

# Jalon 52

## Tous les produits aquacoles québécois sont issus de la pêche ou de l'aquaculture gérées selon des principes d'agroécologie

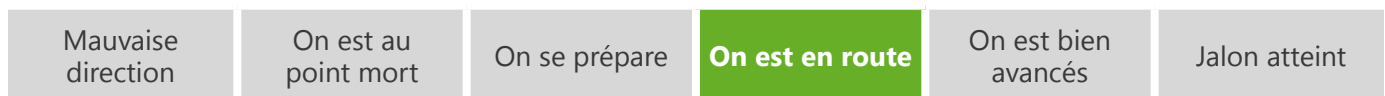
Les produits aquacoles abordés par ce jalon sont les poissons, algues, fruits de mer et crustacés pêchés ou récoltés de façon commerciale.

Selon le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), 96 %, des produits aquacoles québécois proviennent de la pêche maritime.

### Pourquoi ce jalon?

- ▶ Partout à travers le monde, les activités humaines combinées aux conditions environnementales ont une incidence sur l'abondance et la santé des stocks de poissons. Selon une étude sur la durabilité des pêches, seulement 30 % des stocks de poisson étudiés au Canada sont en zone saine (biomasse supérieure à son niveau de référence) (Environnement et Changements climatiques Canada, 2021).
- ▶ Alors que les normes pour la pêche au Canada sont assez élevées comparativement à ailleurs dans le monde, le modèle économique des pêcheries reste assez « extractiviste », c'est-à-dire qu'on maximise l'extraction à faible coût des matières premières (poissons et fruits de mer) dans le but de les exporter. Le système de gestion et d'émission des permis est lié à ce modèle : les pêcheurs sont amenés à ne pêcher qu'une seule espèce plutôt que de diversifier les prises.
- ▶ La population québécoise apprécie les produits aquacoles, mais près de 90 % de ceux qui se retrouvent dans son assiette sont importés.
- ▶ La pêche et la transformation font partie intégrante de l'économie de trois régions québécoises (Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, Côte-Nord, et Bas-Saint-Laurent).
- ▶ Bien que l'aquaculture soit encore marginale, elle est en forte croissance et c'est une occasion de développer les meilleures pratiques.

### Niveau d'avancement



### Qui doit être mobilisé?



**Entreprises du secteur bioalimentaire**



**Société civile**



**Gouvernement du Québec**



**Personnes et organisations consommatrices** : population et services de restauration

## Comment pourrait-on s'y rendre?

---

- **Sensibiliser le public aux enjeux de la pêche.** Une panoplie de guides de références suggèrent l'achat d'espèces plutôt que d'autres, mais ceux-ci sont imprécis et génèrent la confusion chez les consommateurs. Certaines certifications écoresponsables telles que Marine Stewardship Council (MSC) sont très rigoureuses et sont un bon indicateur de durabilité, mais elles ne tiennent pas compte de certains enjeux tels que le respect des travailleurs et l'empreinte carbone.
- **Mettre en place un système de traçabilité et d'identification des produits aquacoles.** Il existe déjà des initiatives d'identification provinciale (Aliments du Québec) ou régionale (Gaspésie Gourmande Mer, Keshken, etc.), mais elles sont incomplètes en termes de traçabilité et ne permettent pas de comparer avec les produits importés. L'Union européenne a mis en place un système de traçabilité et d'identification qui exige de tous les produits, locaux ou importés, qu'ils soient accompagnés de leurs informations critiques, de la pêche jusqu'à leur arrivée sur les étalages.
- **Faire découvrir et valoriser les produits aquacoles québécois.** De nombreuses espèces de poissons, fruits de mer et algues sont méconnues, et leur commercialisation offrirait davantage de débouchés pour les productions à petite échelle et les pêches accessoires, en plus de diminuer la pression sur les espèces très prisées. L'organisme Exploramer, situé en Gaspésie, fait de l'éducation en ce sens. Son programme Fourchette bleue fait la promotion de ces espèces comestibles auprès des poissonneries, des restaurants et du public. Les différentes entreprises de restauration et de commerce de détail peuvent encourager les consommatrices et les consommateurs à explorer et à diversifier leur menu.
- **Développer des modèles d'affaires multifonctionnels et pérennes, s'inspirant des principes d'agroécologie** (voir jalon 43), et adaptés à la réalité du milieu des pêches et de l'aquaculture.
- **Mettre en œuvre des stratégies collectives de mise en marché,** en développant par exemple une plateforme commune de commercialisation, ou encore en développant le concept de « Pêche soutenue par la communauté » comme on retrouve avec Poiscaille (France) et CS Fishery (États-Unis). Un exemple de stratégie collective au Québec : Chasse-Marée à Rimouski, une infolettre de deux pêcheurs associés annonçant leurs arrivages aux personnes abonnées.
- **Développer les infrastructures à partager pour les circuits de proximité** (voir jalons 22 et 45). Maintenir la fraîcheur des produits aquacoles est crucial, mais les infrastructures telles que des entrepôts réfrigérés sont dispendieuses pour les petites entreprises de pêche (la majorité d'entre elles emploient entre 0 et 4 employés).
- **Mettre en place des mécanismes pour permettre l'ajustement des prix** en fonction des externalités sur l'environnement et la santé humaine (voir jalon 38). Les produits aquacoles québécois respectant les principes d'agroécologie ne peuvent compétitionner avec les produits importés ne respectant pas les mêmes critères, et pourront difficilement s'exporter s'ils sont aussi coûteux.

## Qu'est-ce qui peut faciliter ce changement?

---

- **La diversification et le développement de nouvelles activités.** La mariculture (aquaculture en eau marine) est assez récente et se diversifie rapidement. La dulciculture (aquaculture en eau douce) connaît un renouveau après avoir été freinée par des normes environnementales plus sévères. Le gouvernement provincial soutient de nouveaux projets comme l'élevage d'ombles chevaliers à Montréal (Opercule) et le développement de l'aquaponie, un alliage entre aquaculture et culture végétale (ÉAU).

- **Le milieu de la recherche et du développement est très florissant** depuis plusieurs années. Le MAPAQ encourage notamment les projets de recherche qui visent à réduire l’empreinte écologique de l’économie des pêches dans son ensemble.
- **De nombreux produits marins québécois sont déjà certifiés écoresponsables.** Bien que les certifications soient moins connues au Québec, les marchés extérieurs comme l’Union européenne en sont friands. La Politique bioalimentaire 2018-2025 du MAPAQ vise à augmenter encore davantage le nombre de produits certifiés.
- **Un intérêt grandissant des grandes chaînes de distributions** pour des produits aquacoles certifiés et responsables.

### Qu’est-ce qui peut freiner sa mise en œuvre?

---

- **La gestion centralisée de Pêches et Océans Canada**, qui s’opère selon un modèle rigide et extractiviste.
- **Les politiques provinciales ambiguës** : tout en voulant encourager la présence de produits aquacoles québécois sur le marché interne, l’exportation occupe une place prépondérante dans les politiques.
- **La concentration du secteur de distribution alimentaire** nuit à la commercialisation d’une diversité de produits aquacoles du Québec sur le marché local.

### Qu’est-ce qu’il reste à éclaircir?

---

- Sachant que la majorité des produits aquacoles québécois (crevette nordique, homard, crabe des neiges) sont davantage associés à la gastronomie de par leur coût qu’à des aliments de consommation courante, jusqu’où est-il possible d’inciter la consommation locale plutôt que les produits importés? Quel est l’impact sur ce jalon si les produits aquacoles consommés au Québec restent majoritairement importés?
- Comment s’opère la gestion durable en aquaculture, en ce qui concerne la consommation d’eau, la gestion des déchets, l’alimentation des poissons, etc.?

### Ressources

---

[Bourgault-Faucher, G. \(2020\). L’économie des pêches au Québec : analyse et propositions pour favoriser la commercialisation des produits de la mer du Québec sur le marché domestique](#)

[Charlebois, S. \(2021\). Le paradoxe de la mer dans l’assiette des Québécois. La Presse](#)

[MAPAQ. \(2018\). Politique bioalimentaire 2018-2025. Alimenter notre monde](#)

[Marinier, L. \(2021\). Identification et traçabilité pour une meilleure valorisation des produits du Saint-Laurent sur le marché québécois](#)

[OCEANA. \(2019\). Mal identifié : Comment résoudre le problème de la fraude des fruits de mer au Canada; enquête à Montréal](#)

[Environnement et Changement climatique Canada. \(2021\). Indicateurs canadiens de durabilité de l’environnement: état des principaux stocks de poissons](#)