

PÊCHES & AQUACULTURE

EN NOUVELLES

PUBLIÉ PAR

Le sous-ministériat aux pêches et à l'aquaculture commerciales et la direction des communications du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, Québec (Québec) G1R 4X6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Denis Desrosiers, Mélissa Lapointe, Jean Lavallée, Thierry Marcoux, Nathalie Moisan, Rabia Siga Sow, Karine Villemaire.

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

2 Le Sous-ministériat aux pêches et à l'aquaculture commerciales recrute un conseiller en transformation
Vous avez des questions concernant l'aquaculture en eau douce?
L'élevage de poissons vous intéresse?
Découvrez celui de l'omble chevalier

3 Valorisation des produits marins de la Gaspésie
Dépôt du Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire
Rendez-vous annuel de l'industrie de la pêche et de la mariculture aux Îles-de-la-Madeleine

4 Fonds des pêches du Québec : tournée des régions
Présence marquée du Groupe Export dans le secteur des pêches et de l'aquaculture

UNE INDUSTRIE DYNAMIQUE

Nous pouvons déjà voir les prémices de la fin de l'hiver avec les préparatifs du début de la saison de pêche. Même s'il s'agit de la basse saison pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales, l'hiver aura tout de même été bien rempli. Durant 2019, j'ai entamé une tournée de toutes les régions du Québec et j'ai effectué trois visites dans les régions maritimes, soit deux en Gaspésie et une aux Îles-de-la-Madeleine. J'entends bien me rendre sur la Côte-Nord en 2020 afin de compléter ce tour d'horizon.

J'ai eu le grand plaisir d'assister au congrès annuel de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP), dont le thème, « La transformation et l'économie des régions maritimes », a retenu mon attention. En effet, comme rouage de l'économie et même à titre de principal employeur pour certaines communautés, avec les 4000 emplois générés dans nos régions côtières et un demi-milliard de dollars de revenus annuels, on peut dire que l'industrie de la transformation participe activement au dynamisme et à la vitalité du Québec maritime. Plusieurs dossiers importants et bon nombre de projets ont été soumis par l'industrie et le seront en 2020, notamment pour le développement de nouveaux produits, l'automatisation et la robotisation des procédés ou encore les certifications alimentaires.

Également, le rôle central du secteur dans l'économie régionale en appelle à la synergie des différents acteurs du milieu de la pêche et de l'aquaculture commerciales. Je le répète sur toutes les tribunes, je suis là pour vous aider et je veux inviter tous les intervenants de l'industrie à travailler ensemble, main dans la main, pour mener à bien les actions qui produiront des retombées économiques pour l'ensemble de l'industrie et contribueront à l'essor économique de nos régions maritimes. Les défis à relever demeurent nombreux et seul un travail concerté permettra une avancée aisée pour le secteur.

Je vous souhaite un printemps hâtif et doux qui facilitera le début de la saison de pêche. Encore une fois, je profite de cette

tribune pour vous réitérer mon souhait de voir tous les acteurs de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales travailler ensemble à la croissance et à la pérennité de toutes les entreprises.



Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

ANDRÉ LAMONTAGNE

LA DIRECTION DE L'INNOVATION : NOUVELLE UNITÉ DU SOUS-MINISTÉRIAT AUX PÊCHES ET À L'AQUACULTURE COMMERCIALES

L'innovation et la recherche comptent parmi les principaux leviers de développement, de productivité et de diversification économique. C'est ce qui incite le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) à investir annuellement près de huit millions de dollars dans les initiatives des entreprises en matière d'adoption de technologies et de pratiques innovantes, dans

les projets de R-D des entreprises et des centres de recherche en relation avec les pêches et l'aquaculture, ainsi que dans les services scientifiques et techniques destinés à l'industrie.

Vu l'importance que revêt l'innovation, le MAPAQ a mis sur pied en 2019 une nouvelle direction consacrée au soutien de la recherche et de l'innovation propre au secteur des pêches et de l'aquaculture. Située à Gaspé et sous la direction de M. Marcel Roussy, cette nouvelle unité du Sous-ministériat aux pêches et à l'aquaculture commerciales a pour mandat d'orienter le Ministère sur les enjeux scientifiques et techniques, de contribuer à l'élaboration et à la mise en œuvre de politiques et de programmes de recherche-innovation et de participer à des structures de concertation en lien avec l'innovation. La Direction de l'innovation (DI) gère notamment les volets 2 et 4 du programme Innovamer qui permettent d'appuyer financièrement la réalisation des projets d'innovation sectoriels et des initiatives de partenariat. Ces dernières apportent un soutien aux établissements de recherche et aux organismes voués à l'innovation et elles permettent de promouvoir l'offre de service scientifique et technique de même que le développement de l'expertise dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

Pour accomplir son mandat et servir sa clientèle sur l'ensemble du territoire québécois, la DI collabore étroitement avec les autres directions du Sous-ministériat aux pêches et à l'aquaculture commerciales, en créant des liens fonctionnels avec ces équipes.



Le personnel de la Direction de l'innovation, de gauche à droite : M^{me} Micheline Fournier, agente de secrétariat, M. Marcel Roussy, directeur et M^{me} Julie Boyer, conseillère en innovation.

LE SOUS-MINISTÉRIAT AUX PÊCHES ET À L'AQUACULTURE COMMERCIALES RECRUTE UN CONSEILLER EN TRANSFORMATION

Par la direction régionale de la Gaspésie

Depuis juin 2019, le Sous-ministériat aux pêches et à l'aquaculture commerciales (SMPAC) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a bonifié son offre de service en matière de transformation alimentaire grâce à l'arrivée d'un conseiller technique en transformation pour le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales.

Comptant plusieurs années d'expérience dans le secteur privé, mais aussi au MAPAQ à titre de technicien en procédés ainsi qu'au centre Merinov, M. Jean Paradis apportera un soutien technique pour effectuer l'analyse des demandes d'aide financière, veiller à l'adéquation entre l'offre de services du SMPAC et les besoins du milieu et assurer le maintien au Ministère des compétences touchant la transformation alimentaire. Il verra également à l'accompagnement des entreprises et des partenaires à l'égard des différentes directions du SMPAC.

Pour joindre M. Jean Paradis :

Téléphone : 418-368-7676, poste 1850
Courriel : jean.paradis@mapaq.gouv.qc.ca

VOUS AVEZ DES QUESTIONS CONCERNANT L'AQUACULTURE EN EAU DOUCE?

Par Nathalie Moisan

Direction de l'Estuaire et des eaux intérieures

Vous êtes curieux de savoir comment se fait l'élevage de la perchaude ou celui du doré? Vous êtes producteurs et vous voulez faire deux fraies par année en modifiant la photopériode? Les réponses à ces questions et à beaucoup d'autres encore se trouvent dans des documents d'information spécialisée en aquaculture que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation met gracieusement à la disposition du public dans son site Web, à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/publications-aquaculture.

Bonne lecture!

AQUACULTURE
DOCUMENT D'INFORMATION SPÉCIALISÉE

L'ÉLEVAGE DE POISSONS VOUS INTÉRESSE? DÉCOUVREZ CELUI DE L'OMBLE CHEVALIER



© Pisciculture des Monts de Bellechase Inc.

L'OMBLE CHEVALIER

L'ombre chevalier, aussi appelé ombre arctique, *iqalukpiq* en inuktitut et *Salvelinus alpinus* en latin, est un poisson d'eau froide qui est élevé principalement pour le marché de la table, bien qu'une petite quantité soit aussi destinée à l'ensemencement. Les ombles chevaliers sauvages constituent également une ressource alimentaire importante pour les peuples vivant au nord du Canada, en particulier pour les Inuits. Petite anecdote sur l'origine du nom « chevalier » : il proviendrait d'un chercheur du 16^e siècle qui, à la vue de poisson, trouvait que « ses flancs [en période de frai] sont rouges comme ceux d'un chevalier » et « qu'il est plus grand, plus beau et plus fort que l'ombre de fontaine ».

Au Québec, l'ombre chevalier représente la troisième espèce en importance quant au volume de poissons produit, après l'ombre de fontaine et la truite arc-en-ciel. Il gagne en popularité chez les consommateurs qui cherchent un produit de niche haut de gamme.

Pour pratiquer des activités d'aquaculture commerciale en eau douce au Québec, on doit obligatoirement obtenir un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Quelques autorisations préalables sont toutefois nécessaires et il faut se les procurer auprès de la municipalité et des ministères de l'Environnement et de la Faune. Pour plus d'information, on peut consulter le document *Lois et règlements relatifs à l'aquaculture en eau douce* : www.mapaq.gouv.qc.ca/loisaquaculture.

Pourquoi élever l'ombre chevalier?

L'élevage de l'ombre chevalier est une activité peu développée au Québec. Toutefois, cette espèce de poisson gagnerait à être davantage consommée, car sa chair, riche en oméga-3, est prisée par les chefs du monde entier en raison de sa texture plus délicate et plus nuancée que celle du saumon et d'un goût ponctué d'arômes de noix. Une demande sans cesse croissante pour les poissons d'élevage destinés à la consommation s'affermir partout dans le monde et le MAPAQ appuie le développement de ce secteur d'activité au Québec.

L'ombre chevalier est un candidat prometteur pour le développement de l'aquaculture au Québec en vertu de son excellent taux de croissance à basse température, de sa tolérance à une densité d'élevage élevée et de son excellent rendement en filet, ce qui en fait un poisson idéal pour l'élevage.

Les besoins de l'ombre chevalier

- Les femelles prêtes à frayer préfèrent une eau dont la température est de 4 à 7 °C; qui est requise pour les derniers stades du cycle reproducteur, tandis que la croissance des juvéniles se fait de manière optimale entre 12 et 14 °C.
- De façon générale, les ombles ont besoin d'une eau bien oxygénée. En effet, au moment de la période de l'alimentation, les besoins en oxygène peuvent doubler; il en va de même lorsque survient une augmentation de la température de l'eau. Le producteur doit tenir compte de ces variations pour qu'en tout temps le poisson ne manque pas d'oxygène.
- Bien que l'ombre chevalier anadrome migre dans l'eau salée une partie de sa vie et revient dans la rivière pour se reproduire, la majorité des souches exploitées en élevage sont élevées toute leur vie dans une eau douce ou légèrement saumâtre.
- Même si l'espèce est généralement considérée comme robuste, un environnement propre et des matériaux faciles d'entretien sont des éléments essentiels pour limiter les maladies.

Vous voulez plus d'information sur l'élevage de l'ombre chevalier?

Communiquez avec le bureau de la Direction régionale de l'Estuaire et des eaux intérieures du MAPAQ au 819 371-3971.

VALORISATION DES PRODUITS MARINS DE LA GASPÉSIE

Par **Gabrielle Lafond-Chenail**
Direction régionale de la Gaspésie

Au printemps dernier, l'identification des poissons et des fruits de mer gaspésiens a fait l'objet d'un projet-pilote. Mené en collaboration avec Gaspésie Gourmande et les poissonneries liées aux usines de transformation gaspésiennes, ce projet visait à assurer l'identification des produits marins authentiquement gaspésiens et à répondre aux grandes tendances de consommation que représentent l'achat local et la traçabilité.

Par l'entremise des poissonneries associées à cette démarche de valorisation, des outils de promotion sur les lieux de vente étaient distribués afin d'identifier les produits marins pêchés ou élevés par des entreprises gaspésiennes, débarqués, transformés et vendus en Gaspésie. L'identifiant portant le nom « Gaspésie Gourmande mer » permettait de tirer parti du prestige de la marque Gaspésie Gourmande et de distinguer facilement les produits marins de la région. Les espèces mises en valeur lors de cette première année du projet étaient le homard, le crabe des neiges, la crevette nordique, le flétan du Groenland, le flétan de l'Atlantique et l'omble chevalier. Une formation a également été donnée aux employés des poissonneries afin de bien informer et sensibiliser ces personnes clés quant à l'identification des espèces.

Au chapitre des relations publiques et des activités de promotion, le projet a bénéficié d'une visibilité importante dans un publiereportage du guide-magazine Gaspésie Gourmande de 2019. Ce dernier était distribué à 36 000 exemplaires dans l'ensemble de la péninsule gaspésienne durant la saison estivale et il a permis d'atteindre un vaste lectorat. L'équipe du projet est également allée à la rencontre des médias au cours de la tournée de déploiement du projet et a réalisé sept entrevues et reportages distincts. Les diverses publications sur le réseau social Facebook ont aussi rejoint près de 23 000 personnes. Enfin, un microsite Web a été développé pour rendre accessible l'information sur le projet.

À l'issue de ce projet-pilote, il s'est avéré que les attentes des parties prenantes ont été comblées. La signature visuelle du projet est forte et valorise davantage les produits marins gaspésiens, qui constituent un élément phare distinctif de la région. De plus, des pistes de développement telles que des activités signature, des partenariats stratégiques et la création de contenu sont prometteuses pour la suite du projet. Elles permettront non seulement de faire la promotion des produits marins gaspésiens et des entreprises participantes, mais aussi de valoriser l'ensemble de la filière des pêches et de l'aquaculture de la Gaspésie. L'équipe de Gaspésie Gourmande travaille ainsi à la poursuite du projet pour en assurer le plein déploiement dans les années à venir.

Soulignons en terminant que le projet a profité d'un appui financier de la part du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Repérez, grâce à ce logo, les produits marins pêchés, élevés, débarqués, transformés et vendus par des Gaspésiens en Gaspésie!



© Gaspésie Gourmande

DÉPÔT DU PLAN D'ACTION 2018-2023 POUR LA RÉUSSITE DE LA POLITIQUE BIOALIMENTAIRE

Par **Rabia Sow**
Direction des analyses et des politiques des
pêches et de l'aquaculture

Le 29 janvier dernier, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a dévoilé le Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire. Ce document marque une étape charnière dans la mise en œuvre de la Politique bioalimentaire 2018-2025 – Alimenter notre monde. En effet, il présente une synthèse de près de 60 feuilles de route qui comportent plus de 1 700 mesures et actions prévues par les partenaires du secteur bioalimentaire et du gouvernement en vue d'atteindre les cibles fixées pour 2025. Ces mesures et actions ont été établies et préparées avec la collaboration des partenaires du secteur bioalimentaire.

Nous vous invitons à consulter les documents suivants :

- Le Plan d'action 2018-2023 : www.mapaq.gouv.qc.ca/politiquebioalimentaire-plan
- Le Plan d'action 2018-2023 (sommaire 2020) : www.mapaq.gouv.qc.ca/politiquebioalimentaire-sommaireplan
- Feuille de route – Filière sectorielle des pêches et de l'aquaculture : www.mapaq.gouv.qc.ca/feuillede-route-pechesaquaculture

RENDEZ-VOUS ANNUEL DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE ET DE LA MARICULTURE AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE

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

Le 11 décembre 2019 a eu lieu le Rendez-vous de l'industrie de la pêche et de la mariculture aux Îles-de-la-Madeleine. Sur le thème « Une industrie prospère : maintenons le cap! », la 11^e présentation de cette rencontre d'importance a réuni plus de 150 participants engagés dans le secteur.

La journée a débuté avec une revue de l'actualité, suivie des bilans des activités des pêches et de la mariculture pour l'année 2019. Il en ressort notamment que 2019 est, pour la grande majorité des pêcheries, une année record dans l'archipel, tant au chapitre des quantités qu'à l'égard des valeurs au débarquement. De ce fait, le thème de la journée était fort justifié!

Les participants ont pu assister à un bon nombre de conférences portant sur différents sujets, par exemple :

- Navigation en eau trouble : faire face au défi de la main-d'œuvre, par M^{me} Marie-Josée Tessier, stratège et complice RH, Koläb;
- Optimisation des méthodes de production d'huîtres en lagune aux Îles-de-la-Madeleine, par M. Robin Bénard, chargé de projet, Merinov;
- Activités d'innovation sur la valorisation des coproduits marins, par M. Colin Gauthier-Barrette, professionnel de recherche, Merinov;
- Bilan énergétique des bateaux de pêche et techniques de réduction de l'empreinte écologique, par M. Patrick Fortier-Denis, ingénieur, Innovation maritime;
- Projet d'aire marine, par M. Éric Le Bel, coordonnateur d'établissement de projets marins, Parcs Canada.

Ces présentations ont permis d'informer et d'échanger avec les participants sur les progrès accomplis et sur les solutions à envisager en lien direct avec les principaux enjeux touchant le secteur des pêches et de la mariculture aux Îles-de-la-Madeleine. Également, des kiosques du centre Merinov, du Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), de Pêches et Océans Canada (MPO), ainsi que de la Fondation Madeli-Aide, qui appuie les études de jeunes pêcheurs des Îles-de-la-Madeleine, étaient accessibles tout au long de la journée. Le MAPAQ et le MPO ont profité de l'occasion pour faire connaître non seulement leurs programmes d'aide financière respectifs, mais aussi le Fonds des pêches du Québec qui est géré de façon conjointe par les deux ministères.

Coordonné par l'équipe de la Municipalité des Îles-de-la-Madeleine au nom de la Table pêche et mariculture des Îles-de-la-Madeleine, le Rendez-vous de l'industrie de la pêche et de la mariculture 2019 fut une réussite. Le MAPAQ est fier de s'associer à cette activité qui mobilise l'ensemble de l'industrie.

Pour obtenir les présentations, communiquez avec M^{me} Anne-Emmanuelle Tardif de la Municipalité des Îles-de-la-Madeleine à artardif@muniles.ca.



Les conférenciers de gauche à droite : Éric Le Bel (Parcs Canada), François Bourque (MAPAQ), Gabrielle Landry (Municipalité des Îles-de-la-Madeleine), Robin Bénard (Merinov), Marie-Josée Tessier (Koläb), Josée Richard (MPO), Patrick Fortier-Denis (Innovation maritime), Colin Gauthier-Barrette (Merinov).

© Municipalité des Îles-de-la-Madeleine

FONDS DES PÊCHES DU QUÉBEC : TOURNÉE DES RÉGIONS

Par **Karine Villemaire**

Direction régionale des Îles-de-la-Madeleine

Par **Jean Lavallée**

Direction régionale de la Côte-Nord

Par **Thierry Marcoux**

Direction régionale de la Gaspésie

Le programme du Fonds des pêches du Québec (FPQ) est entré en vigueur le 24 avril 2019. Rappelons qu'il s'agit d'un fonds à contribution partagée du Canada et du Québec qui est pourvu d'une enveloppe de 42,8 millions de dollars sur une période de 5 ans. Le FPQ a pour objet de stimuler l'innovation dans le secteur des poissons et des fruits de mer du Québec et d'appuyer le développement et l'adaptation de ce secteur.

De septembre à décembre 2019, des représentants du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et de Pêches et Océans Canada (MPO) ont effectué une tournée conjointe pour rencontrer les acteurs de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales et les partenaires dans les régions maritimes du Québec et leur présenter le Fonds des pêches du Québec. L'objectif poursuivi au moyen de ces rencontres était de susciter l'intérêt de l'industrie pour le FPQ et de discuter de projets potentiels selon les trois piliers suivants : l'innovation, les infrastructures et les partenariats scientifiques.

BILAN DES RENCONTRES

Au total, 43 rencontres ont eu lieu dans les différentes régions, ce qui a permis de rejoindre 70 entreprises et associations intervenant directement dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales. Également, plus de 50 partenaires socio-économiques, conseils de bande et centres de recherche ont été informés des diverses possibilités qu'offre le programme.

Les représentants du MAPAQ et du MPO ont pu constater l'engouement affiché par l'industrie pour réaliser des projets dans le contexte du FPQ, alors que plusieurs intentions de réaliser des projets ont été discutées au cours des rencontres. Les projets mis en avant couvraient autant le secteur de la capture que celui de l'aquaculture ou celui de la transformation. De plus, les échanges ont permis, notamment, de clarifier le type de projet admissible à l'égard des trois axes proposés, mais aussi de préciser la démarche à suivre pour le dépôt des demandes d'aide financière.

Pour plus d'information sur le Fonds des pêches du Québec ou pour présenter une demande d'aide financière, on peut consulter le site Web suivant : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fondspechesquebec>.



PRÉSENCE MARQUÉE DU GROUPE EXPORT DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

Par **Michel Bélanger**

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

Les techniques de promotion et de commercialisation des poissons et des fruits de mer dans les marchés étrangers sont en constante évolution. Se tenant à l'affût des besoins de ses membres en cette matière, le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada se fait un devoir d'être très présent dans le secteur. C'est pour cette raison que M. Hicham El Ghissassi, directeur des marchés internationaux, et M. Jean-Philippe Nadeau, conseiller à l'exportation, se sont rendus cet été en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine pour y rencontrer plus d'une quinzaine d'entreprises. L'objectif poursuivi était de mieux comprendre les besoins de ces entreprises en ce qui a trait aux activités d'exportation et de mieux cerner les défis auxquels elles font face. Ce fut également l'occasion pour les entreprises de se prononcer sur les stratégies à adopter pour faire connaître et vendre leurs produits sur les principaux marchés. A aussi été discutée la question du service offert par le Groupe Export dans les principaux salons commerciaux internationaux, tels que la Seafood Expo North America de Boston, aux États-Unis, la Seafood Expo Global en Europe et la China Fisheries & Seafood Expo à Qingdao, en Chine.

Au cours des rencontres qui ont eu lieu, les entreprises ont fait part de leur intérêt à poursuivre leurs efforts en vue de diversifier les marchés. Elles ont également fait valoir que la façon pour atteindre cette diversification est propre à chacune. Certaines contraintes ont aussi été soulevées en lien avec la capacité à exposer dans chacune des foires commerciales; des défis se posent spécialement pour ce qui est de la Seafood Expo Global et de la China Fisheries & Seafood Expo. La stratégie déployée dans les dernières années pour la Seafood Expo North America répondait aux attentes des représentants consultés.

En janvier dernier, le président-directeur général du Groupe Export, M. Martin Lavoie, est venu donner une présentation au congrès de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche. Lors de cette séance d'information, il a décrit l'organisation qu'il dirige et a fait un retour sur la tournée de l'été. Des échanges constructifs avec les participants ont suivi la rencontre et M. Lavoie a été en mesure d'exposer sa vision du développement du secteur et de montrer son réel intérêt de voir son organisation accompagner les exportateurs des régions maritimes.

À PROPOS DU GROUPE EXPORT AGROALIMENTAIRE QUÉBEC-CANADA

Avec plus de 450 membres, le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada est la plus importante association d'exportateurs de produits agroalimentaires au Canada. Créé en 1990, il a développé au fil des ans plusieurs services et a engagé des centaines d'activités pour faciliter l'accès des marchés internationaux aux exportateurs agroalimentaires du Québec. Le Groupe Export est également l'instigateur des prix Alizés et de la Soirée des Alizés, deux activités qui se déroulent en marge de SIAL Canada. Profitant d'un lien privilégié entre les exportateurs et les marchés et constituant un trait d'union essentiel entre le secteur public et l'industrie, il travaille quotidiennement à accroître la présence des produits du Québec partout dans le monde.

Pour plus ample information sur le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et sur les services offerts aux acteurs du secteur des poissons et des fruits de mer du Québec, vous pouvez communiquer avec le conseiller affecté à ce secteur d'activité :

M. Jean-Philippe Nadeau, conseiller à l'exportation
Courriel : Jean-PhilippeNadeau@groupeexport.ca
Site Internet : www.groupeexport.ca