

PÊCHES & AQUACULTURE

EN NOUVELLES

2 Survol des activités du CEGRIM

3 Gestion de la récolte commerciale d'algues au Québec

Innovalgue : les algues du Québec à l'avant-garde de la bioéconomie bleue

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 : Patricia Jean-Allard, Maryanne Gervais, Nathalie Moisan, Jérémie Persant, Aimée Raby, Ndiaga Séne, Rabia Siga Sow et Karine Villemaire

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

POLITIQUE BIOALIMENTAIRE 2025-2035 : NOURRIR NOS AMBITIONS POUR UN SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE DURABLE

C'est avec enthousiasme et motivation que j'ai accepté le rôle de ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Le secteur des pêches et de l'aquaculture a une importance stratégique pour la vitalité des régions côtières, et également pour tout le Québec. C'est dans cet esprit que je m'engage, en compagnie de Stéphane Sainte-Croix, adjoint parlementaire aux pêches et député de Gaspé, à travailler avec tous les acteurs du milieu en étant à l'écoute de leurs besoins et en adoptant une approche orientée vers les solutions.

Lorsqu'on regarde dans le rétroviseur, on se rappelle que le début de la saison de pêche 2025 a fait l'objet de beaucoup d'incertitude avec les menaces de tarifs douaniers qui ne se sont finalement pas concrétisées. Les liens d'affaires solides qui sont le résultat d'une longue collaboration entre les entreprises du Québec et leurs partenaires du sud de la frontière ont assurément contribué à atténuer les répercussions des menaces.

Cette situation met toutefois en lumière l'importance de diversifier nos marchés d'exportation. À cet égard, la participation aux foires commerciales, tant au Canada qu'à l'international, demeure un levier stratégique pour nos entreprises.

Il est encore tôt pour faire un bilan de la saison de pêche 2025, mais nous pouvons observer des signes encourageants dans plusieurs secteurs. Pour ce qui est de l'aquaculture, d'importants projets sont en cours d'élaboration, notamment en lien avec l'élevage du saumon de l'Atlantique. Ils contribueront à l'essor d'un secteur stratégique pour notre autonomie alimentaire. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation appuie également l'amélioration des infrastructures des entreprises déjà en production.

Pour sa part, l'industrie ostréicole a été marquée par la détection des maladies MSX (sphère multinucléée inconnue) et Dermo ainsi que par la déclaration du Québec comme zone contaminée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Bien que sans risque pour la santé humaine, ces maladies exigent une approche prudente et rigoureuse, en collaboration avec l'industrie et les partenaires scientifiques, en vue d'assurer la pérennité et le développement durable de cette filière.

Le 22 août dernier a marqué le lancement de la Politique bioalimentaire 2025-2035 – *Nourrir nos ambitions*, résultat de vastes consultations menées en 2024 et en 2025. Cette politique propose une vision ambitieuse pour 2035 : un secteur bioalimentaire prospère, durable et pleinement engagé pour l'autonomie alimentaire du Québec. Elle repose sur de grandes orientations et ambitions pour lesquelles le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales joue un rôle essentiel, notamment la compétitivité, la diversification des marchés, les investissements et la durabilité.



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

DONALD MARTEL

Deux leviers importants guideront sa mise en œuvre : l'innovation, notamment par le virage numérique, et la collaboration entre les acteurs du secteur. Le dialogue avec les représentants de l'industrie se poursuivra afin que nous puissions relever ensemble les défis environnementaux et économiques.

Pour moi, il est absolument essentiel que le secteur des pêches et de l'aquaculture contribue encore davantage à l'autonomie alimentaire du Québec. L'une de mes priorités sera de veiller à ce qu'on puisse tirer profit de tout le potentiel de cette industrie.

En conclusion, je tiens à saluer le travail remarquable des pêcheurs, des transformateurs, des aquaculteurs et des partenaires du secteur. Nos eaux regorgent d'un grand potentiel, et votre engagement permet d'offrir des poissons et fruits de mer frais ou transformés de qualité pour les consommateurs du Québec et de l'étranger. Ce sera un grand plaisir de travailler avec vous à faire grandir votre industrie.

En conclusion, je tiens à saluer le travail remarquable des pêcheurs, des transformateurs, des aquaculteurs et des partenaires du secteur. Nos eaux regorgent d'un grand potentiel, et votre engagement permet d'offrir des poissons et fruits de mer frais ou transformés de qualité pour les consommateurs du Québec et de l'étranger. Ce sera un grand plaisir de travailler avec vous à faire grandir votre industrie.

IMPORTANCE DES FOIRES COMMERCIALES POUR LES ENTREPRISES DU SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

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

Les foires commerciales jouent un rôle crucial pour les entreprises de divers secteurs, et celui des pêches et de l'aquaculture ne fait pas exception. Ces événements sont des plateformes indispensables pour la promotion des produits aquatiques du Québec et pour le développement de relations commerciales internationales.

Des événements reconnus tels que la Seafood Expo North America à Boston constituent depuis plusieurs années des rendez-vous privilégiés pour les entreprises du secteur qui désirent consolider leurs relations avec des acheteurs américains et internationaux. Par ailleurs, d'autres salons, notamment la Seafood Expo Global à Barcelone et la Seafood Expo Asia à Singapour, ouvrent la porte à de nouveaux marchés diversifiés, facilitant ainsi l'expansion des exportations québécoises. En complément, les foires bioalimentaires comme le SIAL Canada permettent de rencontrer de multiples catégories d'acheteurs.

Les retombées de ces foires commerciales pour les entreprises du secteur des pêches et de l'aquaculture sont nombreuses. Elles offrent aux produits québécois une visibilité accrue, ce qui contribue à améliorer leur positionnement sur les marchés internationaux. En participant à ces événements, les entreprises peuvent non seulement augmenter leurs ventes et leurs exportations, mais aussi déceler les nouvelles tendances du marché et adapter leurs produits en conséquence. En 2024, les exportations du Québec se sont élevées à 15 618 tonnes, et près de 90 % de celles-ci étaient destinées aux États-Unis. Les marchés asiatiques, européens et moyen-orientaux offrent de réelles perspectives de diversification, tant pour les produits phares du Québec que pour ceux en développement comme le sébaste.

Pour plus d'informations sur les foires commerciales et l'admissibilité des entreprises à de l'aide financière pour y participer, consultez le <https://groulexport.ca/foires-activites-commerciales/>.

SURVOL DES ACTIVITÉS DU CEGRIM

Par **Sébastien Cyr**, Direction des eaux intérieures et des politiques des pêches et de l'aquaculture

En 2017, le gouvernement du Québec a créé le Centre d'expertise en gestion des risques d'incidents maritimes (CEGRIM), un centre d'acquisition et de partage de connaissances, de coordination et de concertation des intervenants du territoire maritime du Québec, y compris au nord de la province.

Le CEGRIM a plusieurs mandats. Il doit notamment :

- améliorer l'état de préparation des communautés de même que de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales à un éventuel déversement de matières dangereuses;
- acquérir les connaissances nécessaires à une gestion des risques d'incidents maritimes en fonction des particularités locales;
- implanter les meilleures pratiques selon les approches et les principes de la sécurité civile au Québec, en complémentarité avec les actions du gouvernement fédéral;
- assurer une veille technologique des incidents maritimes et des meilleures pratiques d'intervention à appliquer en cas de déversement de matières dangereuses;
- favoriser la concertation des divers intervenants;
- fournir des avis sur les sensibilités présentes au Québec lors d'incidents maritimes.

Ce centre d'expertise a développé plusieurs outils d'aide à la décision (études de cas, portraits, cartographie des sites maricoles, des usines de transformation et des zones de pêche, fiches-enjeux, etc.). Ainsi, lorsque survient un incident maritime, comme l'incendie de cinq homardières qui s'est déclaré à Grande-Entrée le 30 juin 2024, il peut rapidement être appelé à produire un avis sur les sensibilités du territoire et à le transmettre aux intervenants concernés par la gestion de l'événement, comme Urgence-Environnement et la Garde côtière canadienne.

Dans les premières heures de l'incident, les avis du CEGRIM servent à identifier les zones critiques à protéger et à déterminer où intervenir de façon prioritaire en vue de limiter le plus possible les conséquences sur l'environnement ainsi que les répercussions socioéconomiques. Dans le cas de l'incendie de Grande-Entrée, plusieurs sensibilités ont été soulevées par le conseiller aux urgences maritimes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. En plus du signalement de la présence de nombreux bateaux de pêche dans le havre, alors en pleine activité, l'identification de prises d'eau de mer d'une usine de transformation située à proximité du lieu de l'incendie, d'un vivier à homard à l'intérieur de la lagune et d'un site maricole dans ce secteur a permis de cibler les éléments et les zones sensibles à surveiller pour s'assurer de limiter la contamination des poissons et des fruits de mer. Dans les heures et les jours qui suivent l'incident, le CEGRIM peut également fournir des informations complémentaires pour la gestion des interventions, notamment en précisant la biologie des espèces potentiellement touchées, les techniques d'élevage et les infrastructures utilisées dans le contexte des pêches et de la mariculture, les méthodes et scénarios d'intervention à privilégier selon l'évolution de la situation, etc.

Bien que le transport maritime soit jugé très sécuritaire, le risque zéro n'existe pas et il faut se préparer adéquatement. Au cours des trois dernières années, plus d'une dizaine d'avis ont été produits par le CEGRIM chaque année lors d'interventions ou en soutien à la prévention, à la préparation et au rétablissement pour ce qui est des incidents maritimes.

Type de demande	Année		
	2022	2023	2024
Appui à l'intervention lors d'incidents maritimes (échouement, naufrage, navire à risque, cas de pollution, etc.)	10	9	7
Appui à la prévention, à la préparation et au rétablissement en ce qui concerne les incidents maritimes (exercice, consultation, etc.)	4	4	5
Total des demandes	14	13	12

Pour en apprendre davantage sur le CEGRIM et son offre de services, vous pouvez consulter le site Quebec.ca.



Exercice de table concernant un déversement au port de Montréal-Est
Photo : Sébastien Cyr, CEGRIM



Sortie de terrain lors de l'élaboration du plan de secteur des îles de Boucherville
Photo : Amélie Jauvin, CEGRIM



Incendie de homardières au port de Grande-Entrée
Photo : Audrey-Maude Chiasson, CEGRIM

GESTION DE LA RÉCOLTE COMMERCIALE D'ALGUES AU QUÉBEC

Par **Aimée Raby**, Direction du Québec maritime et de la Gaspésie-Bas-Saint-Laurent,
et **Ann-Julie Côté**, Direction des eaux intérieures et des politiques des pêches et de l'aquaculture

Depuis le début de l'année 2025, le gouvernement du Québec a pris en charge la gestion de la récolte commerciale des algues dans ses eaux côtières ainsi que l'encadrement des normes environnementales liées à la protection de la faune pour cette activité. Dans un souci d'harmonisation avec la gestion des pêches commerciales de poissons d'eau douce et d'espèces anadromes et catadromes, la délivrance des permis de récolte a été confiée au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Des outils réglementaires seront donc conçus en vue d'encadrer la récolte des algues. Ce processus se fera en concertation avec les récolteurs et le ministère canadien des Pêches et des Océans (MPO), qui assurait cette responsabilité depuis 1995.

Durant la période de transition, des ententes individuelles sont conclues entre le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et les récolteurs, leur permettant de poursuivre leurs activités. Ces ententes précisent les conditions de récolte, notamment les espèces ciblées, les zones autorisées et les volumes permis. Elles tiennent compte des méthodes de récolte reconnues ainsi que du *Guide de bonnes pratiques de récolte de macroalgues au Québec*, publié par le MPO plus tôt cette année. Les récolteurs ont d'ailleurs été consultés lors de l'élaboration de ce document.

Pour la saison 2025, une dizaine de récolteurs commerciaux ont pu bénéficier de ce cadre transitoire.

Pour plus d'informations sur la récolte commerciale des algues au Québec ou sur les ententes de récolte, il est possible de communiquer avec le MAPAQ à l'adresse suivante : alguescommerciales@mapaq.gouv.qc.ca.



Activité de récolte commerciale d'algues
Photo : Daphné Caron, oceandesaveurs.ca

INNOVALGUE : LES ALGUES DU QUÉBEC À L'AVANT-GARDE DE LA BIOÉCONOMIE BLEUE

Par **Jérémie Persant**, Direction des eaux intérieures et des politiques des pêches
et de l'aquaculture

Le projet Innovalgue, piloté par Merinov et soutenu par le Fonds des pêches du Québec à hauteur de 1,7 million de dollars, vient de publier son rapport final.

L'objectif du projet : extraire la pleine valeur des macroalgues québécoises, brunes et rouges, pour en faire des ingrédients à haute valeur ajoutée dans les secteurs de la santé, des cosmétiques et de l'agroalimentaire.

Pendant trois ans, une équipe multidisciplinaire — incluant Kemitek, AberActives, l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), TransBIOTech et le Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM) — a exploré les potentiels bioactifs de plusieurs espèces, dont *Saccharina latissima*, *Alaria esculenta*, *Agarum clathratum* et *Wildemanina amplissima*. En Gaspésie, des cultures expérimentales en mer ont donné des résultats prometteurs pour les laminaires, malgré des défis liés aux tempêtes hivernales.

En laboratoire, les chercheurs ont mis au point des procédés d'extraction enzymatique et membranaire pour isoler des composés comme les fucoïdanes, les alginates, les polyphénols et les protéines. Les extraits ont ensuite été testés pour leurs propriétés anti-inflammatoires, cicatrisantes, antibactériennes et même prébiotiques.

Parmi les résultats phares, certains extraits ont montré une capacité à inhiber la formation de biofilms bactériens, d'autres ont favorisé la cicatrisation cellulaire ou modulé positivement le microbiote intestinal. Des formulations cosmétiques expérimentales ont même été développées, comme un sérum à base de fucoïdane.

Le projet ouvre la voie à une filière algale durable au Québec, alliant innovation scientifique, valorisation locale et respect des écosystèmes marins. Une poursuite du projet est envisagée, notamment en vue de réaliser des tests cliniques ainsi qu'une mise à l'échelle industrielle.