

# 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** : Denis Desrosiers, Mélissa Lapointe, Marie Lionard, Nathalie Moisan, Rabia Siga Sow, Karine Villemare, Alexis Cadieux-Gagnon.

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

2

Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie de la crevette nordique

Aperçu des interventions dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales en 2019-2020 : le secteur investit!

3

Une indemnisation accessible en cas de déversement d'hydrocarbures par un navire

Programme d'appui financier aux entreprises de pêches : des possibilités à votre portée!

4

La recirculation en pisciculture, une voie d'avenir!

La direction régionale du MAPAQ à votre service!

La fin de l'année 2020 approche à grands pas et on peut dire que les derniers mois ont été remplis de défis. Les répercussions de la pandémie de COVID-19 sur notre quotidien ont exigé des ajustements rapides de la part de tous. L'industrie québécoise des pêches et de l'aquaculture s'est adaptée à cette situation exceptionnelle et elle a prouvé qu'elle est dynamique, à l'écoute et en mesure de naviguer à travers une tempête! Au cours de cette crise, j'ai eu la chance d'être en communication constante avec les représentants de l'industrie afin de trouver des solutions concertées. C'est indéniable : les pêcheurs, les aquaculteurs et les transformateurs ont à cœur de travailler ensemble dans les moments difficiles. C'est cette synergie qui leur a permis d'atteindre, dans les circonstances, de bons résultats cette saison.

Cette année, nous pouvons constater que les efforts déployés pour la promotion des poissons et des fruits de mer du Québec ont porté fruit. En effet, ces produits ont connu un grand succès auprès des consommateurs. Il est nécessaire de développer davantage le marché du Québec et d'y accentuer la présence des produits aquatiques d'ici, sur une plus longue période de l'année. Nous avons au Québec une richesse en produits aquacoles de qualité. Il faut les faire connaître et leur faire une belle place sur les marchés locaux.

Comme vous savez, le dossier de l'autonomie alimentaire du Québec me tient à cœur et le secteur des pêches et de l'aquaculture peut y contribuer. J'ai d'ailleurs annoncé dernièrement plusieurs mesures visant à accroître l'autonomie alimentaire du Québec. À titre d'exemple, je souligne le défi qui consiste à remplacer 12 dollars de produits importés par des produits québécois. Je pense aussi à la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois, ainsi qu'à l'aide financière accordée au Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois, qui permettra de renforcer la mise en valeur des aliments québécois auprès des consommateurs par l'intermédiaire de la marque « Aliments du Québec ». Au-delà de toutes ces mesures, je rappelle que la collaboration dans l'ensemble de la chaîne de valeur des poissons et des fruits de mer est essentielle pour améliorer l'accès des consommateurs à nos produits. Cela passe par les pêcheurs et les aquaculteurs, puis par les transformateurs, les détaillants et les restaurateurs, pour arriver jusqu'aux consommateurs.



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

ANDRÉ LAMONTAGNE

Je profite de l'occasion pour offrir à chacune et à chacun d'entre vous, de même qu'à vos familles, mes meilleurs vœux pour la période des fêtes. Je vous souhaite une belle et prospère année 2021. Elle comportera encore plusieurs défis, mais soyez certains que je vais maintenir les canaux de communication ouverts pour que nous puissions continuer à nous concerter et ainsi bâtir un Québec diversifié partout sur le territoire, au bénéfice des citoyens et des entreprises.

Joyeuses fêtes!

## L'APPROVISIONNEMENT EXTÉRIEUR : NOUVEAU DÉFI DE L'INDUSTRIE

Par Danielle Bouchard,  
de la Direction régionale de la Gaspésie

Avec la collaboration  
de Jean Paradis et  
de Gabrielle Lafond Chenail

Les débarquements de crevette nordique ont diminué dans toutes les provinces de l'Atlantique. Au Québec, la baisse des volumes débarqués est de 54 % de 2015 à 2019. En outre, toujours pour le Québec cette conjoncture s'est traduite par une baisse de 37 % de la valeur des débarquements, malgré une hausse des prix de 37 % également.

Cette diminution crée des problèmes d'approvisionnement pour les entreprises de transformation de la crevette de la Gaspésie, du Bas-Saint-Laurent et de la Côte-Nord. La situation touche aussi les travailleurs des usines en raison de la diminution des activités et de la baisse des heures de travail.

Pour pallier leurs difficultés d'approvisionnement comme pour assurer leur pérennité, les entreprises ont décidé d'importer de la crevette congelée. L'approvisionnement provient du Canada ou de pays étrangers. La crevette importée possède de légères différences d'une espèce à l'autre, mais le vrai défi consiste surtout à transformer une matière première congelée.

Un ajustement du procédé de maturation est nécessaire pour transformer un produit décongelé et une espèce légèrement différente. Le procédé de décorticage a également besoin d'être modifié. Toutes

ces opérations doivent être testées et standardisées à l'aide d'un équipement spécialisé. Le produit fini est souvent désigné par l'appellation de « crevette *double frozen* ».

La maturation de la crevette est un processus de vieillissement contrôlé essentiel qui sert à ramollir la carapace pour faciliter le décorticage du crustacé. Une mauvaise maturation aura des répercussions directes sur le rendement et la rentabilité des opérations. Dans le cas où la maturation des crevettes est incomplète, il faut accroître l'action mécanique de l'équipement de décorticage et cela entraîne une perte de rendement en chair. À l'inverse, une crevette qui est trop mûre risque de se briser et de perdre de la valeur sur les marchés, comparativement à une crevette entière. Outre les caractéristiques intrinsèques de la matière première, plusieurs facteurs influent sur le succès de ce processus : la température, le pH, le temps de maturation, l'injection d'air et la composition de la solution de maturation (recette).

Ces nouveaux procédés de maturation font appel à des pompes et à plusieurs réservoirs d'une capacité de plusieurs milliers de livres chacun. Dans ces réservoirs, les crevettes congelées peuvent être réparties en lots distincts de maturation. L'amélioration des procédés permet d'optimiser l'opération, soit par l'alternance des lots et des activités de nettoyage entre ces derniers. L'installation d'un système performant peut diminuer le temps de maturation de 48 heures à 24 heures, tout en laissant la possibilité d'optimiser cette durée en fonction des espèces visées. En outre, les procédés s'appuient sur des systèmes d'aération de la solution de maturation qui permettent de maintenir une température homogène au cours de la décongélation.

En plus d'avoir investi plus de cinq millions de dollars depuis 2016 pour acquérir de nouveaux équipements et améliorer leurs installations et leurs systèmes, Les Pêcheries Marinard Ltée et La Crevette du Nord Atlantique inc. ont réalisé de nombreux essais pour trouver les combinaisons optimales permettant de rentabiliser la transformation de la crevette *double frozen*.

Quant au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, il a soutenu les différents projets de ces entreprises en y engageant des sommes totalisant plus de 2,4 millions de dollars. Cet engagement financier a permis de rentabiliser les activités des entreprises, de maintenir des emplois qui sont si importants pour les communautés côtières touchées par les baisses d'approvisionnement et, enfin, d'assurer le maintien d'une filière prospère.

## PORTRAIT- DIAGNOSTIC SECTORIEL DE L'INDUSTRIE DE LA CREVETTE NORDIQUE

Par Omar Sarr,  
de la Direction des analyses et des politiques  
des pêches et de l'aquaculture

Si vous vous intéressez à l'industrie de la crevette du Québec, sachez que, le 30 octobre dernier, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a publié une monographie de l'industrie de la crevette nordique qui présente un portrait de l'évolution de cette industrie de 2015 à 2019.

Les éléments qui composent le *Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie de la crevette nordique* sont réunis à l'occasion de l'examen périodique des interventions de l'Office des pêcheurs de crevette de la Ville de Gaspé, en relation avec la mise en marché de la crevette débarquée dans cette ville. Cet examen périodique est mené, tous les cinq ans, par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec. Pour l'année 2020, l'examen périodique a eu lieu le 2 décembre 2020.

Le document traite de divers aspects de l'industrie, par exemple la ressource elle-même et la gestion qui en est faite, les captures, les débarquements et les prix, les ventes réalisées par les usines situées dans les régions maritimes du Québec, ainsi que le développement durable. En ce qui concerne la ressource à proprement parler, les évaluations effectuées par le ministère des Pêches et des Océans du Canada montrent que l'indicateur principal de l'état des stocks de crevette nordique dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent est à la baisse. Cette situation s'est soldée par une réduction de 50 % des contingents de pêche alloués aux pêcheurs québécois de 2015 à 2019. Durant cette période, la réduction des contingents a entraîné une baisse de 54 % du volume des débarquements de crevette nordique au Québec; la valeur des débarquements a aussi baissé de 37 %, en dépit d'une hausse des prix de 37 % également.

La diminution des débarquements crée des difficultés d'approvisionnement pour les entreprises de transformation de la crevette de la Gaspésie, du Bas-Saint-Laurent et de la Côte Nord. Ces difficultés se sont traduites par une baisse de 53 % de la valeur des ventes effectuées par ces usines

de 2015 à 2018. Ces conditions touchent les travailleurs des usines qui voient leurs heures de travail réduites; elles ont aussi une incidence sur les revenus des pêcheurs et des aides-pêcheurs.



Le portrait-diagnostic sectoriel indique également que l'industrie de la crevette nordique respecte les principes de développement durable adoptés au Québec, notamment en ce qui concerne les points suivants : la santé et la qualité de vie des personnes, l'équité et la solidarité sociales, la protection de l'environnement, l'efficacité économique, la participation et l'engagement, la précaution, la préservation de la biodiversité, le respect de la capacité de soutien des écosystèmes, ainsi que la production et la consommation responsables.

Pour obtenir plus de détails, nous vous invitons à lire la monographie qui est accessible à l'adresse Web [www.mapaq.gouv.qc.ca/portraitcrevette](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/portraitcrevette).

## APERÇU DES INTERVENTIONS DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE COMMERCIALES EN 2019-2020 : LE SECTEUR INVESTIT!

Par Michelle Parent,  
de la Direction régionale de la Gaspésie

### L'INTERVENTION FINANCIÈRE SE DÉPLOIE EN FONCTION DES QUATRE AXES SUIVANTS :

- Flotte de pêche
- Recherche-développement
- Initiatives collectives
- Transformation, aquaculture et valorisation de la biomasse

### FLOTTE DE PÊCHE :

- 15 interventions engageant 725 000 \$ d'aide financière au profit de la relève
- 68 interventions sous la forme de garanties de prêt pour un total de 45,8 M\$

### RECHERCHE-DÉVELOPPEMENT :

- Mise en œuvre de 18 nouveaux projets de recherche-développement axés sur l'innovation
- Investissements totaux de 13,9 M\$
- Aide financière totale de 4,7 M\$

### INITIATIVES COLLECTIVES :

- Mise en œuvre de 12 projets
- Investissements totaux de 1,2 M\$
- Aide financière totale de 819 000 \$

### TRANSFORMATION, AQUACULTURE ET VALORISATION DE LA BIOMASSE :

- Réalisation de 40 projets
- Investissements totaux de 21 M\$
- Aide financière totale de 7,1 M\$

### INCIDENCE SUR L'EMPLOI :

- Création de 31 emplois et consolidation de 679 emplois



## UNE INDEMNISATION ACCESSIBLE EN CAS DE DÉVERSEMENT D'HYDROCARBURES PAR UN NAVIRE

Par Sébastien Cyr,  
du Centre d'expertise en gestion des risques  
d'incidents maritimes (CEGRIM)

Saviez-vous qu'il existe un fonds pour indemniser les personnes qui ont subi des dommages en lien avec tout type d'hydrocarbures provenant de tout genre de navire, n'importe où dans les eaux canadiennes?

### QU'EST-CE QUE LA CAISSE?

La Caisse d'indemnisation des dommages dus à la pollution par les hydrocarbures causés par les navires (la Caisse) existe depuis 30 ans. Elle a pour rôle de faciliter le règlement des demandes d'indemnisation en cas de pollution causée par des navires dans les eaux canadiennes, tout en protégeant les contribuables. Le régime d'indemnisation du Canada repose sur une règle fondamentale selon laquelle le propriétaire d'un navire est le premier responsable des dommages dus à la pollution par les hydrocarbures causée par son navire, selon le principe du pollueur payeur.

### QU'EST-CE QUI PEUT ÊTRE INDEMNISÉ?

La Caisse sert à honorer les demandes d'indemnisation raisonnables pour des frais d'intervention en cas de déversement d'hydrocarbures ou pour soutenir les mesures de prévention mises en œuvre pour atténuer des dommages causés par un déversement – ou un risque de déversement – d'hydrocarbures provenant d'un navire, de n'importe quelle classe, dans les eaux canadiennes ou encore pour des déversements d'origine inconnue. La Caisse paie aussi tout dommage matériel issu de la contamination par

les hydrocarbures, de même que les pertes de salaire ou de profit, les coûts de remise en état de l'environnement, la perte des moyens de subsistance, les pertes relatives aux pratiques culturelles ou cérémoniales, etc. Le secteur de la pêche peut aussi avoir droit à une indemnisation spéciale pour les pertes futures attendues (indemnisation provisoire ou d'urgence) ou pour des pertes subies à la suite d'un déversement survenu à l'extérieur des eaux canadiennes.

### QUI PEUT FAIRE UNE DEMANDE D'INDEMNISATION?

Toutes les personnes qui ont des activités dans le secteur de la pêche (capture, mariculture, transformation, vente, etc.) peuvent bénéficier des services de la Caisse d'indemnisation des dommages dus à la pollution par les hydrocarbures causés par les navires. Cependant, au cours des 30 dernières années, la Caisse a reçu seulement une douzaine de demandes d'indemnisation en provenance de personnes en activité dans le secteur de la pêche, ce qui représente moins de 1 % du total des indemnités versées par la Caisse.

### COMMENT OBTENIR DE L'INFORMATION?

Dans la dernière année, la Caisse a produit un guide à l'intention de l'industrie des pêches et de la mariculture pour expliquer le fonctionnement du programme d'indemnisation, présenter les types de dommages que couvre la Caisse et décrire la manière de remplir le formulaire de demande d'indemnisation. En outre, la Caisse offre régulièrement à la clientèle du secteur des pêches la possibilité de participer à des webinaires d'une durée d'une heure pour lui permettre de mieux comprendre l'ensemble du processus d'indemnisation.

Enfin, le 22 septembre dernier, à la demande du Centre d'expertise en gestion des risques d'incidents maritimes (CEGRIM), la Caisse a offert une formation particulière à des employés des différentes directions régionales du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Ainsi, en cas d'incident maritime, vous pourrez joindre le bureau du MAPAQ de votre région et un membre du personnel sera en mesure de vous diriger vers les bonnes personnes-ressources ou de vous expliquer sommairement les modalités du programme.

Rappelons que le CEGRIM est une organisation interministérielle qui regroupe sept ministères et qui vise à assurer une gestion intégrée des risques d'incidents maritimes pour les communautés riveraines, pour l'industrie comme pour les partenaires gouvernementaux du Québec.

Pour plus d'information, vous pouvez consulter les sites Web suivants :

- La Caisse : <http://sopf.gc.ca/>;
- Le CEGRIM : [www.securitepublique.gouv.qc.ca/securite-civile/cegrim](http://www.securitepublique.gouv.qc.ca/securite-civile/cegrim).

## PROGRAMME D'APPUI FINANCIER AUX ENTREPRISES DE PÊCHES : DES POSSIBILITÉS À VOTRE PORTÉE!

Vous avez un projet à réaliser relativement à votre entreprise de pêche? Vous souhaitez acquérir une entreprise de pêche? Vous désirez obtenir un financement avantageux, et ce, avec la collaboration de votre institution financière?

Communiquez avec un responsable de la direction régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour obtenir les renseignements nécessaires. Vous pouvez aussi consulter en ligne les détails du Programme, dans le site Web du Ministère : [www.mapaq.gouv.qc.ca/ProgrammeEntreprisesPeches](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/ProgrammeEntreprisesPeches)

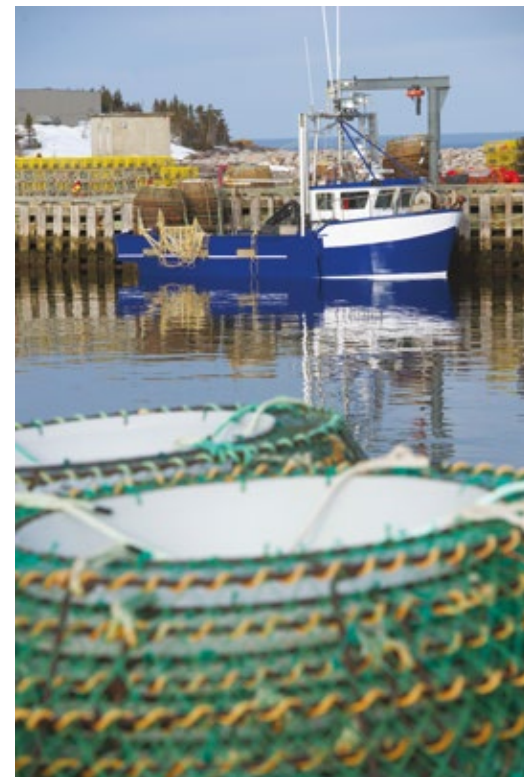


Photo : © MAPAQ

## LA RECIRCULATION EN PISCICULTURE UNE VOIE D'AVENIR!

Par **Nathalie Moisan**,  
de la Direction de l'Estuaire  
et des eaux intérieures

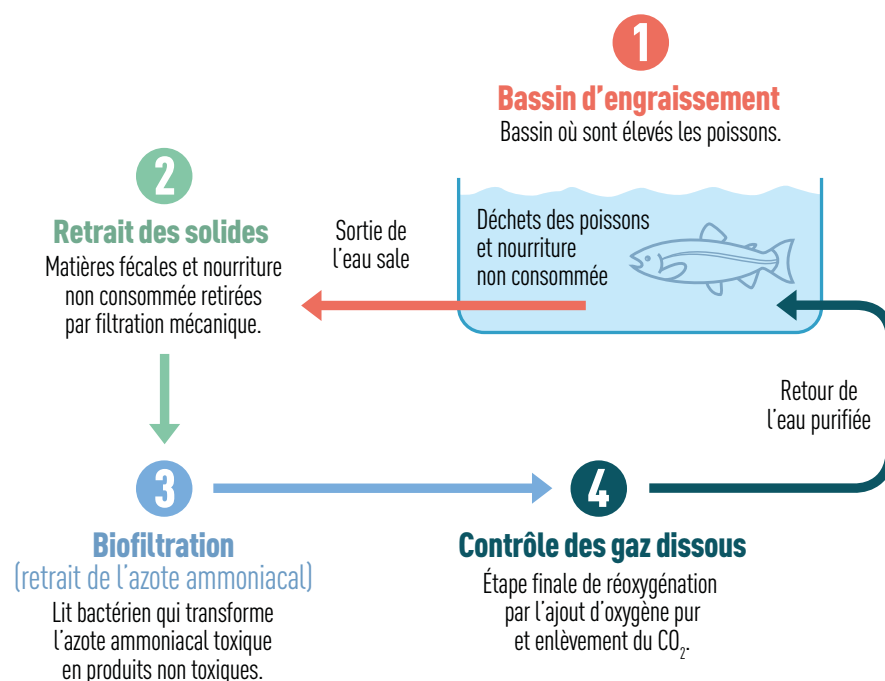
Savez-vous qu'il est maintenant possible d'élever des poissons en plein désert? De reproduire des levers et des couchers de soleil, des torrents ou des rivières, d'avoir différentes salinités d'eau, et ce, dans des bassins d'élevage de poissons? Mais, comment cela fonctionne?

Dans les systèmes d'élevage de poissons utilisant des bassins sous bâtiment, il est possible de maîtriser entièrement l'environnement du poisson et de réutiliser l'eau par une recirculation. C'est ce que l'on appelle un « système d'aquaculture en circuit recirculé ». Un tel système en boucle fermée est conçu pour minimiser la consommation d'eau, car on la réutilise après l'avoir filtrée, stérilisée et réoxygénée. Voilà pourquoi on peut construire une pisciculture dans un milieu pauvre en eau.

La technologie permet aussi le traitement des effluents piscicoles en facilitant la récupération du phosphore, effluents qui sont, de surcroît, réduits par rapport au système conventionnel à circuit ouvert. Ils procurent aussi une biosécurité accrue pour les poissons, car ils les isolent des parasites, virus et polluants provenant de l'extérieur. Ainsi, l'emploi de médicaments et de produits de traitement est grandement réduit.

L'eau est initialement introduite dans les bassins d'élevage et, lorsqu'elle en sort, les matières solides telles les fèces et la nourriture non consommée sont éliminées au moyen d'une filtration mécanique. L'eau est ensuite pompée vers des filtres bactériens qui servent à transformer les produits nocifs comme l'azote ammoniacal en produits non toxiques. Une fois purifiée, l'eau est redirigée vers les poissons et la boucle se poursuit ainsi sans arrêt. Une petite quantité d'eau doit cependant être ajoutée périodiquement pour compenser l'évaporation (voir le diagramme suivant).

### Diagramme simplifié du processus de la recirculation



Adapté de : Fish 20. Market Report. 2015.

### LA RECIRCULATION AU QUÉBEC

Ce système de production piscicole ouvre ainsi la voie à l'utilisation de technologies de traitement des eaux et des rejets favorisant un développement durable de cette industrie. Au Québec, la recirculation est actuellement peu utilisée par l'industrie aquacole, mais elle s'impose comme solution d'avenir pour soutenir la croissance de l'offre de produits piscicoles, plus particulièrement pour les entreprises qui souhaitent destiner leur production au marché de la consommation.

Un projet pilote est présentement en cours dans une pisciculture québécoise. Plusieurs objectifs sont poursuivis tant sur le plan de la validation du traitement des rejets piscicoles qu'à l'égard des effets sur la santé des poissons.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation travaille avec les entreprises piscicoles à l'adoption de technologies de recirculation qui permettront d'améliorer leur performance environnementale et de procurer de meilleures conditions aux poissons pour appuyer une croissance accélérée!

Pour plus d'information, on peut communiquer avec la Direction régionale de l'Estuaire et des eaux intérieures.

## 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](mailto:cote-nord@mapaq.gouv.qc.ca)

### DIRECTION RÉGIONALE DE LA GASPÉSIE

418 368-7676

[drg@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:drg@mapaq.gouv.qc.ca)

### DIRECTION RÉGIONALE DE L'ESTUAIRE ET DES EAUX INTÉRIEURES

819 371-3971

[dreei@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:dreei@mapaq.gouv.qc.ca)

### DIRECTION RÉGIONALE DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

418 986-2098

[drim@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:drim@mapaq.gouv.qc.ca)