

# PÊCHES ET AQUACULTURE

## EN NOUVELLES

## SOMMAIRE

Accueil de journalistes  
du Sud-Est asiatique

TAFT 2012  
Des recherches sous le signe  
de l'innovation présentées  
par des scientifiques  
d'une quinzaine de pays

2

Le Canada et l'Union  
européenne souhaitent contrôler  
la population de phoques

Forum Bioalimentaire  
de la Côte-Nord 2012

3

Exportations de poissons  
et de fruits de mer avec  
les pays de l'est de l'Asie

4

La fin de la saison de pêche 2012 est le moment opportun pour réfléchir sur l'avenir des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec et établir les priorités qui guideront cette industrie au cours des prochaines années.

C'est précisément ce que l'industrie de la crevette nordique du golfe du Saint-Laurent a choisi de faire ces derniers jours, en conviant les principaux acteurs de l'industrie à un colloque placé sous le thème « Les défis d'une pêche responsable ». Le vice-premier ministre et ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. François Gendron, a eu l'occasion de s'adresser aux représentants d'entreprises et d'organisations intéressées à la mise en valeur de la crevette nordique du golfe du Saint-Laurent; ces entreprises et organisations sont établies au Québec, dans

les Maritimes ou à Terre-Neuve-et-Labrador ou sont liées aux communautés autochtones. Le ministre a applaudi à l'initiative stimulante que représentait le colloque et il a informé les participants qu'il ne manquera pas de prendre connaissance des conclusions de leur rencontre afin d'être en mesure de mieux accompagner l'industrie québécoise dans la réalisation de ses projets futurs.

Les 13 et 14 décembre, le ministre effectuera une tournée des régions maritimes québécoises en compagnie de M<sup>me</sup> Jeannine Richard, députée des Îles-de-la-Madeleine et adjointe parlementaire du ministre (volet pêcheries). Il rencontrera les acteurs régionaux des pêches et de l'aquaculture commerciales de la Côte-Nord, des Îles-de-la-Madeleine et de la Gaspésie. Puisque

chaque région fait face à des défis qui lui sont propres, le ministre tient à se rendre sur place pour avoir le point de vue des intéressés et discuter des dossiers prioritaires.

En outre, le 18 décembre prochain, M. Gendron assistera à une journée de consultation qui réunira les chefs de file et les protagonistes clés des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec. Les participants s'emploieront à mener une réflexion concertée sur les enjeux de l'industrie et sur les actions à privilégier au cours des cinq prochaines années afin d'en assurer le développement durable.

Il va sans dire que ces activités seront propices à la concertation des acteurs de l'industrie et à l'émergence de nouvelles idées, au bénéfice de l'économie des régions du Québec.

## PREMIÈRE TRANSFORMATION DE CONCOMBRE DE MER EN GASPÉSIE

Par Michelle Parent,  
de la Direction régionale de la Gaspésie  
Jean Paradis et Ann Provençal, de Merinov

Du nouveau dans l'industrie de la transformation! Le 3 septembre 2012, la Poissonnerie de Cloridorme inc. est devenue la première usine en Gaspésie à transformer le concombre de mer.

La Poissonnerie de Cloridorme est spécialisée dans la transformation de la morue, du flétan du Groenland et du flétan de l'Atlantique. L'entreprise gaspésienne entend diversifier son offre de produits et transformer le concombre de mer pêché dans le secteur situé entre Grande-Vallée et Cap-des-Rosiers en tirant parti des installations et de l'équipement dont elle dispose déjà.

On estime à quelques millions de livres le volume de concombre de mer pêché depuis plusieurs années au Québec et acheminé directement vers le Maine et le Nouveau-Brunswick pour y être transformé. La Poissonnerie de Cloridorme compte profiter d'une partie de ce volume de concombre de mer pour expérimenter et développer des formes de transformation de cette espèce méconnue. Les résultats de son initiative pourraient lui permettre d'entreprendre une production commerciale à même les quotas exploités au Québec.

Le pêcheur Mathieu Girard assure l'approvisionnement en matière première. Actuellement, la pêche au concombre de mer est une activité exploratoire et il est possible de le récolter du 1<sup>er</sup> septembre au 25 octobre. Pour ce faire, on se sert d'une drague tractée à

l'arrière du bateau de pêche. Les dragues utilisées au Québec sont des variantes plus compactes et plus légères que celles qu'on a mises au point aux États-Unis pour la pêche à l'oursin.

Une équipe de 20 à 25 personnes est nécessaire pour effectuer manuellement les différentes étapes de la transformation du concombre de mer. Un soin particulier doit être apporté à la matière première afin d'optimiser le rendement et la qualité du produit fini. Une fois l'animal éviscéré, la paroi interne est nettoyée, puis fixée sur un plan de travail incliné. La chair orangée est prélevée à l'aide d'un grattoir adapté, emballée sous vide et congelée. Ensuite, le tégument (paroi externe) subit un traitement thermique, suivi d'un séchage. Un des grands défis de la production consistera à mécaniser certaines opérations en vue d'en augmenter l'efficacité.

La gamme de produits finis que veut offrir l'entreprise sera testée sur le marché asiatique. Puisqu'il s'agit d'un marché très exigeant, des critères rigoureux de qualité devront être appliqués avec beaucoup de maîtrise tout au long du procédé de transformation. On trouvera le concombre de mer plus ou moins transformé sous différentes formes : congelé entier, chair congelée et peau séchée.

Pour l'industrie de la transformation gaspésienne, la réalisation de ce projet permettra d'enrichir la production en exploitant une espèce peu commune et en développant de nouveaux produits et de nouveaux marchés.



Photo : Richard Mercier, MAPAQ

La Poissonnerie de Cloridorme inc. a obtenu une aide financière de 237 400 dollars du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour réaliser son projet qui a nécessité des investissements totaux de près de 600 000 dollars.

PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales  
96, montée de Sandy Beach, bureau 2.05, Gaspé (Québec) G4X 2V6  
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Donald Arseneau, Micheline Côté, Micheline Fournier,  
Jean Lavallée, Richard Morin, Rabia Siga Sow, Louise Therrien.

Conception graphique : Azentic

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

Québec





# ACCUEIL DE JOURNALISTES DU SUD-EST ASIATIQUE

Par **Françoise Nicol**,

de la Direction des analyses  
et des politiques

Le 25 octobre dernier, l'Association québécoise de l'industrie de la pêche (AQIP) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) recevaient à Québec six journalistes venant de différents pays de l'Asie du Sud-Est et travaillant pour des magazines spécialisés dans le domaine de l'alimentation. Cette visite se déroulait dans le cadre d'une mission d'accueil organisée par le gouvernement du Canada, avec la collaboration des gouvernements du Québec et de l'Ontario.

La délégation était composée de représentantes de l'Indonésie, de la Malaisie, des Philippines, de Singapour, de la Thaïlande et du Vietnam. Afin de satisfaire leur intérêt pour les produits de la mer canadiens, M<sup>me</sup> Xueyan Chen, conseillère en affaires internationales à

la Direction du développement des marchés extérieurs du MAPAQ, a fait une brève présentation de l'industrie canadienne. Par la suite, le directeur de l'AQIP, M. Jean-Paul Gagné, a dressé un portrait exhaustif de l'industrie québécoise. Pour l'occasion, une dégustation de produits fournis par les entreprises québécoises a été proposée par la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales du MAPAQ. Les invitées ont particulièrement apprécié la crevette nordique, les pattes de crabe des neiges, les produits de homard, le buccin et la mactre de Stimpson.

Cette activité s'inscrit dans les orientations du Ministère et de l'industrie de donner une plus grande visibilité aux produits marins du Québec. Il est à souhaiter que la perception favorable à l'égard de nos produits de la mer soit transmise aux lecteurs de ces magazines et que de nouvelles portes s'ouvrent dans les marchés de ces pays.



Photo : Éric Labonté, MAPAQ

De gauche à droite : M<sup>me</sup> Françoise Nicol, du ministère l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), M<sup>me</sup> Xueyan Chen, du MAPAQ, et M. Jean-Paul Gagné, de l'Association québécoise de l'industrie de la pêche. Suivent dans le même ordre les membres de la délégation asiatique, à savoir M<sup>me</sup> Trifitria S. Nuragustina, de l'Indonésie, M<sup>me</sup> Amy Van, de Singapour, M<sup>me</sup> Marilen Fontanilla, des Philippines, M<sup>me</sup> Gowri Ratnasingham, de la Malaisie, M<sup>me</sup> Irin Rerksasarn, de la Thaïlande, et M<sup>me</sup> Minh Phan Le (Le Minh), du Vietnam. M. Simon Mercille, du MAPAQ, et M<sup>me</sup> Ada Rodriguez, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, complètent le groupe.



Par **Julie Boyer**,

de la Direction régionale  
de la Gaspésie

À la fin d'octobre, alors que l'ouragan Sandy se déchaînait sur la côte est américaine, 130 scientifiques venant d'une quinzaine de pays faisaient tout en leur pouvoir pour se rendre à Tampa, en Floride, et assister à la 4th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT). Ces scientifiques comptent parmi les plus actifs dans le secteur de la transformation des produits aquatiques. Aux participants du TAFT, ils ont fait part de leurs plus récents travaux. Les quelques faits saillants qui suivent rendent compte de recherches innovatrices dont les résultats pourraient intéresser l'industrie québécoise de la transformation des produits marins.

Comme au Canada, on analyse en Nouvelle-Zélande la prévalence des bactéries *Vibrio* dans le milieu marin, qui pourrait être accrue en raison du réchauffement climatique. Les chercheurs du New Zealand Institute for Plant and Food Research ont confirmé un faible accroissement de l'occurrence des *Vibrio*, mais n'ont établi aucune évidence de risque engendré par des *Vibrio* pathogènes pouvant causer des infections digestives à la suite de la consommation de fruits de mer insuffisamment cuits.

Des représentants du centre norvégien SINTEF ont présenté une nouvelle application de la technologie de la vision 3D destinée à la séparation des poissons pélagiques selon la taille. Cette application offre une plus haute précision par comparaison avec les séparateurs commerciaux utilisés actuellement pour cette importante étape de la transformation.

Des membres du National Food Institute de la Technical University of Denmark ont levé le voile sur une avenue surprenante proposée comme réponse à une demande de l'industrie danoise qui est en quête d'une technique rapide, utilisable durant les activités de production, pour mesurer le pourcentage de glaçage sur les crevettes congelées. S'appuyant sur le fait que la chute de la glace et celle de la crevette congelée ne provoquent pas le même son, les chercheurs ont mis en évidence le potentiel de la mesure acoustique afin de déterminer le pourcentage de glaçage.

En Islande, le centre de recherche Matis s'est intéressé à la distribution de la température dans les conteneurs utilisés pour le transport maritime du poisson frais et a démontré que la durée de conservation peut être améliorée en modifiant l'agencement des palettes et en ajustant le contrôle des opérations.

## DES RECHERCHES SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION PRÉSENTÉES PAR DES SCIENTIFIQUES D'UNE QUINZAINES DE PAYS

Les recommandations mises en avant trouveront preneur, puisque les entreprises islandaises choisissent le transport par bateau pour expédier 40 % de leur poisson frais, comparativement à 2 % il y a 15 ans, en mettant à profit une meilleure maîtrise de la chaîne de froid et en tirant parti du coût moins élevé que représente la voie des mers par rapport au transport aérien.

L'Institut portugais de la mer et de l'atmosphère a présenté une approche intégrée pour l'analyse des risques et des bénéfices associés à la consommation de produits marins dans différentes régions du monde.

Mentionnons par ailleurs que, pour améliorer l'accès des professionnels de la santé, mais aussi de l'ensemble de la population, à de l'information scientifique sur la consommation des produits marins, sept centres de recherche américains ont récemment mis en ligne le site Internet [www.seafoodhealthfacts.org](http://www.seafoodhealthfacts.org).

Pour cette quatrième présentation, le TAFT a profité des efforts conjoints de trois grands groupes de scientifiques liés à des centres de recherche-développement et à l'industrie : l'Atlantic Fisheries Technology Conference, la Seafood Science and Technology Society of the Americas et la West European Fisheries Technologists Association (WEFTA).

Enfin, il y a lieu de souligner que trois scientifiques se sont vu décerner de prestigieux prix en reconnaissance de leur contribution remarquable au secteur de la transformation des produits marins. Ainsi, M. Thomas Rippen, du Seafood Extension Service de l'University of Maryland, a obtenu le prestigieux prix Earl P. McFee pour ses réalisations qui ont concouru à l'amélioration de la compétitivité des entreprises, de l'innocuité des produits et des procédés de transformation. M. George J. Flick, de Virginia Tech, s'est vu remettre le Lifetime Achievement Award, de la Seafood Science and Technology Society. Enfin, M. Javier Borderias, de l'Instituto du Ciencia y Tecnologia de los Alimentos y Nutrición de Madrid, a reçu le prix WEFTA qui met en exergue son apport exceptionnel.

Pour consulter le résumé des conférences, visitez le site Web de la conférence : <http://www.taft2012.org/>. Pour obtenir plus d'information, on peut écrire à [julie.boyer@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:julie.boyer@mapaq.gouv.qc.ca).

**À surveiller au cours des prochains mois : la 64th Pacific Fisheries Technologists Conference se déroulera, sur le thème «A sea of opportunities through science», du 10 au 13 février 2013, à Nuevo Vallarta, au Mexique.**



## LE CANADA ET L'UNION EUROPÉENNE SOUHAITENT CONTRÔLER LA POPULATION DE PHOQUES

Par Simon Mercille,

de la Direction des analyses et des politiques

Au mois d'octobre dernier, deux nouvelles, en apparence de même nature, ont fait couler beaucoup d'encre à la fois chez les partisans et chez les détracteurs de la chasse au phoque. En effet, le Parlement européen et le Sénat canadien ont adopté des mesures visant à contrôler les populations de phoques, pour des motifs de préservation des stocks de poissons.

La décision de la part de l'Union européenne d'abattre une partie des populations de phoques en a pris plus d'un par surprise. En effet, l'embargo imposé en 2009 sur les produits issus de la chasse aux phocidés reposait essentiellement sur des arguments liés à la lutte contre la cruauté animale. Cet appui inattendu du Parlement européen survient après que les pêcheurs et

aquaculteurs écossais, finlandais et suédois eurent affiché leurs inquiétudes. Ceux-ci craignent en effet qu'une trop grande quantité de phoques ne mine la rentabilité de leur industrie à long terme, à cause de la prédation à laquelle l'espèce se livre sur les stocks de poissons.

Cette décision est décriée simultanément par deux alliés improbables, soit les groupes animaliers et les chasseurs de phoque canadiens. Les premiers le font pour leurs raisons habituelles axées sur le bien-être animal, alors que les associations de chasseurs dénoncent le traitement inégal et l'hypocrisie dont ferait montre l'Union européenne dans le dossier du phoque. En effet, imposer un embargo sur les produits du phoque pour des raisons de

cruauté animale, d'une part, et permettre l'abattage afin de contenir la population, d'autre part, envoie certainement un message contradictoire. Cette prise de position curieuse sera certainement évoquée lors de la contestation de l'embargo européen par le Canada et la Norvège devant l'Organisation mondiale du commerce.

La recommandation formulée par le Sénat canadien, quant à elle, s'inscrit dans une logique de développement économique et respecte les principes de développement durable qu'ont adoptés le gouvernement fédéral et celui du Québec pour le secteur des pêches commerciales. Sa mise en œuvre permettrait non seulement aux chasseurs québécois de participer à l'abattage de quelque 70 000 phoques sur une période de quatre ans, mais aussi, selon les prévisions, de réduire la pression sur les stocks de morue, pour lesquels un redressement est attendu depuis deux décennies. Notons que le contrôle de la population de phoques gris ne met

aucunement l'espèce en danger, puisque celle-ci est passée de 13 000 individus en 1960 à plus de 330 000 en 2010.

Il est également important de rappeler que la chasse pratiquée au Canada est reconnue par plusieurs groupes de vétérinaires comme une activité exempte de cruauté. L'application de la méthode d'abattage en trois étapes (frappe, vérification, saignée), dont il est question ici, occasionne un degré de souffrance minimal chez l'animal. La chasse au phoque n'est donc pas plus répréhensible que les techniques et méthodes employées dans les abattoirs commerciaux.

Ces deux nouvelles sont encourageantes pour l'industrie du phoque. La décision de l'Union européenne apporte des arguments supplémentaires aux défenseurs de l'industrie du phoque et la recommandation du Sénat canadien pourrait engendrer des répercussions positives pour le secteur des pêches du Québec.

## FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2012 LA CÔTE-NORD SE DISTINGUE PAR SES PRODUITS

Par Marthe Kleiser,

de la Direction régionale  
de la Côte-Nord

Les 6, 7 et 8 novembre derniers s'est déroulée à Baie-Comeau la troisième édition du Forum Bioalimentaire de la Côte-Nord. Restaurateurs, distributeurs, producteurs et transformateurs ont ainsi eu l'occasion de se rencontrer, d'apprendre et de discuter des différents enjeux qui les concernent.

La Côte-Nord a su une nouvelle fois démontrer la qualité de ses produits. Sur plus de deux jours, les 120 participants ont dégusté exclusivement des produits issus de l'agriculture, de la pêche et de l'aquaculture de la région. Au menu : crevettes et fruits de mer, saumon, agneau, lapin, champignons, légumes, pâtisseries et confiseries à base de petits fruits, thé du Labrador, etc. Le comité organisateur espère faire du Forum un modèle pour d'autres événements dans la région.

Autre nouveauté cette année : le Forum s'est démarqué en devenant un événement éco-responsable, en s'alliant avec le Conseil Régional de l'Environnement de la Côte-Nord et en se faisant accréditer du deuxième niveau de la norme québécoise BNQ. Cette préoccupation de nature environnementale témoigne de celle qui émane de l'industrie agroalimentaire, d'être davantage écoresponsable.

### Connaissance et innovation

Le thème choisi était « Cap sur les connaissances, une balise pour l'innovation ». Plusieurs conférenciers ont entretenu les participants sur ces sujets. Notam-

ment M<sup>me</sup> Janita Gagnon, de Pêcherie Manicouagan, a fait part de la nécessité d'innover pour assurer la compétitivité des entreprises dans l'industrie de la transformation des pêches.

M<sup>me</sup> Françoise Beaudet, de En pratique, a parlé de la nécessité de se rapprocher de sa clientèle et davantage cerner son besoin. Quant à M. Denis Hamel, il a parlé de son organisme, FERME – Fondation des entreprises en recrutement de main-d'œuvre agricole étrangère –, qui permet de recruter des travailleurs à l'étranger pour pallier au manque de main-d'œuvre dans les entreprises du secteur. Pour sa part, M. Éric Taminieux, du Centre d'études et de valorisation des algues marines, a évoqué le fort potentiel des algues pour l'avenir. Pour la tendance qui se dégage en commercialisation, M<sup>me</sup> Nancy Portelance de l'entreprise Plaisirs Gourmets, spécialisée dans la distribution des fromages fins du Québec, a insisté sur le besoin impératif d'adopter une attitude plus positive et de se faire davantage confiance entre partenaires d'affaires.

### Prix « Bâtisseur de l'année » et « Entreprise de l'année »

Le prix du « Bâtisseur de l'année », a été décerné à M. Gilles Gagnon, directeur général des Crabiers du Nord inc. pour sa contribution remarquable, tout au long de sa carrière, à l'industrie des produits marins nord-côtière. Parmi ses nombreuses réalisations, mentionnons le développement d'une gamme de produits en conserve - buccins et mactre de Stimpson – qui sont accessibles à l'ensemble des consommateurs québécois et qui connaissent un franc succès.



Photo : Marthe Kleiser, MAPAQ

« ENTREPRISE DE L'ANNÉE » De gauche à droite : M<sup>me</sup> Lillian Lavallée Dumas, des Fermes Belles Amours, M<sup>me</sup> Christine Brisson, vice-présidente de la Conférence régionale des élus de la Côte-Nord, M. Serge Dumas, des Fermes Belles Amours, et M. Denis Picard, président de la Table bioalimentaire de la Côte-Nord.



Photo : Marthe Kleiser, MAPAQ

« BÂTISSEUR DE L'ANNÉE » De gauche à droite : M<sup>me</sup> Jacynthe Gagnon, de la Fédération de l'UPA de la Capitale-Nationale et de la Côte-Nord, M. Gilles Gagnon, de l'entreprise Les Crabiers du Nord, M. Alain Côté, directeur régional de la Côte-Nord pour le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M<sup>me</sup> Christine Brisson, vice-présidente de la Conférence régionale des élus de la Côte-Nord, et M. Denis Picard, président de la Table bioalimentaire de la Côte-Nord.

L'entreprise aquacole Fermes Belles Amours inc. s'est vue récompensée en tant qu'« Entreprise de l'année ». Se heurtant à la difficulté d'atteindre les marchés québécois avec ses produits frais en raison de sa situation géographique, l'entreprise en activité depuis plus de 20 ans sur la Basse-Côte-Nord, a accentué ses efforts et s'est tournée avec succès vers la transformation de la moule, du buccin et du homard en produits de conservation de longue durée conditionnés en pots.

Cette année encore, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, était fièrement associé à cette activité qui favorise le maillage entre les différents intervenants de l'industrie et qui offre une vitrine unique aux produits et aux entreprises bioalimentaires de la Côte-Nord.

Pour obtenir plus d'information, il est à noter que toutes les présentations du Forum sont disponibles sur le site internet : <http://tablebioalimentairecotenord.ca/>

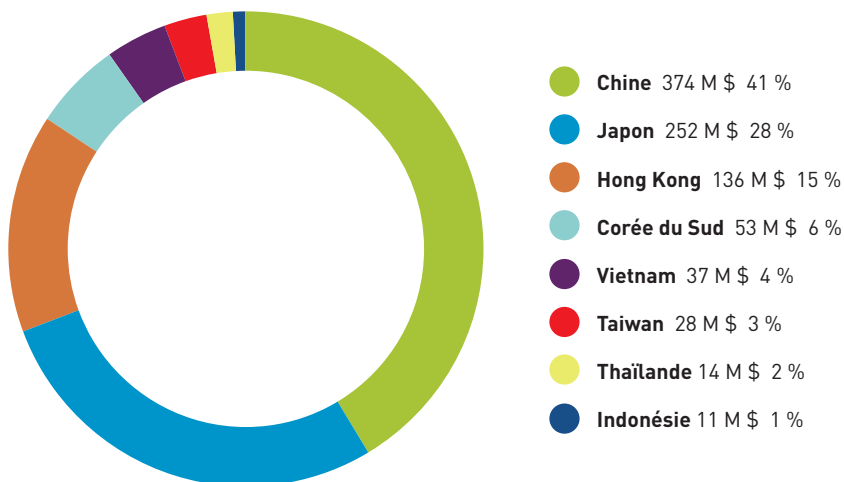
# EXPORTATIONS DE POISSONS ET DE FRUITS DE MER AVEC LES PAYS DE L'EST DE L'ASIE

Par **Françoise Nicol**,

de la Direction des analyses  
et des politiques

Les exportations de poissons et de fruits de mer du Canada avec les pays de l'est de l'Asie sont en pleine progression. En effet, en 2011, les expéditions canadiennes vers la Chine, le Japon, Hong Kong, la Corée du Sud, le Vietnam, Taiwan et la Thaïlande ont totalisé plus de 900 millions de dollars. C'est une croissance de près de 28 % par rapport à 2010.

## Exportations canadiennes vers l'Asie en 2011



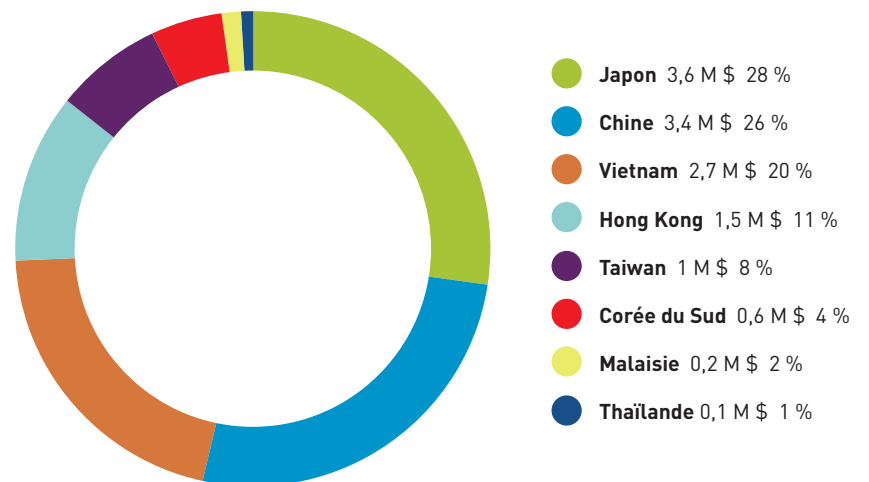
Dans l'est du Canada, Terre-Neuve-et-Labrador est la province la plus active sur les marchés de la Chine, de Hong Kong, de Taiwan, de la Thaïlande et du Vietnam. Le Nouveau-Brunswick prend la première position pour ce qui est du Japon et la Nouvelle-Écosse fait de même quant à la Corée du Sud.

En ce qui concerne le Québec, la valeur totale de ses exportations vers les destinations d'Asie s'établit à 13 millions de dollars (équivalant à 5,1 % des exportations canadiennes).

Le Japon demeure la première destination des produits marins du Québec vers cette région du globe, avec des expéditions de 3,6 millions de dollars en 2011; il s'agit toutefois d'une baisse de 19 % par rapport à 2010. La Chine constitue

À l'échelle du Canada, la Chine est devenue la première destination pour les poissons et les fruits de mer, puisqu'y sont dirigées près de 9 % des exportations, pour une valeur de 374 millions de dollars, en 2011. Suivent le Japon pour 252 millions de dollars et Hong Kong pour 136 millions de dollars.

## Exportations du Québec vers l'Asie en 2011



aux provinces de l'Atlantique, est la plus élevée : elle correspond à 7,2 % des exportations canadiennes vers ce pays.

Les changements d'habitudes de consommation ainsi que l'enrichissement des consommateurs asiatiques offrent pour les prochaines années d'intéressantes perspectives commerciales pour ce qui est des espèces de poissons d'eaux froides, généralement réputées pour leur qualité. Rappelons que la

consommation de poissons et de fruits de mer en Chine est actuellement de 14,7 kilogrammes par habitant; les prévisions estimées pour 2020 sont toutefois de 35,9 kilogrammes par habitant. Ainsi se dessinent des débouchés prometteurs pour plusieurs des produits canadiens et québécois, tels que le crabe des neiges, le homard, les mollusques, le flétan du Groenland, etc.



## PÊCHES ET AQUACULTURE DURABLES

Le Québec s'inscrit dans la tendance mondiale.

Découvrez pourquoi!

[www.mapaq.gouv.qc.ca/ecocertification](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/ecocertification)