

PÊCHES & AQUACULTURE

EN NOUVELLES

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, Mélissa Lapointe, Marie Lionard, Nathalie Moisan, Rabia Siga Sow, Karine Villemaire, Gabrielle Lafond-Chenail.

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

2

Aliments du Québec, un acteur clé pour permettre à la population québécoise de choisir les produits aquatiques d'ici
Une relève de plus en plus présente

3

Aperçu des interventions en 2020-2021 dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales
Le Carrefour de l'innovation de Grande-Rivière, une annonce de première importance pour le milieu

4

La spiruline, une nouvelle production aquacole au Québec
Mise à l'eau des cages de l'année 2021 aux Îles-de-la-Madeleine

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE, UN CHOIX SENSÉ POUR TOUT LE QUÉBEC

La saison de la pêche est bien entamée, et je suis heureux de voir les poissons et les fruits de mer du Québec sur nos tables, de délicieux produits pêchés, élevés et préparés chez nous!

Les 25 et 26 mai derniers, j'ai rencontré pour la deuxième fois les partenaires de la Politique bioalimentaire et nous avons fait le point sur sa mise en œuvre. Ces deux journées ont été riches en information. Nous avons notamment discuté de la volonté de mon gouvernement d'accroître l'autonomie alimentaire du Québec, et ce, tout en maintenant nos échanges commerciaux. J'ai beaucoup apprécié nos échanges et j'espère que les partenaires en sont ressortis aussi satisfaits que moi.

Vous l'avez sans doute remarqué, l'autonomie alimentaire prend beaucoup de place dans les décisions de notre gouvernement et ce sujet a aussi été discuté abondamment lors de la rencontre annuelle des partenaires de la Politique bioalimentaire. Il s'agit d'une priorité gouvernementale, qui fait pleinement partie de la relance de l'économie du Québec. Le secteur des pêches et de l'aquaculture participe à cet ambitieux objectif. Il a d'ailleurs déjà commencé, en offrant aux consommateurs une grande diversité de poissons et de fruits de mer, d'une fraîcheur et d'une qualité inégalées, toujours dans un souci croissant en matière d'écoresponsabilité.

J'ai pu le souligner à plusieurs reprises : l'identification des produits québécois de la pêche et de l'aquaculture est primordiale pour aider les consommateurs à les repérer et à les choisir, tout comme le système de traçabilité pour les aider à s'assurer de l'origine de leurs achats. Cela contribuera à accroître la visibilité des produits de chez nous. Il est donc impératif d'accélérer l'avancement de ce dossier.

Alors que nous commençons la pêche aux crabes en mars et que celle aux homards tire à sa fin, les usines de transformation de crevettes en Gaspésie ont commencé leurs activités au début du mois de juin. Je me réjouis du dénouement de la situation dans le cadre du Plan conjoint des pêcheurs de crevettes du Québec, car il s'agit d'une activité économique importante pour la région.



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

ANDRÉ LAMONTAGNE

Continuez sur votre lancée pour cette saison, en espérant qu'elle soit aussi productive que les précédentes. Le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales doit profiter, lui aussi, de l'engouement des consommateurs pour l'achat de produits québécois!

Je vous souhaite un bel été, sous le signe de l'abondance et de la prudence.

ÉTIQUETAGE ÉCO-SCORE, UNE NOTATION AVANTAGEUSE POUR NOS PRODUITS AQUATIQUES ?

Par Jérémie Persant,
de la Direction de l'Innovation

Au sein de la population, la conscience environnementale est de plus en plus vive. D'ailleurs, sa portée tend à s'élargir. En France, c'est à travers la Loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire de février 2020 que la législation offre maintenant son appui à cette prise de conscience. Puisque cette loi étend sa portée environnementale jusque dans l'alimentation, c'est en s'appuyant sur celle-ci que des initiatives apparaissent en matière d'étiquetage pour informer les consommateurs au sujet des répercussions, sur le plan environnemental, des produits alimentaires. En ce sens, on peut citer l'éco-score.

Bien que cet étiquetage ne soit pas encore disponible sur le marché québécois et canadien, il est raisonnable de penser qu'il pourrait faire son apparition à moyen terme. En sachant que, parmi les protéines animales, les produits aquatiques ont la cote en matière de répercussions environnementales (Pêches et aquaculture en nouvelles, avril-mai 2021) et que certains bénéficient déjà d'une certification Marine Stewardship Council (MSC) ou encore Ocean Wise au Québec, cette méthode pourrait se révéler un outil de valorisation commerciale additionnel.

Concrètement, cet étiquetage permet d'illustrer simplement les conséquences sur l'environnement en attribuant aux produits une note allant de A à E. La note A est attribuée aux aliments dont les répercussions sont considérées comme les plus faibles et, inversement, la note E est attribuée à ceux dont les conséquences sont les plus fortes. Cette note intègre différents éléments que sont la nature de l'emballage, la provenance, le mode de production et la présence d'ingrédients particuliers ayant des répercussions sur la biodiversité et les écosystèmes. Ainsi, cet étiquetage permet d'informer simplement les consommateurs à propos de leurs choix, puisque le système de notation est assez intuitif.



Faibles impacts
sur l'environnement

Forts impacts
sur l'environnement

Malgré sa simplicité, cette notation ne fait pas forcément l'unanimité, notamment en raison de la pondération de certains éléments dans celle-ci. Cette pondération permet d'augmenter ou de diminuer le poids de ces éléments sur la notation globale. À titre d'exemple, la présence de la certification biologique permet de faire gagner des points, alors que, d'après certains observateurs, c'est aussi un modèle de production qui peut nécessiter de plus grandes surfaces pour produire une même quantité d'aliments. Cela peut alors alimenter le débat à l'égard de certains modèles de production et également remettre en question le système de notation. Malgré cela, à défaut de satisfaire toutes les parties prenantes, l'éco-score a le mérite d'ouvrir une voie. D'ailleurs, cette initiative fera l'objet d'un débat au Parlement français dans le but de statuer sur un mode de notation universel et reconnu.

ALIMENTS DU QUÉBEC, UN ACTEUR CLÉ POUR PERMETTRE À LA POPULATION QUÉBÉCOISE DE CHOISIR LES PRODUITS AQUATIQUES D'ICI

Par **Michel Bélanger**, de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture commerciales

Actuellement, le choix des consommateurs québécois s'oriente davantage vers les produits locaux pour des raisons éthiques et des motifs de confiance, de même que pour la qualité de ces produits. Pour ce qui est des poissons et des fruits de mer, dans le but d'être en mesure de faire un choix local, le consommateur doit pouvoir faire, sur les lieux de vente, la distinction entre les produits aquatiques pêchés ou élevés au Québec, et les autres. En ce sens, l'organisme Aliments du Québec est un partenaire clé du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour la mise en valeur et l'identification de produits bioalimentaires québécois.

Fondé en 1996 par les membres de la Filière agroalimentaire québécoise, Aliments du Québec est un organisme à but non lucratif dont la mission consiste à promouvoir l'industrie agroalimentaire à travers les marques Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec et leurs déclinaisons respectives.

Pour satisfaire à la vérification donnant droit à la qualification Aliment du Québec, le produit doit être composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être faites au Québec.

Le secteur des poissons et fruits de mer québécois est bien représenté au sein de l'organisme. Présentement, 50 produits aquatiques de la province sont certifiés Aliments du Québec. Parmi ceux-ci, notons une gamme variée de poissons pêchés en eau douce, la truite arc-en-ciel, les crevettes nordiques, les huîtres et, bien entendu, le homard de la Gaspésie avec son célèbre médaillon. Rappelons que M. Jean-Paul Gagné, le directeur général de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP), est aussi le vice-président du conseil d'administration d'Aliments du Québec.

La certification Aliments du Québec se démarque, notamment, par les occasions de visibilité qu'elle suscite, par sa tarification avantageuse et par la reconnaissance qu'elle a acquise sur le marché québécois.

En effet, la démarche a été adoptée par de grandes bannières qui mettent de l'avant, sur les tablettes, les produits munis du logo Aliments du Québec. De plus, différentes initiatives de promotion permettent à la population québécoise de bénéficier d'une image de marque reconnue et appréciée. Les occasions de visibilité sont multiples. Elles se font par des collaborations de mise en marché, directement à même le site Internet d'Aliments du Québec, à l'occasion de commandites dans les médias ou par l'entremise du programme particulier s'adressant à la restauration et aux établissements (Aliments du Québec au menu).

Pour les consommateurs, la marque Aliments du Québec est un gage d'assurance de l'origine du produit. Aliments du Québec suit un processus de vérification où les informations relatives aux ingrédients, leur provenance et la disponibilité au Québec sont corroborées par le biais de sources fiables et d'experts.

En favorisant l'achat local, la marque Aliments du Québec exerce un rôle très important dans la démarche ayant pour but d'augmenter l'autonomie alimentaire du Québec. C'est pourquoi le MAPAQ appuie financièrement l'organisme pour lui permettre de faire des campagnes publicitaires et d'exercer en magasin des activités de promotion.

La promotion et l'identification des produits aquatiques du Québec sur le marché québécois font partie du Plan d'action 2018-2025 du Ministère pour développer l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales. L'identification des produits aquatiques en collaboration avec Aliments du Québec fait partie des efforts qui sont déployés pour accroître la valeur du contenu québécois acheté au Québec.

Pour en apprendre davantage sur Aliments du Québec vous pouvez consulter le site Internet :

www.alimentsduquebec.com.

Ou, pour communiquer avec l'organisme :

infos@alimentsduquebec.com.

Tél. : 450 679-2244

UNE RELÈVE DE PLUS EN PLUS PRÉSENTE

Par **Danielle Bouchard**,
de la Direction régionale de la Gaspésie

Dans l'ensemble, les parties prenantes du secteur de la capture ont souvent signalé le fait que la relève représente un enjeu important. L'industrie des pêches doit affronter le vieillissement de la main-d'œuvre. En effet, dans les régions maritimes du Québec, près de 55 % des pêcheurs ont plus de 50 ans et les moins de 40 ans représentent à peine plus de 13 % du total des pêcheurs.

Ce défi est particulièrement difficile dans un contexte de déclin démographique et de rareté de la main-d'œuvre qui a cours dans les régions maritimes.

Les jeunes qui souhaitent s'établir dans le secteur de la capture doivent se confronter à des difficultés importantes liées aux frais découlant de l'acquisition des entreprises. La valeur élevée de l'actif dans le domaine des pêches oblige les jeunes qui veulent s'y établir à investir davantage de capitaux.

Tenant compte du fait que l'établissement de nouveaux pêcheurs dans le secteur de la capture est essentiel pour assurer la pérennité des activités de pêche, le MAPAQ en a fait une des priorités de son plan d'action ministériel pour les pêches et l'aquaculture commerciales 2018-2025. À cet égard, depuis 2018, le Ministère a doublé le montant pouvant être versé à la relève. Celui-ci est donc passé de 25 000 \$ à 50 000 \$ pour les moins de 45 ans dans le contexte du programme Soutien à l'achat d'une première entreprise de pêche commerciale.

Ainsi, l'année 2020-2021 a été particulièrement fructueuse du point de vue de la relève pour le secteur de la capture. Au total, le MAPAQ a accordé 1,3 M\$ en aide financière pour la relève en vue de soutenir 28 projets.

De plus, certaines arrivées dans le secteur ont attiré l'attention des médias. Notamment, rappelons que la première et unique femme capitaine-propriétaire-exploitante d'un permis de crabe des neiges dans l'est du Canada est une québécoise. D'ailleurs, parmi les 28 projets de relève qui ont obtenu un soutien financier du MAPAQ en 2020-2021, deux étaient portés par des femmes. Plusieurs jeunes entrepreneurs ont également pris la relève de l'entreprise familiale dans tous les secteurs, et ce, dans un contexte où les défis sont énormes. C'est donc avec fierté que le MAPAQ tient à mettre en évidence l'apport important de cette relève dans ledit secteur et il lui souhaite un franc succès.

APERÇU DES INTERVENTIONS EN 2020-2021 DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE COMMERCIALES

Par **Michelle Parent**, de la Direction régionale de la Gaspésie

Les interventions présentées ci-dessous s'articulent autour des six axes d'intervention du Plan d'action ministériel pour les pêches et l'aquaculture commerciales 2018-2025.

LA CAPTURE

- Nombre d'interventions : **28**. Cela totalise 1,3 M\$ en aide financière accordée à la relève
- Nombre d'interventions sous la forme de garanties de prêt : **99**. Cela représente un total de 63,8 M\$

LA TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES

- Réalisation de projets : **26**
- Investissements totaux : **17,4 M\$**
- Aide financière totale : **4,4 M\$**

L'AQUACULTURE

- Réalisation de projets : **11**
- Investissements totaux : **4,5 M\$**
- Aide financière totale : **1,5 M\$**

LA COMMERCIALISATION

- Réalisation de projets : **1**
- Investissements totaux : **140 k\$**
- Aide financière totale : **112 k\$**

L'INNOVATION

- Mise en œuvre de nouveaux projets de recherche-développement axés sur l'innovation : **10**
- Investissements totaux : **1,4 M\$**
- Aide financière totale : **926 k\$**

LA CONCERTATION ENTRE LES PARTIES PRENANTES DU SECTEUR

- Mise en œuvre de projets : **5**
- Investissements totaux : **603 k\$**
- Aide financière totale : **342 k\$**

L'INCIDENCE SUR L'EMPLOI

- Emplois créés et consolidés : **530**

Un secteur dynamique qui s'illustre par un bilan de 191 interventions en 2020-2021, pour un montant en aide venant du MAPAQ de l'ordre de 73,2 M\$ et de 87 M\$ en investissements totaux. Notons que, pour 2019-2020, le bilan était de 163 interventions, 59,7 M\$ en aide venant du MAPAQ et 80,2 M\$ en investissements totaux.

LE CARREFOUR DE L'INNOVATION DE GRANDE-RIVIÈRE, UNE ANNONCE DE PREMIÈRE IMPORTANCE POUR LE MILIEU

Par **Jérémy Persant**,
de la Direction de l'innovation

Une bonne nouvelle pour le secteur des pêches et de l'aquaculture : le 8 avril dernier, les ministres Proulx, Lamontagne et Fitzgibbon ont annoncé la construction du Carrefour de l'innovation en pêches et aquaculture de Grande-Rivière. Le but de ce projet d'environ 17 M\$ est de construire de nouvelles installations pour le site de Grande-Rivière de Merinov.

Le directeur général de Merinov, M. David Courtemanche, a déclaré que le carrefour d'innovation réunira, au même endroit, les chercheurs, les étudiants et les acteurs de l'industrie, permettra de créer une plus grande synergie à toutes les étapes, depuis la mer jusqu'à l'assiette des consommateurs. Concrètement, ce nouvel espace d'innovation permettra de mettre en place les cinq nouvelles plateformes technologiques suivantes :

- des ateliers de design et de conception d'engins pour une pêche durable;
- une salle d'élevage piscicole avec des technologies modernes de traitement des effluents;
- des laboratoires humides et de microalgues pour l'élevage de nouvelles espèces d'algues, pour la production de moules aquacoles durables et pour la préservation longue durée des crustacés;
- une micro-usine pilote pour la valorisation des algues et des coproduits marins;
- des laboratoires d'écophysiologie et de biologie de pointe.

Avec ce nouveau site, Merinov compte non seulement démarrer de nouveaux projets de recherche, mais également mettre en place un programme d'entrepreneurs en résidence.

Soutenu financièrement par le ministère de l'Économie et de l'Innovation ainsi que par le Mouvement Desjardins, ce projet permettra également de revaloriser le Carrefour national de l'aquaculture et des pêches (CANAP) dont les activités ont cessé en 2010. En effet, ce bâtiment, qui appartient au MAPAQ, a été mis à la disposition du projet au moyen d'un bail de quarante ans. Ce bail inclut également un ensemble de terrains et d'édifices qui se trouvent à proximité.

Le début des travaux est planifié pour l'été 2022. À terme, la mise en place du Carrefour de l'innovation permettra la création de vingt emplois et la consolidation de trente. En conséquence, l'économie locale s'en trouvera stimulée, et les

efforts de recherche et d'innovation au profit du secteur des pêches augmenteront.

Ce projet permet de poursuivre l'histoire de Grande-Rivière qui, depuis 85 ans, est l'un des théâtres de la recherche et de l'innovation pour le secteur des pêches québécoises. En effet, c'est en ces lieux qu'en 1936 a été construite la Station expérimentale de pêche de la Gaspésie, organisation alors sous la responsabilité de l'administration fédérale. Par la suite, on y verra apparaître, en parallèle, la Station biologique de l'Université Laval (1939), laquelle sera cédée en 1950 au gouvernement du Québec. Avec cet événement débutera l'aventure de la recherche gouvernementale québécoise pour le secteur des pêches. Le centre portera alors un nouveau nom, soit la Station de biologie marine de Grande-Rivière. Cette histoire tumultueuse, parsemée d'autres changements de nom (tel CAMGR, en 1990) et de créations d'organisations (tel Halieutec, en 1983), se poursuivra jusqu'à la fondation de Merinov, en 2010, grâce aux efforts concertés du MAPAQ, du Cégep de la Gaspésie et des Îles, et de l'UQAR.

Certes, la recherche et l'innovation, c'est une histoire mouvementée. Il n'en demeure pas moins que cette histoire continue sans cesse de démontrer sa vivacité, notamment avec la création du carrefour en question. Nous souhaitons donc succès et prospérité à cette initiative.

Remerciements : Julie Boyer (communication personnelle); Lucien Poirier (Résumé de l'histoire de la recherche gouvernementale québécoise en pêches – janvier 1992).

LA SPIRULINE, UNE NOUVELLE PRODUCTION AQUACOLE AU QUÉBEC

Par Marie Lionard,
de la Direction régionale de la Côte-Nord

Située à Mani-Utenam, proche de Sept-Îles, l'entreprise Les Jardins secrets d'Océane projette de diversifier ses activités maraîchères par l'intermédiaire de la mise en place d'une culture commerciale de spiruline. Ainsi, Les Jardins secrets d'Océane deviendra non seulement la première entreprise autochtone d'aquaculture en milieu terrestre du Québec, mais aussi la première entreprise québécoise proposant de la spiruline.

La spiruline est une algue microscopique (*Arthrospira platensis*) qui tire son nom commun de sa forme spiralée. Cette microalgue est connue et appréciée pour ses nombreuses vertus nutritionnelles (riche en protéines, acides aminés essentiels, acides gras oméga 3 et oméga 6, glucides, vitamine B12, C, A, D, E, minéraux et oligoéléments). D'ailleurs, la spiruline est utilisée, depuis de nombreuses années, pour aider à lutter contre la malnutrition. Si elle peut être consommée directement sous forme de complément alimentaire, elle peut aussi être ajoutée à des produits transformés tels que des smoothies ou des roulés aux fruits.

Dans son projet, l'entreprise prévoit la construction de serres dans le but de produire la spiruline en bassins. Elle vise également l'achat d'équipement pour permettre de cultiver, de récolter, de transformer, d'ensacher et de mettre en marché, sous forme de paillettes, une spiruline de qualité supérieure.

La construction des nouvelles installations de l'entreprise devrait débuter ce printemps. La mise en marché de cette première production québécoise de spiruline est attendue avec impatience pour goûter enfin à ses bienfaits !

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec est fier de soutenir cette nouvelle production dans le contexte du programme Appui au développement et du programme Fonds des pêches du Québec (FPQ). Rappelons que le FDP est financé conjointement par le gouvernement du Canada et par celui du Québec. Le projet est aussi soutenu par le Secrétariat aux affaires autochtones, la Société de crédit commercial autochtone, la MRC Sept-Rivières et la Société d'aide au développement des collectivités de la Côte-Nord.

MISE À L'EAU DES CAGES DE L'ANNÉE 2021 AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Par Karine Villemare,
de la Direction régionale des Îles-de-la-Madeleine

Encore une fois cette année, les organisateurs des activités entourant la traditionnelle mise à l'eau des cages, aux Îles-de-la-Madeleine, ont fait preuve de créativité et d'ingéniosité pour mettre de l'avant le début de la 146^e saison de pêche aux cages. Les 7 et 8 mai dernier, l'équipe de la Fondation « Willie Déraspe » et ses collaborateurs ont su transmettre l'excitation et la frénésie qui étaient bien présentes sur les différents quais de l'archipel madelinot, à la veille de l'ouverture de la pêche au homard.

Dans une approche principalement virtuelle, grâce aux nouvelles technologies et aux réseaux sociaux, les activités de la mise à l'eau comprenaient, notamment, le Rendez-vous des travailleurs de la mer, ainsi que l'animation radiophonique et webdiffusée simultanément à partir des différents quais de l'archipel, avant et au moment du grand départ. Cette année, sœur Amabilis Deveau, une personnalité rassembleuse bien connue aux Îles-de-la-Madeleine, a accepté l'invitation pour assurer la vigie de ce grand départ.

Comme c'est le cas chaque année, l'activité a attiré l'attention médiatique à l'échelle locale et nationale. En raison de l'impossibilité d'assister sur place à l'événement à cause du contexte sanitaire, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. André Lamontagne, a participé à une entrevue radiophonique sur les ondes de CFIM, la radio des Îles-de-la-Madeleine. Il a profité de l'occasion pour rappeler l'importance de la collaboration entre les deux gouvernements, fédéral et provincial, en citant comme exemple le financement de projets dans le cadre du Fonds des pêches du Québec. Le ministre a également souhaité de la santé et du plaisir à tous les pêcheurs et pêcheuses de l'archipel, ainsi que de la sécurité au travail en cette saison 2021.

Au matin du 8 mai, dès 5 heures, comme le veut la tradition, des fusées lumineuses ont été lancées en guise de signal pour le grand départ. Ainsi, les 325 homardiers des Îles-de-la-Madeleine ont quitté les différents quais de l'archipel pour mettre à l'eau leurs cages. Tout au long de la première semaine de pêche, les pêcheurs et pêcheuses ont été invités à participer à un concours de photos qui devait inclure un homard venant d'être pêché. Les photos et les vidéos de l'événement sont disponibles en différé par l'intermédiaire du site Facebook de La mer sur un plateau. Des images à voir !

La Fondation « Willie Déraspe » a pour mission de faire connaître les ressources marines et les métiers de la mer, tout en mettant en valeur le mode de vie maritime. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est fier d'appuyer financièrement les activités organisées par dans le cadre de la Mise à l'eau 2021, qui contribuent au rayonnement du secteur des pêches.

Bonne saison à tous les travailleurs et travailleuses de la mer !