurs d'effectuer des transactions commerciales avec des entreprises au statut sanitaire connu. Il a pour objectif de limiter la propagation de ces agents pathogènes et d'améliorer l'état de santé du cheptel de poissons au Québec.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le site Web suivant : www.mapaq.gouv.qc.ca/programmeattestationsanitaire

APPUI TECHNIQUE

Le MAPAQ offre également aux entreprises qui le demandent un appui technique gratuit qui couvre des aspects différents de ceux pris en considération par les vétérinaires. Cet accompagnement se fait soit au téléphone ou par des visites en entreprise, selon les besoins, et permet de vérifier la qualité de l'eau d'élevage, de conseiller les pisciculteurs en ce qui a trait aux bonnes pratiques de gestion et d'expliquer les procédures de désinfection.

Pour plus d'information, vous pouvez communiquer avec le bureau de la Direction régionale de l'estuaire et des eaux intérieures du MAPAQ au 819 371-3971.

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 Villemare.
PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

LES ALGUES DU QUÉBEC : UNE RICHESSE MARINE À DÉCOUVRIR AU BÉNÉFICE DE PLUSIEURS MARCHÉS

Par **Thierry Marcoux**

Direction régionale de la Gaspésie

Le 24 septembre dernier se tenait à la Maison du développement durable de Montréal un colloque sur le marché des algues du Québec. Cette rencontre a été organisée par la Technopole maritime du Québec (TMQ) dans le cadre des événements liés à BioMar-Innovation. L'activité a réuni une quarantaine de participants des régions maritimes du Québec ainsi que de la métropole. Ils avaient comme objectif de présenter un portrait des applications et du potentiel des algues du Québec pour toute la chaîne de valeur.

Pilotée par la TMQ, BioMar-Innovation est une initiative de soutien au développement et à l'innovation par un maillage d'affaires et une veille technologique consacrée aux secteurs des biotechnologies marines, de la valorisation et de la transformation des produits marins.

La journée a débuté par une présentation de la Stratégie Algues, développée par Merinov et GIMXPORT, qui a notamment permis de documenter les tendances en matière de consommation des marchés alimentaires et cosmétiques des algues au Québec. Un groupe de discussion composé d'un intervenant du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et d'entrepreneurs travaillant avec des algues sur différents marchés s'est ensuite penché sur les enjeux de l'approvisionnement en matière première, les difficultés du marché et des pistes de solution. Il en ressorti qu'il demeure crucial de déterminer les volumes exploitables par espèce afin de tirer un maximum de valeur de cette ressource. De plus, l'éducation du grand public sur les bienfaits des algues demeure importante pour favoriser leur inclusion dans les habitudes de consommation de la société québécoise.

En outre, la firme de mise en marché et de tourisme gourmand Papilles développeur a décrit une manière de présenter les algues comme un produit alimentaire de niche, par exemple en misant sur l'anecdote liée au développement du produit ou sur son aspect santé.

Le cadre réglementaire entourant l'industrie des algues a aussi été abordé, notamment par une présentation de Pêches et Océans Canada qui portait sur la réglementation associée à la récolte des algues et une présentation du Centre de recherche sur les biotechnologies marines qui traitait de l'accompagnement offert par les centres de recherche.

Par ailleurs, plusieurs entreprises québécoises impliquées dans la filière ont présenté un état de la situation. L'Association de gestion halieutique Mi'gmaq et malécite, qui cultive des algues en Gaspésie, a annoncé la création de l'entité à but lucratif SALAWEG et la nomination de M. Frédéric Bossé-Côté comme directeur général de l'entreprise. InnoVactiv, une entreprise commercialisant des produits cosmétiques et nutraceutiques à base de biomasses aquatiques, a mis en évidence le besoin criant de matière première au Québec et le fait que l'algoculture est une voie de développement à prioriser pour cette industrie. L'entreprise de transformation d'algues Seabiosis a ensuite présenté les travaux qu'elle accomplit dans le développement de différents produits alimentaires prêts à manger à base d'algues, comme son pesto de kombu et ses cornichons à base de stipes de laminaire sucré. Finalement, Un Océan de saveurs, une entreprise de récolte et de transformation d'algues sauvages, a présenté sa genèse et ses derniers développements, notamment à l'international par l'entremise des points de vente de ses produits alimentaires d'algues aux États-Unis et en Suisse, en plus d'un projet réalisé au Portugal pour la création de sardines aux algues.

Le succès de cette journée a mis en évidence les différents enjeux qui limitent l'essor de la filière des algues au Québec, notamment l'approvisionnement au moyen de la réglementation sur la récolte sauvage, le manque de connaissance de la ressource exploitable et le besoin de maîtriser la culture de plusieurs espèces. La liaison de l'ensemble de la chaîne de valeur, du récolteur jusqu'à l'entité intégrant une molécule particulière de l'algue dans un produit cosmétique par exemple, a aussi été désignée comme un enjeu important. En effet, très peu des algues du Québec sont vendues sur des marchés à très haute valeur ajoutée comme les produits nutraceutiques ou pharmaceutiques.

Le gouvernement du Québec travaille actuellement à une étude sur la chaîne de valeur des macroalgues du Québec et ses perspectives d'avenir dans le but de résoudre cet enjeu. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est fier d'avoir appuyé financièrement la tenue de cet événement qui contribue à assurer le développement et la profitabilité de l'exploitation des algues du Québec.

Pour plus d'information sur le colloque et les présentations, on peut consulter le site Internet portant sur l'événement : <https://tmq.ca/colloque-biomar-innovation-sur-les-algues-du-quebec-24-septembre-montreal/>



© Eric Labonté, MAPAQ

L'ÉLEVAGE DE POISSONS VOUS INTÉRESSE?

DÉCOUVREZ CELUI DE LA TRUITE ARC-EN-CIEL

LA TRUITE ARC-EN-CIEL

La truite arc-en-ciel, *Oncorhynchus mykiss*, est un poisson élevé principalement pour le marché de la table, bien qu'une proportion soit aussi destinée à l'ensemencement. Toutefois, celui-ci est permis seulement dans certains secteurs du Québec, notamment dans le sud-ouest de la province. En matière de volume, la truite arc-en-ciel est l'espèce la plus produite au Québec.

Pour effectuer des activités d'aquaculture commerciale en eau douce au Québec, on doit obligatoirement posséder un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Quelques autorisations préalables de la municipalité, du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques ainsi que du ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs sont aussi requises. Pour plus d'information, on peut consulter le document Lois et règlements relatifs à l'aquaculture en eau douce disponible à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/loisaquaculture.

Pourquoi élever la truite arc-en-ciel

La truite arc-en-ciel est principalement produite pour la consommation humaine. Elle est l'un des poissons dont l'élevage est le mieux maîtrisé. Sa chair est délicate et goûteuse avec des teintes allant du rose au rouge. De plus, elle donne de bons rendements et croît rapidement. Au Québec, la demande pour le marché de la table est principalement comblée par une offre de produits d'importation. Une demande sans cesse croissante pour les poissons d'élevage destinés à la consommation est présente partout dans le monde et le MAPAQ appuie le développement de ce secteur au Québec*.

La truite arc-en-ciel est une espèce robuste qui s'adapte bien aux conditions d'élevage commercial. Elle peut vivre dans des conditions de milieu variées pourvu que quelques exigences minimales soient satisfaites. Elle supporte des densités d'élevage relativement importantes en ne montrant que peu d'agressivité envers ses semblables. Un autre avantage pour les producteurs qui souhaitent faire de la reproduction artificielle est qu'elle atteint la maturité sexuelle sans difficulté**.

Les besoins de la truite arc-en-ciel

- De façon générale, la truite arc-en-ciel a besoin d'une eau bien oxygénée. Au cours de la période de l'alimentation, son besoin d'oxygène peut doubler ainsi que lors d'une augmentation de la température de l'eau. Le producteur doit tenir compte des variations qu'il observe pour qu'en tout temps, la truite ne manque pas d'oxygène.
- Une température de l'eau qui se situe entre 10 et 16 °C, de préférence à 15 ou 16 °C, est idéale pour une bonne croissance et une bonne reproduction. Elle ne doit pas excéder 20 °C.
- Un environnement propre et des matériaux faciles d'entretien sont des éléments essentiels permettant de limiter les maladies.
- Même si, en nature, la truite arc-en-ciel est un prédateur, ce poisson accepte des aliments granulés secs (moulée) dès le début de son alimentation, ce qui facilite son élevage. On doit observer attentivement la façon dont il s'alimente pour lui donner la quantité adéquate de nourriture.

* Portrait-diagnostic sectoriel sur l'aquaculture en eau douce au Québec. : www.mapaq.gouv.qc.ca/diagnosticeaudouce

** B. JALABERT et A. FOSTIER, La truite arc-en-ciel : de la biologie à l'élevage, France, Éditions Quæ, 2010, 323 pages.

VOUS VOULEZ PLUS D'INFORMATION SUR L'ÉLEVAGE DE LA TRUITE ARC-EN-CIEL ?

Communiquez avec le bureau de la Direction régionale de l'estuaire et des eaux intérieures du MAPAQ au 819 371-3971.

DES AQUACULTEURS HONORÉS À L'OCCASION DE L'ORDRE NATIONAL DU MÉRITE AGRICOLE

Le 18 octobre dernier se sont déroulés les galas régionaux de remise de prix de la 130^e édition de l'Ordre national du mérite agricole (ONMA). Cette année, les cinq territoires visés par le concours étaient l'Abitibi-Témiscamingue-Nord-du-Québec, le Bas-Saint-Laurent, la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, le Saguenay-Lac-Saint-Jean et la Côte-Nord. Au total, 103 entreprises ont participé à ce prestigieux concours organisé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Pour la première fois de l'histoire de ce concours, deux entreprises aquacoles se sont distinguées dans leur région. Leur excellence et leur détermination leur ont en effet permis de remporter les honneurs régionaux dans la catégorie Bronze, en plus d'obtenir le titre de chevalier de l'Ordre national du mérite agricole.

L'ORDRE NATIONAL DU MÉRITE AGRICOLE

L'Ordre national du mérite agricole représente la plus haute distinction destinée aux femmes et aux hommes qui s'investissent dans leur entreprise agricole (les producteurs aquacoles étant reconnus comme des entreprises agricoles). L'ONMA est une véritable institution dans le milieu de l'agriculture québécoise. Ce concours encourage l'excellence et le développement d'une industrie agroalimentaire dynamique, novatrice et rentable. Il reconnaît, chez les productrices et les producteurs québécois, l'amour du métier, la détermination et l'esprit d'initiative.

En 2020, ce sont les entrepreneurs aquacoles de la Montérégie qui auront la chance d'y participer.

Pour plus d'information, vous pouvez consulter le site Web sur le sujet : onma.gouv.qc.ca

CATÉGORIE BRONZE 1^{er} rang régional



© Éric Labonté, MAPAQ

LA MOULE DU LARGE

Que diriez-vous de déguster des moules, des huîtres et du homard, et d'avoir le privilège d'aller les observer dans leur habitat naturel? C'est ce que propose Christian Vigneau, pêcheur depuis 28 ans aux Îles-de-la-Madeleine et fondateur en 2007 de l'entreprise La Moule du large. Ce pionnier en aquaculture a réussi, après plusieurs tentatives, à élever des mollusques et des crustacés au large plutôt qu'en lagune. Cette méthode, dont il est très fier, améliore le goût et la qualité de ses produits. Depuis cette année, il offre à sa clientèle d'aller visiter ses sites d'élevage en mer, ce qui ajoute un volet agrotouristique à ses activités. Son entreprise florissante procure du travail à une vingtaine de personnes, dont des membres de sa famille, à qui il laissera un bel héritage. Elle contribue également au rayonnement des Îles grâce à la distribution de ses produits partout au Québec et bientôt à l'étranger.

CATÉGORIE BRONZE 3^e rang régional



© Éric Labonté, MAPAQ

AQUACULTURE GASPÉSIE

Chez Aquaculture Gaspésie, les poissons sont traités aux petits oignons. Francis Dupuis, sa conjointe, Roxane Parisé, et leur équipe ne ménagent aucun effort pour assurer la qualité supérieure de leur élevage d'ombles chevaliers et de truites mouchetées. Ainsi, ils ont aménagé des lacs naturels, des bassins protégés fermés, des viviers extérieurs et un générateur d'oxygène pur favorisant la croissance des poissons. Ils apportent un grand soin aux croisements pour éviter la consanguinité et garantir une bonne génétique. Pour exceller, ils embauchent des techniciens de la faune et du personnel spécialisé. Leur grande fierté est de posséder le deuxième plus gros cheptel d'ombles chevaliers au pays. Tout cela est accompli dans le respect de l'environnement, car l'entreprise s'est notamment dotée d'un système performant de traitement des eaux et de récupération du fumier de poisson. Un succès à la sauce tartare!

FONDS DES
PÊCHES
DU QUÉBEC

UN PREMIER PROJET PROMETTEUR POUR L'INDUSTRIE

Par François Bourque

Direction régionale des Îles-de-la-Madeleine

La durabilité des pêcheries repose sur la pérennité de la ressource à exploiter, la protection de son habitat et, bien entendu, la rentabilité des entreprises de pêche. La prise en considération de ces éléments, associée à une proposition de projet novateur, a permis à l'Association des pêcheurs de pétoncles des Îles-de-la-Madeleine de bénéficier de la première aide financière accordée par le Fonds des pêches du Québec, soit d'un montant de 219 273 \$.

L'initiative proposée par les pêcheurs de pétoncles des Îles consiste à tester, dans des conditions spécifiques à leurs sites de pêche, un nouvel engin de récolte : la drague

N-Viro. Une des principales innovations que comporte cette drague de conception écossaise est le remplacement des larges dents rigides qui se trouvent sur la drague traditionnelle par d'étroits ressorts. Une équipe de Merinov a été mandatée par l'Association pour les accompagner dans ce projet et évaluer la performance de l'engin.

Un premier volet a été réalisé à l'automne 2019 par un pétonclier équipé à la fois de la drague N-Viro et de la drague traditionnelle (Digby). Les premières observations tendent à démontrer qu'avec des rendements de capture de pétoncles commerciaux comparables, la drague N-Viro est plus sélective et récolte beaucoup moins de roches. Cela pourrait faciliter considérablement le tri à bord du bateau en plus d'avoir moins de répercussions sur les fonds marins. Des images vidéo captées par l'équipe de Merinov permettront d'observer le comportement du nouvel engin en situation de pêche.

Un deuxième volet visant à évaluer le rendement de la nouvelle drague dans un contexte de pêche commerciale ainsi que la consommation de carburant a débuté à la fin d'octobre. Deux pétoncliers pêchant côte à côte avec des types de dragues différents effectuent des essais comparatifs. Les promoteurs souhaitent pouvoir dévoiler les résultats complets de l'étude d'ici le printemps 2020.

Le Fonds des pêches du Québec a été mis en place en 2019 pour une période de cinq ans afin de stimuler l'innovation dans le secteur des pêches et de l'aquaculture. Il est financé par le gouvernement fédéral dans une proportion de 70 % et par le gouvernement du Québec à hauteur de 30 %.

Pour plus d'information sur le Fonds des pêches du Québec ou pour présenter une demande d'aide financière, vous pouvez consulter le site suivant : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fondspechesquebec>

SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA 2020 : PÉRIODE D'INSCRIPTION EN COURS

Vous êtes une entreprise québécoise du secteur des pêches et de l'aquaculture et vous désirez bénéficier d'une plus grande visibilité sur les marchés américain et international? Une participation au Seafood Expo North America (SENA) est ce qu'il vous faut.

PARTICIPER AU SENA, C'EST :

- Profiter de la notoriété du pavillon du Québec;
- Saisir des occasions d'affaires profitables;
- Parfaire ses connaissances en matière de nouvelles tendances des marchés;
- Faire partie du plus grand rendez-vous de l'industrie en Amérique du Nord.

Inscrivez-vous dès maintenant : <http://www.groupexport.ca/>

LA PROFESSIONNALISATION DANS LE SECTEUR DE LA CAPTURE

Par Omar Sarr

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

Et Jenny Lapierre

Bureau d'accréditation des pêcheurs et des aides-pêcheurs du Québec

IMPORTANCE DE LA PROFESSIONNALISATION

Dans les régions maritimes du Québec, l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales génère plus de 8 000 emplois directs. La valeur des ventes des usines de transformation de produits marins situées dans ces régions était estimée à 563 millions de dollars en 2018.

Le secteur de la capture, qui approvisionne ces usines, constitue la base de cette industrie. Ainsi, pour le Québec, la professionnalisation des personnes qui travaillent dans ce secteur est très importante. Elle contribue à renforcer la performance de l'industrie par l'amélioration de la productivité et de la compétitivité des entreprises. Elle contribue également à l'amélioration de la sécurité des personnes qui travaillent à bord des bateaux de pêche commerciale.

En outre, l'accréditation par la délivrance de livrets professionnels aux personnes impliquées dans la pêche permet de reconnaître et de valoriser leurs métiers de même que leurs aptitudes et leurs compétences professionnelles. Les personnes ayant obtenu une accréditation peuvent ainsi être reconnues, sur la base de certains critères, comme appartenant au même corps de métier et s'organiser en conséquence pour mieux faire prévaloir et défendre leurs intérêts professionnels collectifs.

À l'échelle canadienne, Québec et Terre-Neuve-et-Labrador sont les deux provinces qui disposent d'un régime d'accréditation professionnelle. La Nouvelle-Écosse est en train de mettre en place le sien.

CADRE INSTITUTIONNEL ET RÉGLEMENTAIRE

À la demande des travailleurs du secteur de la capture, le gouvernement du Québec a créé le Bureau d'accréditation des pêcheurs et des aides-pêcheurs du Québec (BAPAP) par la Loi sur le Bureau d'accréditation des pêcheurs et des aides-pêcheurs du Québec (RLRQ, c. B-7.1), qui est entrée en vigueur en 1999. Le BAPAP a pour mission d'élaborer et de mettre en œuvre un régime de reconnaissance des compétences professionnelles liées à la pêche commerciale au Québec. Il a notamment pour but de consolider les compétences existantes auprès des pêcheurs et des aides-pêcheurs. Le Règlement sur la reconnaissance de la compétence professionnelle des pêcheurs et des aides-pêcheurs (RLRQ, c. B-7.1, r. 1) du BAPAP précise

les modalités et les exigences professionnelles (formation professionnelle, apprentissage en mer, expérience) relatives à la délivrance des certificats attestant l'aptitude à exercer le métier de pêcheur, d'aide-pêcheur ou d'apprenti pêcheur. Ces trois catégories professionnelles sont prévues dans ce règlement.

Le conseil d'administration du BAPAP est constitué de sept membres dont six représentants du milieu de la capture :

- Cinq membres, soit deux pêcheurs côtiers, deux pêcheurs semi-hauturiers et un aide-pêcheur, nommés par les associations de pêcheurs les plus représentatives;
- Un membre nommé par les associations régionales de pêcheurs qui ne font pas partie des associations de pêcheurs visées ci-dessus.

Le septième membre, qui doit être un employé du gouvernement du Québec, est nommé par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

PROCESSUS D'ACCRÉDITATION ET ÉTAT DE SITUATION

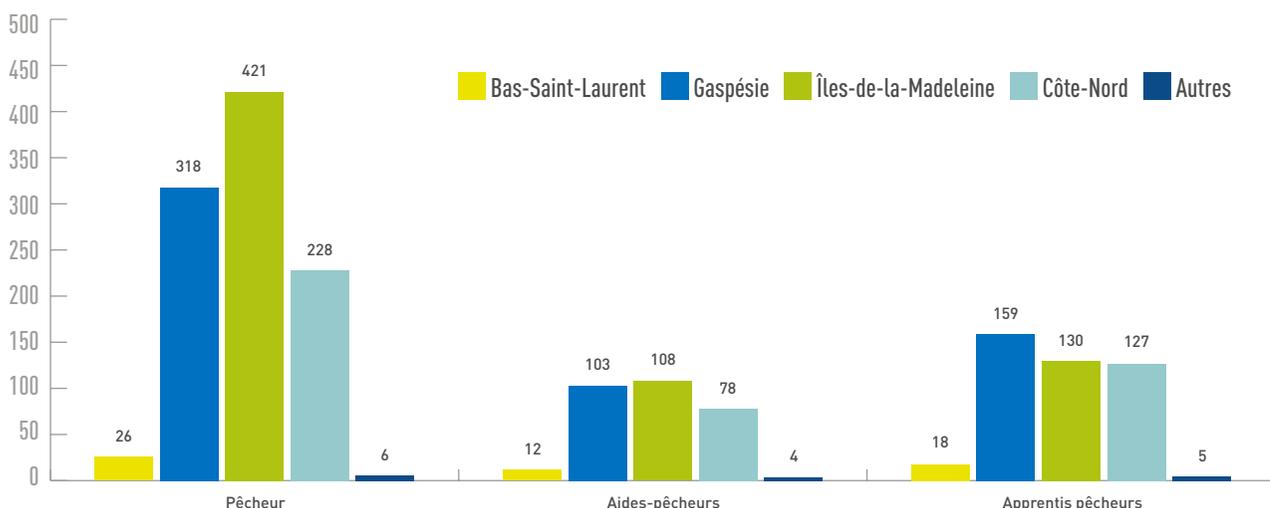
Pour obtenir une accréditation dans une des trois catégories professionnelles mentionnées précédemment ou renouveler son accréditation, la personne doit répondre aux critères qui correspondent à la catégorie qu'elle vise, présenter une demande au BAPAP et acquitter des frais de 50 \$.

Au 15 juin 2019 (total certifié), 999 personnes étaient accréditées comme pêcheurs, 305, comme aides-pêcheurs et 439, comme apprentis pêcheurs. La figure 1 présente une répartition régionale des personnes accréditées.

PERSPECTIVES

En 2016, le ministère des Pêches et des Océans du Canada (MPO) a modifié sa politique régionale de délivrance des permis de pêche commerciale afin que la détention d'un certificat de pêcheur ou d'aide-pêcheur délivré par le BAPAP soit, pour les Québécois, la seule méthode de qualification permettant d'obtenir un permis de pêche commerciale. Pour permettre l'application de la nouvelle politique du MPO, le BAPAP a entrepris une démarche de révision de son règlement afin d'harmoniser ses critères d'accréditation professionnelle, basés essentiellement sur la formation, avec les critères du MPO relatifs à l'obtention d'un permis de pêche commerciale, basés sur le temps de mer. La révision en cours vise la combinaison des deux types de critères.

FIGURE 1 : PERSONNES ACCRÉDITÉES PAR RÉGION AU 15 JUIN 2019



FESTIVAL YUL EAT 2019 – STATION PÊCHÉS ICI, MANGÉS ICI

Par Michel Bélanger

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

La 6^e édition du Festival YUL EAT s'est déroulée du 9 au 15 septembre dernier à Montréal. Cet événement d'importance de la gastronomie québécoise répond à l'intérêt grandissant pour le tourisme gourmand et la tendance des *foodies* (terme qui désigne les passionnés de cuisine, les gastronomes ou les épicuriens). Ce festival permet de rejoindre autant les représentants de l'industrie de l'alimentation ou de la restauration que le grand public. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) y a collaboré avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Il a profité de sa campagne de promotion *Pêchés ici, mangés ici* pour mettre en valeur la diversité et la qualité des poissons et des fruits de mer du Québec.

Plus précisément, M. Stelio Perombelon, chef émérite et professeur à l'ITHQ, a fait rayonner les produits aquatiques d'ici lors de l'activité du parcours gourmand tenue les 13 et 14 septembre 2019 à la Société des arts technologiques. Le concept développé par YUL EAT pour ce parcours haut de gamme a permis aux festivaliers les plus avertis d'avoir un accès privilégié aux acteurs de la scène gastronomique, de déguster les dernières tendances culinaires et de goûter aux produits du terroir. Le parcours comportait plus d'une vingtaine de stations où les chefs pouvaient échanger directement avec les participants. Pour l'occasion, le chef Perombelon avait préparé des bouchées gastronomiques mettant en vedette le homard, le sébaste et l'omble chevalier du Québec. De plus, il a été invité à présenter la campagne *Pêchés ici, mangés ici* et à promouvoir les qualités distinctives des produits aquatiques d'ici, et ce, devant une salle comble lors d'une conférence.

L'ITHQ est un instigateur des tendances dans la gastronomie québécoise et de l'utilisation des produits d'ici par les chefs. Sa collaboration avec le MAPAQ permet de tirer profit des différentes occasions de promouvoir les poissons et les fruits de mer du Québec lors d'événements significatifs.

Le bilan de l'implication du MAPAQ et de l'ITHQ au Festival YUL EAT est positif. Au total, près de 1 500 *foodies* ont participé au parcours gourmand et ont eu la chance de déguster des produits aquatiques d'ici ainsi que d'en apprendre davantage à leur sujet.

Pour en savoir plus sur la campagne

Pêchés ici, mangés ici :

www.mapaq.gouv.qc.ca/pechesicimangesici

