

LA DÉPÊCHE



Comité sectoriel de
main-d'œuvre des
pêches maritimes

BULLETIN DE VEILLE STRATÉGIQUE DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE

Volume 5, Numéro 4, janvier 2005

À ne pas manquer

Les 10 tendances de 2005 (page 7)

Un catamaran pour la pêche fabriqué à Terre-Neuve (page 11)

Biotechnologies (page 3)

- Viscères de poissons : bons pour la culture
- Valorisation des résidus de mytiliculture

Capture / Ressources (page 4)

- Problème avec les tuniciers sur le banc Georges
- Un projet d'ensemencement du homard au Nouveau-Brunswick : un retour

Réglementation (page 6)

- Colombie-Britannique : le gouvernement fédéral doit assouplir ses règlements concernant l'attribution de permis

Mise en marché (page 7)

Les 10 tendances de 2005

Procédés de transformation (page 8)

- Des moules vendues sous atmosphère modifiée
- Emballage sous atmosphère modifiée : la détection des fuites en ligne

Nouveaux produits sur le marché (page 10)

- Perception de la morue sauvage et d'élevage par les consommateurs

Engins de capture (page 11)

- Remorquage de poissons à haute vitesse
- Un catamaran pour la pêche fabriqué à Terre-Neuve

Canada

Emploi
Québec

ISSN 1499-6766

L'équipe de rédaction de *La Dépêche* ?

Veilleurs du Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes			
Stéphane Dumaresq	Informations générales	Suzanne Barrette	Formation et ressources humaines
Veilleurs du Centre spécialisé des pêches			
Danka Cormier	Formation et ressources humaines	Karine Berger	Nouveaux produits sur le marché
Éric Tamigneaux	Mariculture - techniques d'élevage		
Veilleurs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation			
Georges Cliche	Biologie des espèces d'élevage - pétoncles	Francis Coulombe	Ressource
Michel Desbiens	Sécurité alimentaire	Madeleine Nadeau	Biologie des espèces d'élevage - autres espèces
Françoise Nicol	Tendances des marchés et prix	Marcel Roussy	Biologie des espèces d'élevage - autres mollusques
Alain Samuel	Procédés de transformation	Benoît Thomas	Biologie des espèces d'élevage – moules
Veilleurs du ministère des Pêches et des Océans			
Marcel Boudreau	Techniques et engins de capture	Pierre Lauzier	Réglementation - mariculture
Ali Magassouba	Tendances des marchés et prix - crustacés		
Veilleurs de la Société de développement de l'industrie maricole			
Sylvain Lafrance	Dynamique de l'industrie - mariculture	Robert Vaillancourt	Biologie des espèces d'élevage / Techniques d'élevage – poissons marins
Veilleurs de l'Université du Québec à Rimouski			
Jean-Claude Brêthes	Ressource	Nathalie Le François	Biologie des espèces d'élevage - poissons marins
Réjean Tremblay	Techniques d'élevage et biologie - mollusques		
Autres veilleurs			
Pierre J. Vagneux <i>Consultant</i>	Dynamique de l'industrie - transformation	Denis Bélanger <i>Transport Canada</i>	Formation et ressources humaines - sécurité maritime

Recherchistes	
Frédérique Bélanger	CSMOPM
Josée Blais	MAPAQ – Gaspé
Noella Coulombe	MAPAQ – Gaspé



Transformation / Biotechnologies

No: 235

Viscères de poissons : bons pour la culture

Par Michel DESBIENS - MAPAQ

Les viscères rejetés lors de la transformation de poissons peuvent servir à produire, en grande quantité, des bactéries utilisables par l'industrie alimentaire et pharmaceutique.

En effet, les organes internes récupérés peuvent être digérés par un cocktail d'enzymes; la « soupe » qui en résulte est hautement nutritive pour une gamme de microorganismes, telles les bactéries lactiques utilisées dans les procédés de fermentation alimentaire. Ainsi, une équipe espagnole[1] a

mis au point un procédé d'hydrolyse qui conduit à la production de peptones (protéines digérées) de grade alimentaire, utilisables pour la formulation de milieux de culture performants. Des souches de bactéries lactiques soigneusement sélectionnées, inoculées dans ces milieux, produisent des substances antimicrobiennes (de la nisine et de la pédiocine) efficaces contre d'autres microorganismes dangereux retrouvés parfois dans les aliments.

Il s'agit d'une façon très profitable d'utiliser une biomasse rejetée par les usines de transformation, pour des applications touchant la sécurité alimentaire et même la santé animale.

Analyse par Michel DESBIENS - MAPAQ

Il est intéressant de mentionner que les laboratoires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) de Gaspé travaillent actuellement sur une utilisation analogue des résidus de la transformation du crabe. Des expérimentations en cours ont démontré qu'une souche particulière de bactérie lactique (*Carnobacterium divergens*), inoculée dans un milieu de culture à base de coproduits de crabe, profite d'un excellent taux de croissance et produit en forte concentration une bactériocine active contre le pathogène *Listeria monocytogenes*.

L'utilisation de ces résidus de transformation du crabe au Québec pourrait éventuellement conduire à la fabrication de nouvelles substances antimicrobiennes par des procédés biotechnologiques, conférant une valeur ajoutée importante aux coproduits. Une démarche semblable a d'ailleurs été entreprise en Russie récemment[2]; les résidus de crabe de la mer de Barents sont utilisés pour la formulation de milieux de culture dans des centres de recherche.

Source

[1] Vasquez J.A. et al., 2004. Journal of Biotechnology 112(3), pages 299-311;

[2] Mukhin V., Novikov V., 2001. Applied Biochemistry and Microbiology 37(5), pages 538-542.

No: 230

Valorisation des résidus de mytiliculture

Par Frédérique BÉLANGER - CSMOPM

En mars 2005, un projet visant la valorisation de certains déchets générés par la mytiliculture

se mettra en branle en Galice. Le maître d'œuvre du projet est le *Conselleria de Pesca e Asuntos Maritimes* en Galice et le projet se fait en collaboration avec différents conseil, centre technologique, associations de mytiliculteurs et laboratoire.



Le projet vise à récupérer les sédiments qui s'accumulent sous les radeaux de moules (structures auxquelles sont attachés les boudins) ainsi que certains résidus recueillis lors de la mise en boudins et de la récolte. Une fois triés, ces résidus sont dispersés sur des sols dégradés ou pollués et permettent le rétablissement de ces derniers.

Les objectifs du projet sont de réduire les

impacts environnementaux des parcs mytilicoles, de protéger la productivité de l'aquaculture et de préserver la biodiversité naturelle des écosystèmes de la Galice.

Située au nord-ouest de l'Espagne, la région de la Galice produit annuellement 247 000 tonnes de moules, soit 99 % de la production espagnole.

Analyse par Benoît THOMAS - MAPAQ

Il est intéressant de chercher à valoriser les résidus de moules qui proviennent autant du dégrappage, du tri de capteurs et de boudins que du traitement en usine. Ces résidus, en plus de ce qui pourrait se récupérer sous les lignes d'élevage, peuvent représenter une biomasse importante de ce qui se fixe sur les structures d'élevage.

Toutefois, il n'est pas certain que la méthode d'élevage québécoise en longues lignes submergées permettrait une récolte aussi efficace que celle des résidus tombés sur le fond marin espagnol. Au Québec, les résidus sont répartis sur de grandes surfaces et non concentrés sous des radeaux comme en Espagne. La méthode de récupération envisagée devra donc être adaptée à nos conditions d'élevage.

Par ailleurs, les seuls résidus récupérés du traitement à la récolte et à la post-récolte des structures d'élevage pourraient sûrement valoriser une biomasse importante, réduire les coûts d'utilisation et contribuer à allonger la durée de vie des sites d'enfouissement. Le compostage ou l'utilisation des bio-réacteurs et autres moyens de valorisation de ces résidus peuvent devenir des étapes de production dans une optique de production durable et à plus faible coût éco-environnemental.

Source

FIS World News, Galicia launches pilot project to reuse mussel farming residues, publié le 22 novembre 2004, <http://www.fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=e&country=&monthyear=11-2004&day=19&id=14031&ndb=1>.

Capture / Ressource

No: 236

Problème avec les tuniciers sur le banc Georges

Par Georges CLICHE - MAPAQ

On a pu lire dans des bulletins antérieurs de *La Dépêche* l'annonce de la découverte, par des chercheurs américains, de colonies d'une nouvelle espèce de tuniciers (organisme

filtreur, au corps cylindrique et recouvert d'une peau très épaisse). Les biologistes craignaient que ce tunicier, qui a d'abord été observé sur la partie du Banc Georges située à l'est de la Nouvelle Angleterre, colonise progressivement de nouveaux secteurs de ce banc, reconnu comme l'un des fonds de pêche les plus productifs au monde.



Il apparaît maintenant que ces craintes étaient tout à fait fondées puisque les observations faites au début de novembre 2004 démontrent que les colonies s'étendent maintenant sur 40 milles carrés (104 km²), soit une surface six fois plus grande que celle de l'an passé à pareille date.

Les colonies de cet organisme, que l'on sup-

pose avoir été introduit par des eaux de ballast, couvrent complètement le fond marin et entraînent la disparition des autres espèces qui vivent naturellement sur ces fonds (comme les pétoncles et les poissons de fond). Sans prédateur connu et avec son exceptionnelle capacité de propagation, ce tunicier risque de devenir un problème majeur pour l'industrie de la pêche de toute cette région.

Analyse de Francis COULOMBE - MAPAQ

Cette information est à la fois une bonne et une mauvaise nouvelle pour notre industrie.

Du côté noir, nous avons là une nouvelle menace d'invasion sur des fonds de pêche qui sont peu éloignés géographiquement de nos propres eaux. Il est donc possible que ce nouveau fléau frappe nos fonds et bancs de pêche, ici même au Québec.

Du côté « blanc », ce fléau pourra entraîner une baisse des captures de pétoncles sur le Banc Georges, d'où un nouvel équilibre entre l'offre et la demande. On se rappellera que l'augmentation récente des captures dans cette région a provoqué une baisse généralisée de la valeur au débarquement de l'espèce. Cette baisse a entraîné une pression énorme sur la rentabilité de nos entreprises de pêche ou d'élevage dans l'est canadien. Nous sommes peut-être sur la voie d'un relâchement. Comme quoi le malheur des uns fait parfois le bonheur des autres.

Conséquence encore plus grande, ces éléments dynamiques incontrôlables commandent de diversifier les sources d'approvisionnement des produits aquatiques courants.

Source

John Richardson, Portland Press Herald, publié le 24 novembre 2004.

No: 242

Projet d'ensemencement du homard au Nouveau-Brunswick : un retour

Par Francis COULOMBE - MAPAQ

Dans le numéro de novembre 2004 (Vol. 5 no 2) de *La Dépêche*, Mme Simona Motnikar nous faisait part d'un intéressant projet d'ense-

mencement de larves de homard ayant vu le jour au Nouveau-Brunswick. Ce projet réunissait des partenaires de l'industrie, des universités, des autochtones, des gouvernements provinciaux ainsi que le gouvernement fédéral. Dans son analyse, elle nous signalait qu'à défaut d'une procédure de marquage des post-larves ensemencées, il serait difficile de conclure sur les impacts d'une telle stratégie.



Analyse par Francis COULOMBE - MAPAQ

L'analyse de Mme Motnikar abonde dans le sens des conclusions d'un atelier de travail international sur l'ensemencement du homard tenu aux Îles-de-la-Madeleine en octobre 1997, où il était statué que « la possibilité d'identifier ultérieurement les sujets d'ensemencement, même après de multiples mues, était (sic) comme essentielle au contrôle des résultats ». De même, les participants avaient avancé que l'implantation de récifs artificiels pourrait améliorer les chances de survie tout en réduisant la compétition avec les jeunes homards recrutés naturellement, en offrant des biotopes supplémentaires. La compétition entre les homards naturels et d'élevage est souvent mentionnée par les investisseurs comme l'un des freins potentiels au développement de cette approche. Enfin, les participants à l'atelier de 1997 avaient conclu que l'objectif de stabilisation des débarquements de la pêche, même pour des zones de gestion relativement restreintes, aussi envisagé par la partie néo-brunswickoise, était peu réaliste compte tenu de l'ampleur générale de cette pêcherie. Il sera tout de même intéressant de suivre le projet de nos collègues, bien qu'il faudra s'armer de patience car les conclusions « définitives » sont promises pour dans six ou sept ans, moment où les homards atteindront la taille commerciale.

Source

Fiche no 191, Un projet d'ensemencement du homard au Nouveau-Brunswick, *La Dépêche*, Vol.5 no 2, novembre 2004; Gendron L. (éd.). 1998. Compte rendu d'un atelier de travail sur l'ensemencement des stocks de homard, tenu au Îles-de-la-Madeleine (Québec) du 29 au 31 octobre 1997. Rapp. can. ind. sci.halieut.aquat.244:xi+143 p.

Réglementation - mariculture

No: 237

Colombie-Britannique : le gouvernement fédéral doit assouplir ses règlements concernant l'attribution de permis

Par Stéphane DUMARESQ - CSMOPM

L'industrie aquacole de la Colombie-Britannique approuve la résolution du gouvernement de la province de négocier avec le fédéral pour un assouplissement des règlements et une accélération des procédures pour l'attribution des permis d'exploitation de sites aquacoles.

Les procédures actuelles pour obtenir un droit d'exploitation prennent jusqu'à trois ans, ce

qui apparaît beaucoup trop long pour une industrie en compétition avec des joueurs aussi gros que le Chili ou la Norvège. Les industriels de l'aquaculture en Colombie-Britannique mettent beaucoup d'espoir dans cette démarche afin d'assurer leur compétitivité.

L'aquaculture prend de plus en plus de place en Colombie-Britannique. En effet, pendant que la valeur du saumon pêché au débarquement passait de 263 millions de dollars à 25 millions de dollars durant les années 1990, celle du saumon d'élevage, produit dans la province durant la même période, passait de 79 millions de dollars à 292 millions de dollars.

Les industriels affirment que des règlements plus souples aideraient à diversifier cette industrie vers d'autres espèces de poissons.

**Analyse** par Sylvain LAFRANCE – SODIM

Le délai de délivrance du permis (autorisation pour un site aquacole) est également important au Québec. Le MAPAQ et le MPO ont cependant fait des efforts au cours des dernières années afin de faciliter les procédures. Aussi, il existe désormais une seule « porte d'entrée » (le MAPAQ) pour le promoteur désireux de demander un permis (Voir le Guide fédéral d'examen des demandes de sites aquacoles – Région du Québec). De fait, il n'appartient plus au promoteur de faire cheminer sa demande auprès des différents ministères concernés. C'est là un avantage intéressant. L'objectif visé par le MPO et le MAPAQ est de permettre la délivrance d'un permis, une fois toutes les informations transmises par un promoteur, dans un délai de six mois. Si cet objectif était effectivement atteint, un obstacle important serait levé, pour qui veut se lancer en mariculture. On peut comprendre qu'une attente de 12 à 18 mois pour un permis, comme cela était coutume jusqu'à récemment, pouvait freiner le développement de l'industrie.

Il est bon de noter que la délivrance d'un permis fait intervenir plusieurs ministères, tant fédéraux que provinciaux. L'industrie maricole étant encore relativement « jeune », elle est vue par certains comme une « nouvelle venue » dans le milieu côtier. Le processus d'analyse auquel elle est soumise est souvent marqué sous le sceau de l'extrême prudence. Il fait aussi intervenir de nombreux utilisateurs du milieu côtier et même, parfois, des groupes de pression environnementaux.

En fait, on a parfois l'impression que la mariculture ne peut s'installer dans un lieu donné que si elle ne « dérange » pas trop les autres utilisateurs. Dans le cas de sites conchylicoles, la levée de boucliers des opposants à l'aquaculture peut être relativement faible. Dans le cas où la demande de permis porte sur l'élevage en cages, comme c'est probablement le cas en Colombie-Britannique, l'opposition prend parfois des proportions inattendues. Le triste cas du projet ÉCO (élevage en cages de l'Omble de fontaine dans la Baie de Gaspé) nous a montré qu'une opposition organisée peut faire une différence quant au développement ou non d'un projet.

Source
Aquaculture Communication Group, 7 décembre 2004 ;
Business in Vancouver Comment, <http://www.biv.com/thisweek.html>.

Mise en marché / Informations générales

No: 243

Les 10 tendances de 2005

Par Françoise NICOL - MAPAQ

Les éditeurs de la revue Intrafish ont interrogé quelques-uns des leaders les plus influents de l'industrie mondiale des poissons et fruits de mer. Dix tendances principales sont ressorties de ces entretiens et devraient avoir un impact dans le monde des affaires des produits aquatiques pour l'année 2005.

- La demande mondiale de poissons et fruits de mer continuera de croître, amenant des prix plus élevés pour les années à venir.
- Les fournisseurs de poissons et fruits de mer devront savoir comment et où leurs produits ont été capturés.
- Le « mouvement durable » fait maintenant partie intégrante des affaires. De nouveaux labels « éco », des produits biologiques, la traçabilité et autres formes de produits écologiques devraient voir le jour en 2005.



- Les entreprises de poissons et fruits de mer qui n'offriront pas de produits santé peuvent s'attendre à une érosion de leur part de marché.
- Il faut s'attendre à des couvertures médiatiques négatives.
- Les joueurs intégrés verticalement continueront à faire des acquisitions majeures et à planifier des fusions.
- Les transformateurs peuvent s'attendre à ressentir la pression sur les prix : augmentation du coût de la matière première et diminution des prix payés par les détaillants.
- Les guerres commerciales pour les poissons et fruits de mer devraient continuer.
- Les coûts énergétiques auront un impact sur les résultats financiers des entreprises.
- Il faudra surveiller les taux de change qui pourraient affecter les résultats financiers des entreprises.

Analyse par Françoise NICOL - MAPAQ

Au Québec, l'industrie peut s'attendre à être affectée par deux tendances principales.

Les taux de change : la baisse du dollar américain aura un impact important sur les ventes des entreprises québécoises, à moins qu'elles ne diversifient leurs marchés dans les zones où les devises sont fortes, comme le Japon et l'Europe.

Les coûts énergétiques : tant les pêcheurs que les transformateurs et tous les intervenants de la chaîne de distribution seront affectés par l'augmentation des coûts de l'énergie et devront veiller à mieux contrôler ce poste de dépense.

Source
Intrafish, décembre 2004, p. 14-17.

Transformation / Procédés de transformation

No: 231

Des moules vendues sous atmosphère modifiée

Par Alain SAMUEL - MAPAQ

Le groupe *Canadian Mussels Ltd* de l'Île-du-Prince-Édouard a déclaré avoir signé un accord pour l'utilisation d'une licence de brevet développé par l'entreprise européenne Prins & Dingemans B.V. Cet entente accorde à *Canadian Mussels Ltd* le droit exclusif d'utiliser en Amérique du Nord cette licence de transformation, qui consiste à emballer de la moule vivante sous atmosphère modifiée (MAP).

La technologie de l'atmosphère modifiée pour les moules a été inventée en 1998 par Prins & Dingemans B.V. Depuis son invention, des

brevets ont été publiés pour l'Europe et les États-Unis, et est actuellement en approbation pour le Canada. Il s'agit de remplacer l'air par un mélange d'oxygène et de bioxyde de carbone (O₂ / CO₂) dans un emballage étanche. Ce mélange possède des caractéristiques permettant de ralentir la dégradation enzymatique, microbiologique, biochimique et physique de la moule. La moule demeure fermée et son métabolisme est aussi diminué, ce qui amène une amélioration de la fraîcheur et une augmentation de la durée de conservation.

Cet emballage a pour conséquence de s'éloigner du traditionnel « sac d'oignons » et offre au consommateur un emballage plus attrayant, étanche et plus facile d'utilisation.

**Analyse** par Alain SAMUEL - MAPAQ

L'idée de vendre la moule dans des sachets étanches est fort intéressante puisqu'on assiste à l'élimination du ré-emballage au niveau du marché du détail. Le sachet est aussi beaucoup plus pratique pour le consommateur puisqu'il est étanche et facile à transporter.

Les moules sont conditionnées dans des sacs de différentes grosseurs dont notamment le 1, 2 et 3 kilogrammes. Le sac utilisé par l'entreprise Prins & Dingemanse B.V. est biodégradable, ce qui permet de rencontrer les exigences environnementales tant souhaitées par les consommateurs.

Sur le site internet de l'entreprise Prins & Dingemanse B.V. on peut lire que la garantie de fraîcheur maximale des moules est annoncée à six jours. C'est un temps qui paraît relativement court mais on peut supposer que la moule possède une marge de un à deux jours supplémentaires. Néanmoins, la marge de manœuvre avec cet emballage est beaucoup plus courte mais en contrepartie le niveau de fraîcheur semble beaucoup plus élevé.

Source

Communiqué de presse, Canadian Mussels Ltd. Signs Patent Licensing Agreement for Modified Atmospheric Pack Mussels, publié le 15 novembre 2004, <http://www.canadianmussels.com/pdf/uploads/PressRelease.MAP.License%20Agreement.pdf>;
Site internet des compagnies : <http://www.canadianmussels.com> et <http://www.prinsendingemanse.com>.

No: 232

Emballage sous atmosphère modifiée : la détection des fuites en ligne

Par Alain SAMUEL - MAPAQ

Le développement des produits frais constitue de plus en plus une réalité et les emballages sous atmosphère modifiée connaîtront peut-être une plus grande évolution que celle connue jusqu'à maintenant. Certaines entreprises en milieu urbain s'y intéressent déjà et cette production exige un contrôle de qualité très serré, notamment au niveau de l'intégrité du scellage.

Une entreprise danoise, PBI Dansensor, a conçu un équipement permettant la détection des fuites en ligne. Il mesure un gaz traceur, le CO₂, contenu dans les emballages sous atmosphère modifiée. Chaque boîte de carton (master) contenant les emballages est introduite dans une chambre dans laquelle est opéré le vide. Si l'une des barquettes présente une micro-fuite, le CO₂ qu'elle libère est détecté par le capteur. L'équipement opère à une cadence de cinq boîtes par minute et il permet de garantir l'étanchéité de 100 % des emballages de la production.

Analyse par Alain SAMUEL - MAPAQ

La détection en ligne des fuites de 100 % de la production représente sans contredit la meilleure solution à envisager. Il existe d'autres équipements permettant de réaliser le même genre de test mais sur des emballages individuels. Il est donc impossible de mesurer la totalité de la production étant donné la lourdeur de ce contrôle. Il faut donc procéder par un échantillonnage.

Source

RIA, Spécial Emballage Novembre 2004, p. 19;
Site internet de la compagnie : www.pbi-dansensor.fr.



Mise en Marché / Nouveaux produits sur le marché

No: 193

Perception de la morue sauvage et d'élevage par les consommateurs

Par Robert VAILLANCOURT - SODIM

Le développement de la mariculture de la morue s'accompagnera d'une nouvelle perspective pour les consommateurs : choisir entre l'achat de morue sauvage issue de la pêche et l'achat de morue d'élevage.

Une équipe de chercheurs néerlandais et norvégiens se sont intéressés à la question et ont procédé à une enquête à partir de morues emballées telles que présentées dans les supermarchés. La morue sauvage provenait d'Islande

de alors que la morue d'élevage provenait de Norvège.

Sur la seule base de l'emballage et des informations inscrites, ce sont le type de morue (sauvage vs élevage) et le prix qui ont permis de dégager des appréciations significativement différentes chez les consommateurs. La morue sauvage est perçue plus favorablement par le consommateur que la morue d'élevage. Étonnamment, peu importe d'où provient la morue, qu'elle soit sauvage ou d'élevage, le consommateur va privilégier une morue qui est plus dispendieuse. Finalement, les dégustations n'ont pas permis de distinguer de différence significative dans l'appréciation des consommateurs.

Analyse par Francis COULOMBE - MAPAQ

Bien qu'intéressante, cette information est toujours délicate à utiliser. En effet, on peut difficilement dégager comment l'emballage peut influencer la perception des consommateurs s'il n'y a pas une description minimale de l'apparence physique de celui-ci. Toutefois, on peut d'ores et déjà s'attendre à ce que ses caractéristiques et le type d'informations auxquelles les consommateurs seront exposés différeront à tel point que la notion « marketing » l'emportera sur la qualité du produit « per se ».

Il est aussi surprenant de lire, contre toute attente, qu'un prix plus élevé est jugé plus favorable par les consommateurs. Nos concitoyens scandinaves auraient-ils des habitudes de consommation si différentes de ceux des autres pays occidentaux?

En fin de compte, le seul résultat probant est que la perception sensorielle des consommateurs est analogue. Ceux, parmi ces derniers, qui sont sensibles à des « labels » tels que produits naturels, écologiques, du terroir, seraient donc satisfaits d'une morue produite en élevage.

Informations complémentaires par Simona MOTNIKAR - MAPAQ

Le choix de la morue comme espèce d'élevage maricole était basé en partie sur le fait que le produit entrerait sur les marchés déjà existants. La technique d'élevage semble aussi assez simple, ce qui rend l'espèce intéressante pour les salmoniculteurs.

Si on désirait transposer l'élevage de la morue dans le développement de la mariculture au Québec, il faudrait tenir compte de plusieurs facteurs. Premièrement, on serait en compétition directe avec un ou des pays dont la production est déjà bien démarrée, et donc, il serait plus difficile d'aller chercher une part du marché. Le prix de la morue risque de diminuer au cours des prochaines années, ce qui rendrait fragile la faisabilité économique. De plus, l'élevage d'une partie du cycle de cette espèce se ferait forcément dans des cages en milieu ouvert, une contrainte dont on doit tenir compte dans notre contexte climatique.

Source

Gadoid mariculture: Development and future challenges, ICES Symposium, juin 2004, Bergen (Norvège).



Capture / Engins de capture / techniques

No: 198

Remorquage de poissons à haute vitesse

Par *Éric TAMIGNEAUX - CSP*

À la dernière réunion de la *World Aquaculture Society*, Fiskeriforskning a présenté les résultats d'un projet d'amélioration des filets utilisés pour remorquer des poissons vivants entre les zones de pêche et les parcs de contention en cages flottantes, où ces poissons sont stockés et engraisés.

Le modèle de filet de remorquage proposé est construit sur le principe des manches à air d'aéroport. Le corps du système est un cylindre constitué d'une membrane textile, seules les extrémités étant en filet. Le volume intérieur

est de 200-700 m³ avec une capacité de 30-100 tonnes de poissons.

Avec les filets utilisés habituellement, la vitesse de remorquage est surtout limitée par la vitesse de nage des poissons, ce qui peut représenter 30 h de remorquage pour les pêcheurs de goberge à la seine coulissante. Le nouveau cylindre peut être mis à l'eau et relié à la seine en 15 minutes pour le transfert des poissons. La vitesse de remorquage peut atteindre 5,5 nœuds et la vitesse de l'eau dans le cylindre équivaut à 20 % de la vitesse de remorquage. De ce fait, le temps consacré au remorquage a été réduit de 80 %, sans dommage pour les poissons. Pour le remorquage du thon en Australie, le système pourrait réduire le temps de remorquage de 20 jours à 4 jours.

Source

15 Poster slepepose[1].pdf, disponible sur www.csmopm.gc/depeche;
World Aquaculture Society, Honolulu, mars 2004;
Site internet de Fiskeriforskning : <http://en.fiskforsk.norut.no>.

No: 238

Un catamaran pour la pêche fabriqué à Terre-Neuve

Par *Stéphane DUMARESQ - CSMOPM*

L'Atlantcat a été mis à l'eau le 30 août 2004, à Springdale, dans la baie de Halls à Terre-Neuve. Ce catamaran de 65 pieds a été conçu spécifiquement pour la pêche.

En plus de deux coques, le bateau possède deux moteurs de 720 chevaux/vapeur lui permettant d'atteindre jusqu'à 20 nœuds, de même que deux cales pouvant contenir jusqu'à 300 000 livres (136 tonnes métriques) de poisson. L'Atlantcat est équipé pour capturer

plusieurs espèces, dont la crevette, le crabe, les poissons de fond et les poissons pélagiques.

Conçu en grande partie par son propriétaire, l'Atlantcat a nécessité beaucoup de travail pour se conformer aux normes du ministère des Pêches et des Océans (longueur de 65 pieds) alors qu'à la base, un catamaran de cette capacité aurait été plus facilement conçu s'il avait pu mesurer 10 pieds de plus.

Les coûts de construction du bateau n'ont pas été détaillés par le propriétaire, mais selon l'article source ils débuteraient à 1,5 millions de dollars.

Source

Wellman, Jim, Nothing Quite Like It ! A New Cat stalks the Seas of Newfoundland, *The Navigator*, vol. 7, no10, octobre 2004.

La Dépêche

Bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture

Coordonnateur de la veille stratégique :
Stéphane Dumaresq

Recherchiste de la veille stratégique :
Frédérique Bélanger

Comité de gestion de la veille stratégique :
Suzane Barrette
Frédérique Bélanger
Michel Desbiens
Stéphane Dumaresq

Impression :
Imprimerie Centre-ville
(Gaspé) (Québec)

Tirage :
1 100 copies

Révision linguistique :
Diane Turcotte

Dépôt légal - 2005
Bibliothèque nationale de Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISSN 1499-6766

La Dépêche est publiée mensuellement et distribuée gratuitement au Québec. Si vous reproduisez des textes de *La Dépêche*, prière de nous en aviser et d'en mentionner la source.

La Dépêche est une initiative du :

Comité sectoriel de main-d'oeuvre des pêches maritimes

185-2, rue de la Reine
Gaspé (Québec) G4X 1T7
Téléphone : (418) 368-3774
1 888 833-3774
Télécopieur : (418) 368-3875
Courriel : comite@csmopm.qc.ca



Visitez nous au :

www.csmopm.qc.ca

La publication de La Dépêche, bulletin de veille stratégique pour les pêches et l'aquaculture est rendue possible grâce à l'apport financier des partenaires suivants :

