

PÊCHES & AQUACULTURE

EN NOUVELLES

2 Étude sur l'optimisation des débits de viviers à homard en contention prolongée : des économies pour l'industrie

Détection des viscères de mactre de Stimpson par rayons X

3 Reprise des salons internationaux de poissons et fruits de mer : une expérience positive pour le China Fisheries & Seafood Expo

4 Étude sur la contention optimale du crabe des neiges : un pas de plus vers la commercialisation du produit vivant

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 : Jérémie Persant, Marie-Noëlle Charlebois, Marie Lionard, Nathalie Moisan, Rabia Siga Sow, Karine Villemare, Gabrielle Lafond-Chenail.

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

Nous sommes déjà au mois de décembre. La fin de l'année approche à grands pas, l'heure est à la rétrospective. Je me réjouis de voir que les activités de l'industrie des pêches et de l'aquaculture ont presque retrouvé leur rythme régulier cette année, et ce, dans le respect des mesures sanitaires. L'engouement pour l'achat local a entraîné une demande soutenue sur les marchés pour nos poissons et nos fruits de mer du Québec. C'est notamment le cas pour le crabe des neiges et le homard, ce qui constitue une nouvelle encourageante pour nos pêcheurs!

Le 18 novembre dernier, j'ai eu le plaisir d'effectuer une tournée en Gaspésie. C'était l'occasion d'annoncer que le Ministère avait donné des mandats à des firmes externes pour mener deux études importantes pour le secteur. La première analysera les retombées socioéconomiques de l'industrie des pêches et de l'aquaculture, alors que l'autre examinera la place des produits marins du Québec dans les objectifs d'accroissement de l'autonomie alimentaire du Québec. Ces études nous permettront de documenter les bénéfices et les retombées de l'industrie des pêches et de l'aquaculture pour nos régions maritimes et de mieux comprendre la dynamique de développement du secteur afin de nous assurer qu'il contribue davantage à l'autonomie alimentaire du Québec.

Au cours de ma tournée gaspésienne, j'ai également procédé, en présence de M. Jonatan Julien, ministre de l'Énergie et des Ressources naturelles et ministre responsable de la région de la Côte-Nord et de la région de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, ainsi que de M^{me} Diane Lebouthillier, ministre du Revenu national et députée de la région Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, à l'annonce d'une aide financière, provenant du Fonds des pêches du Québec, pour six projets réalisés en Gaspésie et totalisant un montant de 1 279 660 \$. J'ai aussi profité de l'occasion pour m'entretenir avec des organisations du secteur sur des enjeux de développement de l'industrie.

Par ailleurs, cette fin d'année marque mes trois ans comme ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Mon mandat a été enrichi par la rencontre de personnes engagées et enthousiastes, autant au sein de l'industrie que dans mon ministère. Les deux dernières années ont été particulièrement mouvementées : la crise mondiale que nous avons vécue nous a obligés à nous adapter rapidement à une situation particulièrement complexe. Aujourd'hui, nous pouvons dire que nous avons relevé les défis liés à la pandémie avec brio, tous ensemble!

Je suis fier du travail accompli au cours de ces trois années. De nombreuses réalisations concrètes ont permis de faire avancer l'industrie, que ce soit par la mise en place du Fonds des pêches du Québec, par le renouvellement et la bonification des programmes du MAPAQ destinés aux pêches et à l'aquaculture, par les échanges avec les intervenants de l'industrie ou par les représentations que j'ai effectuées auprès de mes homologues fédéraux et provinciaux pour faire valoir les intérêts du Québec.



Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

ANDRÉ LAMONTAGNE

Depuis 2019, le Ministère a offert une aide financière qui s'élève à plus de 28 millions de dollars pour 239 projets, générant un investissement de plus de 68,3 millions de dollars. À cela s'ajoute l'octroi de 199 garanties de prêt aux pêcheurs, pour un montant total de 130 millions de dollars.

La prochaine année sera encore une fois remplie de défis, et je peux vous assurer de mon entière collaboration pour soutenir le développement de l'industrie.

Les préparatifs pour les festivités de décembre ont déjà commencé, et je voudrais dès maintenant vous souhaiter un très joyeux temps des fêtes. Je vous offre aussi mes meilleurs vœux pour la prochaine année. Que 2022 vous apporte joie, santé et abondance!

UNE PREMIÈRE SALADE D'ALGUES ENTIÈREMENT PRÉPARÉE AU QUÉBEC

Par Gabrielle Lafond Chenail,
Direction régionale de la Gaspésie

Une fois de plus, l'entreprise Transformations d'algues Seabiosis met de l'avant les algues gaspésiennes dans un tout nouveau produit. Il est maintenant possible de se procurer de la salade d'algues entièrement faite au Québec. Celle-ci est composée de Kombu royal (laminaire sucrée), une algue légèrement sucrée et salée, et de légumes fermentés aux saveurs asiatiques.

Pionnière dans son domaine, l'entreprise se spécialise dans la transformation et la commercialisation de produits à base d'algues. Elle souhaite démocratiser la consommation des algues gaspésiennes en Amérique du Nord en proposant des produits uniques, savoureux et simples à utiliser à partir du Kombu royal.

En plus de la salade d'algues, cinq autres produits sont présentement sur le marché : le pesto de Kombu, les cornichons de Kombu, le pesto de Dulse et deux saveurs de saucisson sec de Kombu. Ceux-ci s'inscrivent dans la lignée des produits locaux, sains et durables et contribuent à l'autonomie alimentaire. L'achat de ces produits peut d'ailleurs contribuer à l'atteinte du Défi 12 \$, une initiative du gouvernement du Québec qui invite les consommateurs à acheter des aliments d'ici.



© Crédit : Transformations d'algues Seabiosis

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est fier de soutenir la transformation de ces produits à haute valeur ajoutée dans le contexte du Programme d'appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

ÉTUDE SUR L'OPTIMISATION DES DÉBITS DE VIVIERS À HOMARD EN CONTENTION PROLONGÉE : DES ÉCONOMIES POUR L'INDUSTRIE

Par Jérémie Persant,
Direction de l'innovation

Afin de diminuer les coûts de la contention prolongée des homards en vivier, Merinov a réalisé une étude visant à déterminer le débit optimal d'eau de cette opération. Merinov a ainsi pu mettre en évidence le fait que le débit de référence actuellement utilisé était largement surestimé. Conséquemment, il serait préférable de réduire considérablement les débits d'eau utilisés en milieu industriel tout en garantissant une excellente conservation du homard.

Ce résultat est intéressant pour l'industrie puisqu'il permettra non seulement de réduire le coût d'acquisition de certains équipements, mais également le coût des opérations. En effet, de plus en plus de viviers disposent d'un système de réfrigération, et la réduction du débit d'eau permettrait une réduction substantielle de la quantité d'énergie nécessaire au maintien de la température adéquate. C'est donc un ensemble d'économies qui s'offre à l'industrie grâce au travail de Merinov.



© Crédit : Marc, Lajoie, MAPAQ

Ces travaux ont été menés par une équipe de recherche composée de Robin Bénard, chercheur industriel, et Noémie Pelletier, professionnelle de recherche.

Pour plus de renseignements, communiquez avec Colin Gauthier-Barrette, chargé de projet en ingénierie chez Merinov à colin.gauthier-barrette@merinov.ca.

DÉTECTION DES VISCÈRES DE MACTRE DE STIMPSON PAR RAYONS X

Par Thomas St-Cyr Leroux,
Direction régionale de la Côte-Nord

Située à Portneuf-sur-Mer, l'entreprise Les Crabiers du Nord, une usine traitant plusieurs espèces marines, est le principal transformateur de mactres au Québec. L'entreprise traite chaque année un volume très important de mactres de Stimpson afin de produire des conserves de mactres ainsi que des chaudrées et de la sauce aux fruits de mer. Les pieds de la mactre de Stimpson sont très prisés sur le marché asiatique, et la transformation de ceux-ci nécessite le retrait des viscères du pied pour qu'ils soient consommables. Afin d'optimiser les rendements et l'efficacité de sa chaîne de production, l'entreprise, en partenariat avec Lizotte Machine Vision, a développé et optimisé la détection par rayons X des viscères dans les pieds de la mactre de Stimpson. Cette étape était normalement faite à la main.

Traditionnellement, dans l'industrie de la transformation alimentaire, les rayons X sont utilisés pour détecter les particules dures à travers les tissus mous, par exemple les arêtes dans le poisson ou les coquilles dans la chair de mollusque. L'entreprise Les Crabiers du Nord a décidé d'utiliser la technologie des rayons X, combinée à l'analyse d'imagerie, pour développer une machine capable de détecter les viscères demeurés dans les pieds de la mactre de Stimpson. Combiné à un algorithme intelligent, ce type de machine permet aussi d'éjecter automatiquement les pieds qui ne sont pas complètement éviscérés de la chaîne de production à l'aide d'un jet d'air comprimé.



© Crédit : Marc, Lajoie, MAPAQ

Les tests ont permis de bien identifier les composantes nécessaires à la détection des viscères. Cependant, afin d'avoir un procédé optimal, il sera indispensable de travailler davantage à l'intégration et au développement de l'algorithme afin de s'assurer que seuls les pieds éviscérés demeurent dans la chaîne de production. Ainsi, l'entreprise Les Crabiers du Nord poursuit le développement et la mécanisation de sa ligne de transformation afin d'optimiser son rendement tout en conservant le haut degré de qualité de ses produits.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a appuyé financièrement ce projet par le Programme d'appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

REPRISE DES SALONS INTERNATIONAUX DE POISSONS ET FRUITS DE MER : UNE EXPÉRIENCE POSITIVE POUR LE CHINA FISHERIES & SEAFOOD EXPO

Par Michel Bélanger,

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

Le 3 mars 2020, les organisateurs du Seafood Expo North America décidaient de reporter l'événement à cause des risques de propagation liés au coronavirus. Sept jours plus tard, c'est le report du Seafood Expo Global, à Bruxelles, qui était annoncé. S'en est suivi une série de tentatives de report et d'annulation pour tous les différents grands salons commerciaux, notamment pour ceux de l'industrie des produits aquatiques.

L'édition 2021 du China Fisheries & Seafood Expo (CFSE) est la première foire internationale dans laquelle le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et le Groupe Export sont de nouveau impliqués, en appui à l'industrie, depuis le début de la pandémie.



La 25^e édition du CFSE s'est tenue du 27 au 29 octobre 2021, à Qingdao, en Chine. Il s'agit de l'événement commercial le plus important d'Asie dans le domaine des produits aquatiques. Le marché chinois est important pour la diversification des échanges commerciaux des entreprises exportatrices du Québec. En 2020, la Chine était le 3^e partenaire commercial de la province en termes de valeur des exportations

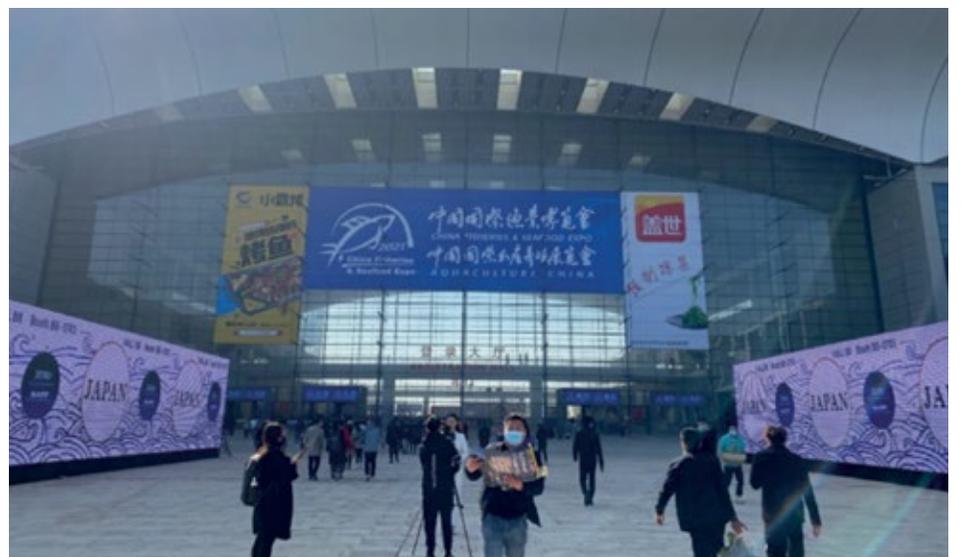
de produits aquatiques (3,6 %), derrière le Danemark (4,6 %) et les États-Unis (82,2 %).

Assurer la présence de l'industrie aquacole du Québec dans un salon en Chine alors que les déplacements sont encore limités représentait toutefois un réel défi. L'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) s'est montrée ouverte à tenter une nouvelle formule mixte qui consistait en un kiosque propre à l'association, mais représenté par les bureaux du Québec en Chine.

Rappelons que ces derniers ont, entre autres choses, pour mandat la promotion du Québec et la coordination des relations économiques. Le MAPAQ, le Groupe Export et l'antenne du Québec à Qingdao ont ainsi collaboré avec l'AQIP afin d'appuyer le recrutement et la participation des entreprises au CFSE.

Cette formule s'est avérée très intéressante pour les entreprises du Québec. Les employés des bureaux du Québec en Chine ont pu établir des contacts de qualité qui ont profité aux entreprises sans que celles-ci aient à jongler avec les contraintes financières et logistiques liées à la participation aux salons. Cette formule hybride offre certainement de nouvelles perspectives pour le développement et la diversification des marchés.

Tous ont apprécié le professionnalisme de Lin Ma, attachée commerciale de l'Antenne du Québec à Qingdao, ainsi que la disponibilité de Francis Gagnon, directeur du Bureau du Québec à Beijing, dans la préparation de l'événement et lors du salon.



ÉTUDE SUR LA CONTENTION OPTIMALE DU CRABE DES NEIGES : UN PAS DE PLUS VERS LA COMMERCIALISATION DU PRODUIT VIVANT

Par Jérémie Persant,
Direction de l'innovation

Au Québec, la contention du crabe des neiges existe, mais elle est peu développée. Afin de démystifier le concept pour l'industrie, l'équipe de Merinov a étudié la contention du crabe des neiges de longue durée. Les chercheurs ont pu comprendre qu'il est techniquement possible de conserver cette espèce pendant douze semaines sans que sa qualité organoleptique ne soit différente de celle du crabe congelé disponible à la même période de l'année. Cet aspect a été validé par un panel de dégustation mis sur pied par Merinov.

« IL EST TECHNIQUEMENT POSSIBLE
DE CONSERVER CETTE ESPÈCE
PENDANT DOUZE SEMAINE »

Bien que cette étude ait mis en évidence la faisabilité de la contention prolongée à l'échelle pilote, elle a aussi révélé l'importance de la sélection et de la manipulation du crabe des neiges devant être mis en contention. En effet, l'espèce étant plus fragile que le homard et soumise à des conditions rigoureuses lors des manipulations, une adaptation des pratiques devrait absolument avoir lieu avant d'envisager le déploiement commercial de cette méthode.

Ces travaux ont été menés par une équipe de recherche de Merinov composée de Valentin Montagnac, Maude Sirois, Francis Coulombe et Robin Bénard.

Pour plus de renseignements, communiquez avec Nicolas Toupoint, chercheur industriel en mariculture chez Merinov à nicolas-toupoint@merinov.ca.

LA DIRECTION RÉGIONALE DU MAPAQ À VOTRE SERVICE!

Vous avez besoin d'une aide financière pour réaliser un projet ou vous souhaitez savoir si vous êtes admissible à un programme? Vous désirez remplir un formulaire ou vous avez des questions? Votre direction régionale est à votre disposition!

DIRECTION RÉGIONALE DE LA CÔTE-NORD

418 964-8521

cote-nord@mapaq.gouv.qc.ca

DIRECTION RÉGIONALE DE LA GASPÉSIE

418 368-7676

drq@mapaq.gouv.qc.ca

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ESTUAIRE ET DES EAUX INTÉRIEURES

819 371-3971

dreeif@mapaq.gouv.qc.ca

DIRECTION RÉGIONALE DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

418 986-2098

drim@mapaq.gouv.qc.ca