

PÊCHES & AQUACULTURE

EN NOUVELLES

2 Calendrier des foires commerciales de 2025 dans le secteur des pêches et de l'aquaculture
L'industrie participe à une importante mission sur le sébaste en Islande

3 Une nouvelle offre en santé animale pour les pisciculteurs
Du nouveau au poste de sous-ministre adjoint aux pêches et à l'aquaculture commerciales

4 Nouveauté en ce qui concerne la Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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 : Donald Arseneau, Maryanne Gervais, Nathalie Moisan, Jérémie Persant, Aimée Raby, Carolyn Robichaud, Ndiga Séne et Rabia Siga Sow.

TABLER SUR LE DIALOGUE POUR PRÉPARER L'AVENIR

Le temps des Fêtes qui approche est propice aux retrouvailles, aux bons repas en famille et aux moments passés au grand air. Avant de nous laisser pour une pause bien méritée, j'aimerais revenir sur les événements marquants de l'année 2024.

Nous le savons, le secteur des pêches et de l'aquaculture revêt une importance économique de premier ordre pour les communautés côtières du Québec.

Il est important de souligner les efforts de l'industrie en vue de trouver des solutions en cette période de transition. Je pense entre autres aux travaux en cours au sein du comité québécois sur la crevette, qui visent à explorer différentes options d'adaptation pour les pêcheurs et les transformateurs.

L'année 2024 a également été marquée par la réouverture de la pêche au sébaste de l'unité 1 après un moratoire de près de 30 ans. Certains pêcheurs et transformateurs sont déjà en action et cherchent à s'inspirer des bonnes pratiques pour tirer profit de la ressource. Celle-ci offre des occasions d'affaires à saisir, et c'est d'autant plus le cas dans le contexte de la reprise des marchés internationaux. Après un repli de la demande de poissons et de fruits de mer au cours des dernières années, cette reprise ouvre la porte à la diversification, et même au renforcement des liens commerciaux.



Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et ministre responsable de la région du Centre-du-Québec,

ANDRÉ LAMONTAGNE

En terminant, je tiens à souligner que la collaboration de toutes les parties est essentielle et qu'il est primordial de redoubler l'ardeur collective pour la suite. Une approche concertée entre les industriels de la transformation et l'ensemble des intervenants du secteur des pêches et de l'aquaculture contribuera grandement à la pérennité des activités ainsi qu'à la création de richesse et de retombées en matière d'économie et d'emplois.

En ce mois de décembre, j'en profite pour vous souhaiter à toutes et à tous un joyeux temps des Fêtes.

BILAN DE LA SEMAINE DES POISSONS ET DES FRUITS DE MER ORGANISÉE PAR LE MAPAQ

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

La commercialisation des produits aquatiques sur le marché intérieur est une priorité du Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec 2018-2025 et s'inscrit dans l'objectif de la Politique bioalimentaire, qui vise à accroître l'autonomie alimentaire du Québec. À cette fin, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) organise annuellement une campagne de promotion sous le thème « Pêchés ici, mangés ici », dont les activités s'échelonnent du mois de mai au mois de novembre. Par l'entremise de publicités numériques et d'activités promotionnelles avec le secteur de la restauration, les consommateurs ont la possibilité de découvrir les produits aquatiques d'ici et de se familiariser avec ceux-ci.

Au mois de mai dernier, 21 restaurants ont pris part à la Semaine des poissons et des fruits de mer en s'engageant à avoir un menu spécial qui met en valeur les poissons et les fruits de mer du Québec. Ces restaurants, situés dans plusieurs régions du Québec, font également partie du programme Aliments du Québec au menu. D'année en année, le nombre de restaurants qui désirent participer aux activités est en croissance. Ils sont passés de 12 restaurants en 2022 à 21 en 2024. Les consommateurs peuvent aussi s'inscrire à un concours organisé par Aliments du Québec, qui permet de gagner une carte-cadeau de 250 \$ dans les restaurants participants. Cette année, c'est plus de 950 participants qui ont été enregistrés, et le concours a pu générer plus de 1 200 réactions et 1 700 commentaires sur les médias sociaux d'Aliments du Québec.

La campagne de promotion est aussi une occasion, par le biais des médias sociaux, d'informer les consommateurs de la variété des poissons et fruits de mer du Québec et des diverses façons de les apprêter. Le site Internet de Pêchés ici, mangés ici ainsi que la page d'Aliments du Québec au menu offrent également diverses informations aux consommateurs sur les produits du Québec.



Visuel promotionnel de la Semaine des poissons et des fruits de mer du Québec

CALENDRIER DES FOIRES COMMERCIALES DE 2025 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 aux foires commerciales permet de faire la promotion des poissons et fruits de mer québécois sur les différents marchés. Elle contribue ainsi à accroître et à renforcer leur notoriété à l'étranger. De surcroît, les foires permettent de nouer ou de consolider des liens d'affaires et de s'informer sur les nouvelles tendances des marchés.

Voici les principales foires commerciales à venir pour l'année 2025 :

Salon Fourchette bleu

Du 24 au 26 février 2025

Manoir du Lac Delage

Ville de Québec, Québec

<http://exploramer.qc.ca/salon-fourchette-bleue/>

FOODEX Japan

Du 11 au 14 mars 2025

Tokyo Big Sight

Tokyo, Japon

<https://www.jma.or.jp/foodex/en/>

Seafood Expo North America

Du 16 au 18 mars 2025

Boston Convention and Exhibition Center

Boston, États-Unis

<https://www.seafoodexpo.com/north-america/>

SIAL Canada

Du 29 avril au 1er mai 2025

Enercare Centre

Toronto, Canada

<https://sialcanada.com/en/>

Seafood Expo Global

Du 6 au 8 mai 2025

Fira Barcelona Gran Via Venue

Barcelone, Espagne

<https://www.seafoodexpo.com/global/>

Seafood Expo Asia

Du 10 au 12 septembre 2025

Sands Expo and Convention Centre

Singapour, Singapour

<https://www.seafoodexpo.com/asia/>

China Fisheries and Seafood Expo

Dates à venir

Hongdao International Convention and Exhibition

Center

Qingdao, Chine

<https://chinaseafoodexpo.com/>

L'INDUSTRIE PARTICIPE À UNE IMPORTANTE MISSION SUR LE SÉBASTE EN ISLANDE

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

L'ouverture de la pêche au sébaste constitue une occasion majeure pour l'industrie des pêches au Québec. Dans l'optique d'accroître leurs connaissances, des intervenants clés du secteur ont établi la nécessité d'identifier les plus récentes technologies ainsi que les produits sur le marché pouvant assurer le succès de cette pêcherie.

C'est dans ce contexte que, du 14 au 22 septembre 2024, 12 représentants des secteurs de la capture, de la transformation et des biotechnologies de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine ont participé à une mission commerciale en Islande, organisée conjointement par l'Association québécoise de l'industrie de la pêche et le créneau Ressources, sciences et technologies marines du Québec maritime. La délégation a participé au salon Icelandic Fisheries Seafood & Aqua Exhibition à Kópavogur et a visité certaines entreprises spécialisées pouvant orienter l'industrie dans ses choix stratégiques et technologiques.

La mission a permis de faire ressortir des constats notamment quant au potentiel de valorisation de certains co-produits. Les participants ont également rencontré plusieurs fournisseurs d'équipements à la fine pointe de la technologie. Ces éléments permettront de planifier des lignes de transformation adaptées au contexte québécois. Le modèle islandais a également démontré que l'adoption d'une stratégie collective de mise en marché et de valorisation du produit est essentielle au succès.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation salue cette initiative sectorielle importante pour le développement de cette pêcherie.

NOUVEAUTÉ EN CE QUI CONCERNE LA LOI SUR LE BIEN-ÊTRE ET LA SÉCURITÉ DE L'ANIMAL

Par **Marie-Ève Lessard**, Direction de la santé et du bien-être des animaux

Depuis le 6 octobre dernier, 10 espèces de poissons gardés en captivité à des fins d'élevage pour le marché de table, ou ayant le potentiel de l'être, sont visés par la [Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal](#), en vertu du [Règlement sur la désignation des autres animaux visés par la Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal](#). En vue de répondre aux exigences de cette loi, la méthode d'abattage sur coulis de glace doit être précédée d'une étape d'insensibilisation. Les méthodes d'insensibilisation qui peuvent être utilisées sont celles reconnues comme étant acceptables dans le [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des salmonidés d'élevage](#) (voir annexe I). Les techniques respectueuses du bien-être des poissons et les mieux adaptées aux élevages commerciaux pour provoquer une perte de sensibilité rapide sont l'électrocution et la percussion crânienne. En ce qui concerne les méthodes acceptables pour la mise à mort d'un poisson non destiné à la consommation humaine, il est possible de consulter le [Guide pour l'insensibilisation et l'euthanasie d'un petit nombre de poissons en pisciculture](#) sur Québec.ca.

Nous aimerions rappeler que les pisciculteurs commerciaux qui désirent obtenir une aide financière pour l'achat d'équipements pour la mise à niveau des étapes d'abattage dans leur entreprise peuvent déposer une demande au [Fonds des pêches du Québec](#) ou au [Programme d'appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales](#). Pour toute question relative aux programmes, veuillez communiquer avec la direction régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation responsable du territoire où se trouve votre établissement.

LISTE DES LIENS URL :

- Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal : <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/B-3.1%20/>
- Règlement sur la désignation des autres animaux visés par la Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal : <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/rc/B-3.1,%20r.%201%20/>
- Code de pratiques pour le soin et la manipulation des salmonidés d'élevage : <https://www.nfacc.ca/pdfs/codes/salmonides-delevage-code-de-pratiques.pdf>
- Guide pour l'insensibilisation et l'euthanasie d'un petit nombre de poissons en pisciculture : https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_euthanasie_poissons_MAPAQ.pdf
- Fonds des pêches du Québec : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pêche/md/Programmes/Pages/Fonds-des-peches-du-Quebec.aspx>
- Programme d'appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pêche/md/Programmes/Pages/appuifinpeche.aspx>
- Liste des directions régionales du MAPAQ : <https://www.quebec.ca/gouvernement/ministere/agriculture-pecheries-alimentation/coordonnees-du-ministere/bureaux-regionaux>

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