

# 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, Aimée Raby, Carolyn Robichaud, Nathalie Moisan, Rabia Siga Sow, Karine Villemaire, Marie-Élise Carbonneau.

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

## UNE FILIÈRE INNOVANTE ET CONCERTÉE

Chaque année, l'industrie des pêches et de l'aquaculture doit faire face à plusieurs défis qu'elle relève avec brio, en particulier grâce à sa capacité d'innover. En effet, la valeur des débarquements a atteint des sommets historiques lors de la dernière saison, et il en est de même pour la production des usines de transformation de nos régions.

Au cours des dernières semaines, j'ai eu l'occasion d'échanger avec plusieurs d'entre vous, notamment lors du deuxième salon Fourchette bleue et lors du congrès de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche.

Plus que jamais, l'innovation sera essentielle à l'essor de l'industrie. Il faut continuer d'investir dans l'automatisation pour, d'une part, pallier le manque de main-d'œuvre et, d'autre part, améliorer la productivité de l'industrie.

Par ailleurs, en misant simultanément sur le développement du marché québécois et sur l'augmentation de la valeur des exportations, l'industrie des pêches et de l'aquaculture stimule sa croissance.

En effet, faciliter l'accès aux poissons et aux fruits de mer d'ici pour tous les Québécois contribue directement au développement socioéconomique des régions côtières. Cela permet également de favoriser l'autonomie alimentaire durable et l'achat local, deux priorités pour mon ministère.

Pour mener tous ces chantiers efficacement, il est essentiel d'éviter le travail en vase clos et de privilégier la collaboration au sein de la filière.



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

ANDRÉ LAMONTAGNE

Je suis convaincu que de joindre les efforts permet de maximiser les résultats au bénéfice de toutes les parties et de toutes les régions du Québec.

Pour la plupart d'entre vous, les préparatifs en vue de la saison de la pêche vont déjà bon train. Je vous souhaite une saison généreuse, à la hauteur de vos attentes.

## BALEINES NOIRES : DES EFFORTS SUBSTANTIELS DU MILIEU POUR LA DURABILITÉ

Par Jérémie Persant et Marie-Élise Carbonneau

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

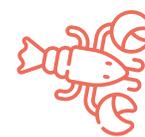
Ces dernières années, l'empêchement des baleines noires dans les engins de pêche a affecté de manière importante cette espèce en péril, qui ne comptait plus que 500 individus en 2010. Ainsi des efforts considérables ont dû être menés afin de préserver ces animaux tout en maintenant les activités de pêche commerciale dans les régions maritimes du Québec.

Depuis 2018, l'industrie travaille activement à trouver les meilleures solutions pour assurer une cohabitation harmonieuse avec les baleines noires, et deux approches sont principalement mises de l'avant. La première consiste à utiliser des cordes ou des maillons à faible résistance à la rupture qui sont conçus pour se rompre lorsqu'une forte pression est appliquée, ce qui permettrait aux baleines emmêlées de se libérer plus facilement. La seconde approche vise à limiter les cordages nécessaires pour fixer les bouées qui retiennent les engins de pêche. Pour ce faire, des dispositifs sur commande pourraient déployer les bouées et leur cordage au moment voulu seulement, soit lors de la levée des engins de pêche.

Dans cette optique de durabilité, plusieurs travaux ont été entrepris par le milieu maritime québécois depuis 2018, dont six qui ont reçu l'appui financier du MAPAQ.



Bouées et cordages. Photo : MAPAQ.



### HOMARD TROIS PROJETS

- L'analyse des mesures de gestion;
- La mise au point d'un dispositif pour minimiser la dérive du cordage entre les bouées et les casiers;
- La réalisation de tests sur des engins de pêche équipés de dispositifs ayant un point de rupture sous une forte pression;



### CRABE DES NEIGES DEUX PROJETS

- La revue et l'évaluation des technologies de pêche au crabe permettant de réduire les empêchements des baleines;
- La mise au point d'un système permettant la rupture des cordages en cas d'empêchement;



### POISSONS DE FONDS UN PROJET

- La conception d'un casier qui remplacerait le filet maillant.

L'ensemble de ces projets, d'une valeur de 1,9 M\$, a reçu un soutien financier de près de 350 000 \$ du MAPAQ. Ils permettront assurément de concilier la protection des baleines et la durabilité des pêcheries québécoises. Afin d'appuyer la pérennité des pêcheries, d'autres initiatives prometteuses et portées par le milieu devraient émerger dans les prochains mois.

## LES VIVIERS À HOMARDS, D'HIER À AUJOURD'HUI

Par Jean Paradis,  
Direction régionale de la Gaspésie

Entre 1956 et 1960, la moyenne annuelle des débarquements de homards au Québec était de 3 232 000 livres, dont 2 864 000 aux Îles-de-la-Madeleine, 330 000 en Gaspésie, et 38 000 au Labrador et à Anticosti. Déjà en 1967, l'Office des recherches sur les pêcheries du Canada, depuis la Station de biologie de Saint Andrews (Nouveau-Brunswick), s'intéressait à la conservation du homard vivant après sa capture. L'immersion des cageots à homards à proximité des sites de débarquement ou l'utilisation de bassins en bois ou en béton alimentés en eau de mer étaient alors mises en pratique. Aux Îles-de-la-Madeleine, jusqu'à 300 000 livres de homard pouvaient être conservées immergées dans des installations amarrées en bordure des côtes, tributaires des fluctuations météorologiques. Ces conditions changeantes de température, de salinité et de turbidité de l'eau influençaient considérablement le taux de survie et la qualité du homard.



Entreposage sous un système de douches. Photo : MAPAQ.

Aujourd'hui, on dénombre près d'une quinzaine de viviers de plus ou moins grande envergure sur la terre ferme en Gaspésie, sur la Côte-Nord et aux Îles-de-la-Madeleine. Ils totalisent une capacité d'entreposage de près de 4 millions de livres. Cependant, les volumes enregistrés en 2020 dépassaient les 20 millions de livres, et près de la moitié provenait des Îles-de-la-Madeleine. Nous estimons que cette capacité pourrait prochainement dépasser les 5 millions de livres si les intentions de projets discutés en 2022 se réalisaient. Cet engouement pour l'acquisition de viviers n'est certes pas sans lien avec l'augmentation des volumes de homard disponibles et les exigences des marchés intérieurs et internationaux. La qualité du homard vivant, tout comme celle du homard transformé, se doit d'être irréprochable, et la mortalité doit être réduite le plus possible afin d'assurer la rentabilité des entreprises.



Entreposage en immersion. Photo : MAPAQ.

C'est dans cette optique que la conception de nouveaux viviers fait appel à des technologies de pointe pour le suivi et le contrôle des paramètres de conservation qui sont maintenant bien connus de l'industrie. La température de l'eau, l'oxygène dissous et les concentrations d'ammoniaque font partie de ces paramètres contrôlés, ou contrôlables, selon l'objectif de conservation à plus ou moins long terme. Ces technologies permettent effectivement la conservation du homard avant sa revente ou sa transformation. Trois techniques de conservation peuvent être employées au sein d'une même installation :

1. l'immersion en bassin pour assurer le dégorgement (2 à 3 jours pour vider l'intestin);
2. l'immersion en bassin dans une eau nettement plus froide pour une conservation à moyen et à long terme;
3. la superposition de bacs à homards sous un système de douches pour une conservation à court terme.

Ces infrastructures modernes assurent donc une gestion efficace du nombre croissant d'arrivages, lesquels présentent en outre de forts débits, ainsi qu'une gestion de l'offre qui influe sur la valeur marchande.

Sources :

Portail de la Banque d'information sur les pêches maritimes (BIPM).

D. W. McLeese et D. G. Wilder. *Le homard : entreposage et expédition*, Ottawa, bulletin de l'Office des recherches sur les pêcheries du Canada, Station de biologie de Saint Andrews (N.-B.), no 147, 1967.

## CALENDRIER DES FOIRES COMMERCIALES DE 2023 DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

Par Maryanne Gervais  
Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

La présence des entreprises du Québec dans les foires commerciales permet d'accroître et de renforcer la notoriété de l'offre québécoise de poissons et de fruits de mer sur les marchés internationaux, de faire la promotion des produits marins du Québec à l'étranger, de nouer ou de consolider des liens d'affaires ainsi que de parfaire les connaissances sur les nouvelles tendances des marchés.

Voici les principales foires commerciales de l'année 2023 :

### SALON FOURCHETTE BLEUE

Les 7 et 8 février 2023  
Hôtel Universel de Rivière-du-Loup  
À Rivière-du-Loup, au Québec  
[exploramer.qc.ca/salon-fourchette-bleue/](http://exploramer.qc.ca/salon-fourchette-bleue/)

### FOODEX JAPAN

Du 7 au 10 mars 2023  
Tokyo Big Sight  
À Tokyo, au Japon  
[www.jma.or.jp/foodex/en/](http://www.jma.or.jp/foodex/en/)

### SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA

Du 12 au 14 mars 2023  
Boston Convention and Exhibition Center  
À Boston, aux États-Unis  
[www.seafoodexpo.com/north-america/](http://www.seafoodexpo.com/north-america/)

### SEAFOOD EXPO GLOBAL

Du 25 au 27 avril 2023  
Fira Barcelona Gran Via Venue  
À Barcelone, en Espagne  
[www.seafoodexpo.com/global/](http://www.seafoodexpo.com/global/)

### SIAL CANADA

Du 9 au 11 mai 2023  
Enercare Centre  
À Toronto, au Canada  
[sialcanada.com/en/](http://sialcanada.com/en/)

### SEAFOOD EXPO ASIA

Du 11 au 13 septembre 2023  
Sands Expo and Convention Centre  
À Singapour  
[www.seafoodexpo.com/asia/](http://www.seafoodexpo.com/asia/)

### CHINA FISHERIES AND SEAFOOD EXPO

Du 25 au 27 octobre 2023  
Hongdao International Convention and Exhibition Center  
À Qingdao, en Chine  
[chinaseafoodexpo.com](http://chinaseafoodexpo.com)