

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 Villemare, Gabrielle Lafond-Chenail, Marie-Élise Carbonneau.

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

2

Tournée du ministre Lamontagne en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine

3

Pêchés ici, Mangés ici, une nouvelle édition réussie de la campagne de promotion!

Atelier sur la mise en place de systèmes de recirculation dans les piscicultures au Canada

4

Un démonstrateur pour améliorer la sécurité à bord des homardières

Au Québec, la saison de la pêche s'est amorcée il y a déjà plusieurs semaines. Les travailleurs de la mer, les aquaculteurs et les transformateurs ne ménagent aucun effort pour offrir aux consommateurs une panoplie de produits frais et transformés. Homard, crevettes nordiques, flétan, produits d'aquaculture, pour ne nommer que ceux-là, sont tous actuellement offerts et font le bonheur des amateurs.

J'éprouve une grande fierté lorsque je constate de la part des acteurs du secteur bioalimentaire, particulièrement de ceux du secteur des pêches et de l'aquaculture, la volonté d'apporter leur contribution à l'atteinte d'une plus grande autonomie alimentaire au Québec.

Je l'ai particulièrement senti lors de la troisième rencontre annuelle des partenaires de la Politique bioalimentaire, le 19 mai dernier. Plus de 800 personnes étaient réunies pour une même cause : propulser l'autonomie alimentaire durable au Québec.

La progression des cibles fixées dans la Politique bioalimentaire confirme que nous cheminons résolument vers une autonomie alimentaire durable accrue. En effet, les investissements cumulés en 2021 se chiffrent déjà à 12 G\$, se rapprochant de la cible de 15 G\$ à atteindre en 2025. Ce résultat est hautement supérieur à la projection estimée à 8,3 G\$.

Nous satisfaisons nos ambitions prévisionnelles quant à l'augmentation en valeur de contenu québécois dans les produits bioalimentaires achetés au Québec, soit 31 G\$ contre 30,1 G\$ projetés pour 2021.

La hausse de 3 % (321 M\$) des exportations bioalimentaires internationales du Québec en 2021 est en grande partie attribuable au secteur des poissons et fruits de mer, qui a connu une impressionnante augmentation de 42 % (+140 M\$) par rapport à 2020. On constate donc qu'il est possible de favoriser l'autonomie alimentaire tout en poursuivant l'exportation de nos produits d'ici.

Le retrait de la pêche au crabe des neiges dans le sud du golfe du programme de certification MSC a malheureusement causé une diminution de la part des volumes de produits aquatiques québécois certifiés. L'an dernier, ce secteur avait déjà dépassé sa cible prévisionnelle fixée à 70 %. En 2021, elle se situe à 61 %. Je sais que l'industrie mène différents travaux qui lui permettront de déposer une nouvelle demande d'écocertification et je suis confiant en la suite des choses.

Nous progressons également dans l'implantation de pratiques d'affaires responsables dans les entreprises du secteur bioalimentaire ainsi que dans notre volonté d'augmenter la valeur nutritive des aliments transformés au Québec.

Je suis très heureux des efforts de chacun. Ils nous permettent de nous targuer d'un bilan enviable.

Je tiens à rappeler que la croissance de la part des produits marins sur le marché québécois demeure une priorité pour notre gouvernement. Nous continuerons de favoriser le développement, la compétitivité ainsi que la pérennité de votre secteur. Nous poursuivrons les actions qui contribuent à la mise en valeur des produits ainsi qu'à l'occupation dynamique du territoire et au développement durable.

Je constate avec satisfaction que les initiatives en matière de promotion des produits marins québécois s'enchaînent.



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

ANDRÉ LAMONTAGNE

Je pense à la campagne de promotion de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) ainsi qu'aux campagnes régionales mises en œuvre par Gaspésie Gourmande et Le bon goût frais des Îles. J'ai aussi assisté, lors de ma récente visite en Gaspésie, à l'annonce par Metro de la certification Fourchette bleue de cinq de ses magasins de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent. J'aimerais également souligner la Semaine des poissons et des fruits de mer, tenue ce printemps sous le thème « Pêchés ici, Mangés ici ». Je remercie Aliments du Québec ainsi que les restaurants participants de permettre, grâce à cet événement, de faire découvrir aux consommateurs québécois les produits marins du Québec.

Toutes ces initiatives donnent une plus grande visibilité aux produits du Québec auprès des consommateurs québécois et je m'en réjouis. Les efforts en matière de promotion et un plus grand maillage de toute la chaîne de valeur pour faire connaître les produits aquatiques du Québec contribueront, sans nul doute, à accroître le volume de produits aquatiques québécois achetés au Québec.

Je souhaite à tous un été sous le signe de l'abondance.

HOMARD GASPÉSIE, UN MÉDAILLON QUI SE DÉMARQUE DEPUIS 2012

Par Gabrielle Lafond-Chenail,

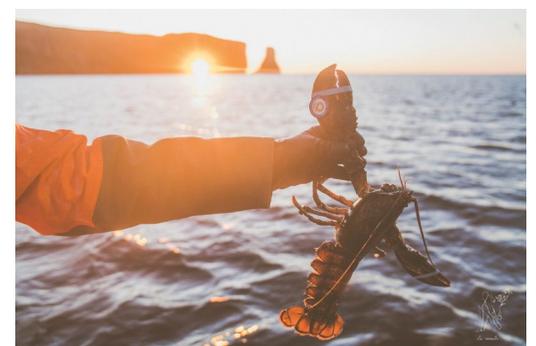
de la Direction régionale de la Gaspésie

Pour une dixième année, le Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG) mène sa campagne d'identification et de promotion du homard gaspésien. L'objectif est de faire valoir le homard sur le plan de son origine, de sa qualité et de sa durabilité, tout en valorisant la communauté des pêches de la Gaspésie qui met en œuvre l'initiative.

En raison des efforts qui sont faits pour identifier le homard de la Gaspésie, celui-ci peut être tracé depuis la mer jusqu'à l'assiette. Cette traçabilité est facilitée par les médaillons qui sont apposés sur les homards fraîchement capturés. Chaque crustacé porte un code unique qui identifie le pêcheur ou la pêcheuse de la Gaspésie qui l'a capturé, ce qui permet au consommateur d'en connaître la provenance. Les médaillons arborent également le logo Aliments du Québec, lequel est destiné à faciliter le repérage, en épicerie, des produits alimentaires québécois.

La campagne du RPPSG est maintenant bien établie et, chaque saison, elle trouve écho dans les médias. La visibilité ainsi obtenue permet d'informer les consommateurs québécois sur les nombreuses mesures adoptées pour assurer une pêche durable, telle l'obtention de l'écocertification du Marine Stewardship Council (MSC), tout en stimulant leur intérêt pour les produits aquatiques d'ici. Cette campagne a également permis aux consommateurs de comprendre l'importance de rechercher et de demander des homards dont la provenance est clairement indiquée. Notons que, depuis sa mise en œuvre, cette initiative a bénéficié de l'appui financier du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Lors de votre prochaine dégustation de homard gaspésien, nous vous invitons à consulter le site monhomard.ca pour découvrir l'origine du crustacé que vous dégustez et pour en savoir davantage sur le pêcheur qui l'a capturé !



© Crédit : La Nomade Photographie

TOURNÉE DU MINISTRE LAMONTAGNE EN GASPÉSIE ET AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

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

Les 6 et 7 mai dernier, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. André Lamontagne, effectuait une visite au Bas-Saint-Laurent, en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine, pour annoncer le versement d'une aide financière dans le secteur bioalimentaire, tout particulièrement dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales. Il a également pris part aux activités entourant le début de la saison de pêche.



© Crédit : MAPAQ

AIDES FINANCIÈRES SPÉCIFIQUES DU SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

Les organismes de promotion et de commercialisation de produits bioalimentaires Gaspésie Gourmande et Le bon goût frais des Îles de la Madeleine ont tous les deux reçu une aide financière de 90 000 \$ en vue de soutenir leur fonctionnement durant les trois prochaines années, en raison des actions qu'ils ont déployées dans le secteur des pêches et de l'aquaculture. Reconnus par le ministère, ces deux organismes font rayonner les produits régionaux partout au Québec.



© Crédit : MAPAQ

Aux Îles-de-la-Madeleine, M. Lamontagne a également présenté les retombées du Programme de soutien à l'achat d'une première entreprise de pêche qui a permis, en 2021-2022, d'appuyer l'établissement de 16 nouveaux capitaines madelinots. Le montant attribué pour ces derniers totalise 775 000 \$.

De concert avec M^{me} Diane Lebouthillier, la ministre du Revenu national et députée de Gaspésie – Les Îles-de-la-Madeleine, le ministre Lamontagne a également annoncé la possibilité, pour les entreprises québécoises du secteur, d'accéder au Fonds canadien d'initiatives en matière de poissons et de fruits de mer. Muni d'une enveloppe de 42,8 millions de dollars, ce programme a pour objectifs de favoriser une approche pancanadienne pour aborder les questions clés au sujet de l'accès aux marchés, ainsi que d'encourager les occasions de reconnaître et de promouvoir l'image de marque du secteur canadien des poissons et des fruits de mer.

Lien vers le programme : <https://www.dfo-mpo.gc.ca/fisheries-peches/initiatives/opportunities-fund-fonds-initiatives/index-fra.html>.

MISE À L'EAU DES CAGES

Le ministre a profité de sa visite dans l'archipel madelinot pour prendre part aux activités entourant le début de la saison de pêche au homard. Après avoir assisté au traditionnel Rendez-vous des travailleurs de la mer, un rassemblement réunissant les acteurs de l'industrie et les citoyens, M. Lamontagne s'est rendu sur le quai de Grande-Entrée pour saluer les équipages en pleine préparation. Aux petites heures du matin, il a assisté au grand départ des homardiers bien chargés de leurs casiers et il a pu constater l'engouement de la communauté pour cet événement.

Les différentes activités organisées par la Fondation Willie Déraspe pour souligner la 147^e saison de pêche aux casiers sont accessibles virtuellement sur la page Facebook de La mer sur un plateau. Le ministère est fier d'appuyer cette initiative qui permet de mettre en valeur l'industrie des pêches maritimes du Québec.

La mer sur un plateau :
<https://www.facebook.com/mersurunplateau>

PÊCHÉS ICI, MANGÉS ICI, UNE NOUVELLE ÉDITION RÉUSSIE DE LA CAMPAGNE DE PROMOTION!

Par **Maryline Patterson**,
de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

L'industrie québécoise des poissons et des fruits de mer manifeste le potentiel et le désir de répondre à l'intérêt de la population québécoise envers les produits venant d'ici. Le gouvernement du Québec a le désir d'en faire tout autant! Non seulement le MAPAQ fait-il de la promotion une action prioritaire de son Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec 2018-2025 mais, en plus, il souhaite augmenter de 20 % la valeur du contenu québécois des poissons et fruits de mer achetés au Québec. Pour y parvenir, le MAPAQ lance, chaque année, et ce, depuis 2016, sa campagne Pêchés ici, Mangés ici, dont le but est de promouvoir, auprès de la population, les produits aquatiques québécois. L'objectif est d'encourager la population du Québec à consommer davantage des produits aquatiques d'ici et d'apprendre comment les repérer aisément.

Pour l'édition 2022, qui s'est déroulée d'avril à juin, plusieurs moyens de communication ont été déployés, parmi lesquels la Semaine des poissons et des fruits de mer du Québec, un concours pour gagner un repas de poissons et de fruits de mer. Le recours à de la publicité ainsi qu'à des influenceurs a également fait partie des moyens retenus.

SEMAINE DE PROMOTION DES POISSONS ET FRUITS DE MER DU QUÉBEC

Organisée en collaboration avec Aliments du Québec, cette activité s'est déroulée, cette année, du 26 mai au 4 juin. Au cours de cette semaine, 13 restaurateurs qui participent au programme Aliments du Québec au menu ont pu présenter, dans les menus qu'ils proposent et dans les assiettes des consommateurs, un garde-manger marin mettant en vedette des plats avec des poissons et des fruits de mer provenant du Québec. Fraîcheur, diversité et qualité étaient au rendez-vous! Aliments du Québec, les restaurateurs participants et le MAPAQ ayant su faire rayonner ladite semaine à travers leur réseau, l'événement s'est révélé un franc succès.

CONCOURS GAGNER UN REPAS POUR DEUX!

Un concours a été organisé à travers les réseaux sociaux dans le but de faire gagner cinq repas pour deux pendant la Semaine des poissons et des fruits de mer. Le concours a été un franc succès puisque près de 4 000 personnes y ont participé.

CAMPAGNE PUBLICITAIRE

Une campagne publicitaire visant à inciter les gens à acheter et à cuisiner les poissons et les fruits de mer du Québec s'est tenue sur les plateformes Facebook et Instagram ainsi que sur différents sites Web. Si certaines publicités invitaient les gens à participer à la Semaine et au concours, d'autres visaient à diminuer la perception que cuisiner ces aliments peut être compliqué, long et difficile. Les différentes publications du MAPAQ et les influenceurs sollicités pour la campagne ont su démontrer qu'au contraire, il est simple et rapide de les cuisiner. De plus, l'interaction entre les influenceurs et leur communauté a servi de levier pour faire passer le message d'avantage.



ATELIER SUR LA MISE EN PLACE DE SYSTÈMES DE RECIRCULATION DANS LES PISCICULTURES AU CANADA

Par **Marie-Pier Lambert et Dominic Marcotte**,
de la Direction régionale de l'Estuaire et des eaux intérieures

Pêches et Océans Canada (MPO), en collaboration avec l'industrie aquacole en eau douce, a organisé la tenue d'un atelier les 9 et 10 mars 2022, à Toronto. Le but de cet atelier était d'établir une collaboration canadienne ayant pour objectif d'aborder les questions entourant les aspects techniques, biologiques, financiers et réglementaires qu'il faut prendre en considération pour encourager et faciliter l'établissement de nouvelles piscicultures en recirculation intensive de l'eau (RAS pour Recirculating aquaculture system). Des intervenants

canadiens qui exercent leurs activités dans le secteur piscicole y étaient présents. En ce qui concerne le Québec, des représentants du MPO, du MAPAQ et de l'Université Laval étaient sur place. Lors de la première séance de travail, des présentations ont eu lieu à cinq fermes canadiennes qui se spécialisent en RAS, dont la Ferme piscicole des Bobines inc. qui est située en Estrie.

Cet atelier a permis d'établir une collaboration canadienne ayant pour objectif d'encourager et de faciliter l'établissement de nouvelles piscicultures qui exercent leurs activités dans le domaine en question. Le modèle piscicole de base serait un module d'élevage permettant la production annuelle de 130 à 150 tonnes de salmonidés. Ces échanges devraient aider le développement de ces fermes piscicoles que l'on peut considérer comme étant de type familial. Les discussions permettront de rédiger un cahier des charges qui devrait aider à développer des fermes piscicoles du même genre. En effet, en vue d'assurer son développement, le secteur piscicole du Québec doit affronter les mêmes défis que ceux du reste du Canada, soit la disponibilité

de la main-d'œuvre spécialisée, l'accès aux soins vétérinaires, les enjeux environnementaux, l'étude technicoéconomique pour appuyer le financement des petites entreprises et l'étude de la validation de l'efficacité environnementale des systèmes en RAS.

Cet événement aura permis au MAPAQ de tisser des liens interprovinciaux qui pourraient être bénéfiques pour soutenir le développement durable de l'aquaculture en eau douce au Québec. L'expertise du MAPAQ peut être mise à profit dans les collaborations futures avec les autres provinces, surtout lorsqu'il est question de normes environnementales.



Deuxième séance : la conception d'une ferme modèle en RAS.
© Crédit : Steve Naylor [MPO]

UN DÉMONSTRATEUR POUR AMÉLIORER LA SÉCURITÉ À BORD DES HOMARDIERS

Par **Jérémy Persant**,
de la Direction des analyses et des politiques des pêche et aquaculture

En février 2022, une équipe de Merinov, représentée par Colin Gauthier-Barrette et Michel Tremblay, est allée présenter son démonstrateur de pont de homardier aux intervenants du secteur des pêches des Îles-de-la-Madeleine. Fruit d'un travail qui s'est étalé sur plusieurs années, le démonstrateur est le résultat concret d'une conception permettant d'améliorer la sécurité à bord des homardières.

Avant d'aboutir à ce résultat, plusieurs étapes ont été mises en œuvre. Par exemple, deux études de l'Institut de recherche Robert-Sauvé en santé et en sécurité du travail (IRSST), réalisées en partenariat avec Merinov, ont été publiées en 2014 et en 2018¹. Celles-ci ont permis de repérer les facteurs de risque à bord des homardières et de concevoir un aménagement améliorant le degré de sécurité à bord. Ces travaux ont été menés par Sylvie Montreuil et Jean-Guy Richard de l'IRSST, ainsi que par Francis Coulombe et Michel Tremblay de Merinov.

En vue de transposer concrètement les résultats de ces recherches, Merinov a, par la suite, décidé de réaliser un



Figure 1. Photographie du démonstrateur homardier. © Crédit : Merinov

projet de construction d'un pont de homardier en suivant les recommandations découlant de ces études. De plus, pour faciliter le déplacement de cette construction et, par conséquent, en vue de la présenter au plus grand nombre possible, celle-ci a été érigée sur la base d'une remorque. Depuis sa construction, plusieurs présentations ont eu lieu. L'une d'entre elles s'est faite lors de la tenue du comité permanent sur la sécurité des bateaux de pêche du Québec, en 2018 à Rimouski, et les autres ont eu lieu cette année sur plusieurs quais aux Îles-de-la-Madeleine.

Le démonstrateur a été fort bien accueilli par les intervenants du secteur de la capture et il servira certainement aux futurs projets visant l'amélioration de l'aménagement des ponts. Notons que l'effort mis sur les spécificités régionales en matière de pêche a particulièrement été apprécié. En effet, le démonstrateur est adapté, pour les Îles-de-la-Madeleine, à tribord et, pour les autres régions maritimes, à bâbord. Ces distinctions s'expliquent, notamment, par le fait qu'aux Îles-de-la-Madeleine, la pêche au homard se fait au large.

Ce projet a été soutenu financièrement par le MAPAQ dans le but de favoriser l'amélioration de la sécurité à bord des bateaux de pêche comme le souhaite le Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec 2018-2025.

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

dreei@mapaq.gouv.qc.ca

DIRECTION RÉGIONALE DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

418 986-2098

drim@mapaq.gouv.qc.ca

¹ IRSST 2014, *Chute par-dessus bord de l'équipage des homardières du Québec – Analyse des risques et pistes de prévention* : <https://www.irsst.qc.ca/publications-et-outils/publication/i/100768/n/chute-par-dessus-bord-homardières-r-831>].

IRSST 2018, *Critères d'aménagement sécuritaire et ergonomique des postes de « haleur et de support à casiers » des homardières du Québec* : <https://www.irsst.qc.ca/publications-et-outils/publication/i/100972/n/haleur-support-casier-homardier>].



Figure 2. Photographie du démonstrateur homardier. © Crédit : Merinov