



RAPPORT DE VEILLE 2018

Visite industrielle auprès des transformateurs
du sébaste atlantique en Nouvelle-Écosse

Activité organisée par Technopole Maritime du Québec,
en collaboration avec le créneau Ressources, sciences
et technologies marines et GIMXPORT

Appuyé par



Une initiative de



Ce projet est piloté par

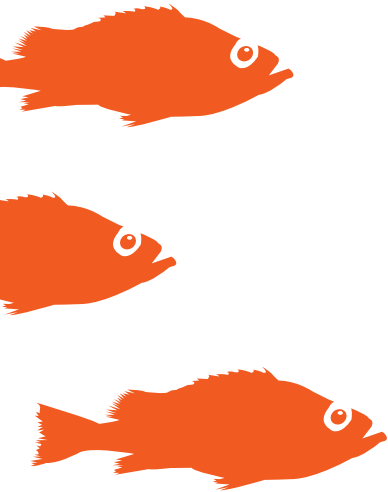





À PROPOS DE BIOMAR-INNOVATION

BioMar-Innovation est une initiative de soutien au développement et à l'innovation par le maillage d'affaires et la veille technologique, dédié aux secteurs des biotechnologies marines, de la valorisation et de la transformation des produits marins. Cette plate-forme a vu le jour en 2008 afin de faciliter les interactions, le réseautage et la naissance de projets mobilisateurs entre industriels et institutionnels. La programmation proposée s'appuie sur les besoins des entreprises, qui sont au coeur du projet. BioMar-Innovation est un processus collaboratif qui implique plusieurs intervenants des secteurs visés qui sont concertés et qui contribuent à la mise en oeuvre des activités et des événements. Il est piloté par Technopole maritime du Québec, en collaboration avec le Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM), Merinov et appuyé par le créneau Ressources, sciences et technologies marines (RSTM). BioMar-Innovation est une initiative soutenue financièrement par les ministères de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ainsi que de l'Économie, de la Science et de l'Innovation (MESI).

MISE EN CONTEXTE



Le sébaste atlantique (*Sebastes mentella*) a longtemps été un poisson de fond très abondant et d'une grande importance commerciale dans le golfe du Saint-Laurent. Cependant, entre le milieu des années cinquante et 1993, il a été affecté par une surpêche. Une chute rapide des débarquements et l'absence de recrutement a entraîné la mise en place d'un moratoire en 1995 par Pêches et Océans Canada. Une pêche indicatrice est autorisée depuis 1998 dans le golfe du Saint-Laurent, les totaux autorisés de captures étant de 2 000 t par année depuis 2006 (Brassard et al. 2017). Depuis quelque temps, les scientifiques, les industriels et les gestionnaires du secteur des pêches sont d'avis que les stocks de sébastes atlantique sont en hausse dans le golfe du Saint-Laurent. Depuis 2011, trois nouvelles cohortes annuelles de sébaste atlantique (2011, 2012 et 2013) ont passé le stade juvénile et suivent une croissance prometteuse pour arriver à l'âge adulte. Les experts estiment qu'en 2019, 77 % de la cohorte de 2011 aura atteint la taille minimale de 22 cm, permettant la pêche commerciale. En effet, lors d'une rencontre à Halifax tenue le 10 mai 2018, des scientifiques de Pêches et Océans Canada ont recommandé la levée du moratoire sur le sébaste dans une zone délimitée dans le golfe du Saint-Laurent et au sud de Terre-Neuve. La pêche sera scientifique et non commerciale pour 2018 et 2019, l'objectif étant d'abord d'amasser des données précises sur cette espèce, pour possiblement rétablir la pêche commerciale en 2020.



En attendant la possible réouverture de la pêche commerciale, l'industrie des pêches du Québec accélère le pas et planifie les actions à mettre en place afin d'être prête à gérer le retour en abondance de cette ressource. Cependant, les défis sont nombreux. Afin de protéger la ressource et d'éviter la surpêche, il faut mettre en place les mesures nécessaires pour effectuer une exploitation durable. Les industriels devront par ailleurs adapter leurs usines de transformation, s'équiper pour une pêche de qualité et reconquérir le marché pour sa commercialisation.

OBJECTIFS DE L'ACTIVITÉ

Afin de mieux gérer l'effervescence entourant le retour du sébaste, BioMar-Innovation a organisé une visite industrielle auprès d'entreprises de la Nouvelle-Écosse qui exploitent le sébaste atlantique. Cette activité ciblée avait pour objectif de répondre aux besoins identifiés par les industriels du secteur de la transformation du poisson au Québec, soit de faciliter l'accès à des équipements et applications concrètes, le maillage d'affaires, l'étude de nouveaux procédés et l'adaptation aux changements (environnementaux et de marchés).

Cette visite industrielle a eu lieu en Nouvelle-Écosse, les 21 et 22 mars 2018. Elle a permis aux transformateurs québécois et professionnels de recherche d'approfondir leurs connaissances sur les spécificités de l'espèce, les procédés de conservation et transformation du sébaste atlantique, ainsi que sur les tendances du marché.

SPÉCIFICITÉS DE L'ESPÈCE

Le sébaste atlantique est un poisson de fond de couleur rouge vif. Ce poisson a une croissance lente et une longue durée de vie (Campana et al. 1990). Il peut atteindre jusqu'à 60 cm de longueur et vivre jusqu'à 75 ans. En moyenne, le sébaste prend de 7 à 8 ans pour atteindre la taille commerciale de 22 cm.

Le sébaste est extrêmement fragile à la dégradation lorsqu'il est pêché. Sa couleur rouge distinctive (d'où son surnom de *redfish*), très prisée et recherchée principalement pour les marchés asiatiques, commence à se dissiper très rapidement à la suite de sa capture. La mise en place de procédés de conservation efficaces est primordiale afin de maintenir les critères de qualité du produit.

CAPTURE, PROCÉDÉS DE CONSERVATION ET DE TRANSFORMATION

Le sébaste doit être traité avec un antioxydant à bord du bateau ou au moment du débarquement dans le but de conserver sa couleur rouge vif, le contact avec l'air et la lumière influençant sa décoloration très rapidement. Les petits chargements et les courtes expéditions sont donc à privilégier, afin de faciliter la rapidité du traitement des poissons.

À l'usine de Ka'Le Bay Seafoods Ltd. à Glace Bay (Nouvelle-Écosse), usine de transformation de poissons de fond appartenant à Louisbourg Seafood Ltd., la plupart des bateaux utilisés disposent d'une cale à poissons réfrigérée. Le traitement pour la conservation de la couleur rouge du sébaste est effectué à terre, au débarquement, avec un additif alimentaire synthétique utilisé comme antioxydant, l'érythorbate de sodium. D'après Jan Voutier, directeur de l'usine Ka'Le Bay Seafoods Ltd., un antioxydant d'origine naturel serait plus apprécié dans le marché. Cependant, cette alternative n'est pas encore disponible dans l'industrie.

Les bacs de réception des poissons sont transportés vers l'usine de transformation. La ligne de transformation est équipée d'un convoyeur pour le transport des poissons vers la chaîne de production, une ligne de parage, une ligne de pesage et d'emballage et une ligne de congélation. Les poissons sont congelés, soit entiers (appelé aussi ronds), soit parés (étêtés et éviscérés) en blocs de 10 à 15 kg pour le marché asiatique ou encore coupés en filets et congelés pour le marché américain.

La transformation du sébaste ne génère pas beaucoup de résidus (principalement la tête et les viscères) et ceux-ci sont peu valorisés. Ils sont principalement destinés à l'utilisation comme appât pour le homard et le crabe (bouette) ou pour l'alimentation animale.

TENDANCE DU MARCHÉ

Le marché du sébaste est bien développé au niveau mondial. Il est présentement bien fourni par le Danemark, l'Islande et la Norvège. Cependant, d'après Wendy Chen et Robert Spence de Golden Alliance Canada Inc., exportateurs

de produits de la mer en Asie, le marché peut être percé par les transformateurs québécois en commercialisant le sébaste à un prix compétitif et de qualité. Tel que mentionné précédemment, ce marché a des exigences particulières dont un produit avec une couleur rouge bien conservée lors de sa transformation. En effet, 20% du prix de vente du sébaste est associé à la couleur.

La taille minimale pour la vente dans le marché asiatique est de 22 cm et le poids de 400g. Un poisson plus lourd et de plus grande taille que 22 cm, aurait une plus grande valeur sur le marché. Wendy Chen et Robert Spence estiment que le prix de vente du sébaste peut monter de 5% par tranche de 50g supérieurs à 400g.

Le format d'emballage est aussi à considérer pour maintenir les standards commerciaux. Puisque la couleur rouge du sébaste est sensible à la dégradation lorsqu'exposée à la lumière, il y a possibilité d'une dégradation de la couleur lorsque les blocs sont placés sur les comptoirs pour la vente au consommateur. Les blocs d'emballage doivent ainsi peser de 6 à 10 kg maximum, puisque des blocs plus volumineux sont plus longs à décongeler et à être vendus et, par conséquent, plus susceptibles à une dégradation.

Les marchés européen et américain représentent une autre option pour la commercialisation du sébaste. Cependant, ceux-ci exigent une certification auprès du Conseil pour la bonne gestion des mers (Marine Stewardship Council ou MSC). Le MSC est un label qui garantit au consommateur que les produits de la mer et de la pêche ainsi labellisés, ont été pêchés selon des pratiques durables, c'est-à-dire en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

CONCLUSION

Le retour d'une pêcherie durable au sébaste est salué par les transformateurs québécois. Entre autres, ce marché permettrait de pallier aux pertes financières potentielles que les diminutions de quotas de pêche à la crevette pourraient engendrer.

Cependant, même si le marché du sébaste semble prometteur, il est clair qu'il comprend plusieurs enjeux dont ceux liés à transformation d'un produit acceptable visuellement et à un prix compétitif.

Cette activité a représenté une occasion privilégiée pour les participants québécois d'échanger sur place avec des exportateurs expérimentés et des transformateurs du sébaste atlantique opérant des usines depuis plus de 30 ans en Nouvelle-Écosse. Les informations acquises et consolidées lors de cette activité demeurent primordiales pour une mise en place optimale de nouveaux procédés face à la réouverture potentielle de la pêche commerciale au sébaste.

REMERCIEMENTS

Nous remercions Simon Cartier (CRBM) et Jean Paradis (Merinov) pour leur contribution à titre de réviseurs du présent rapport.

RÉFÉRENCES

Brassard, C., Bourdages, H., Duplisea, D., Gauthier, J., et Valentin, A. 2017. L'état des stocks de sébaste (*Sebastes fasciatus* et *S. mentella*) de l'unité 1 (golfe du Saint-Laurent) en 2015. Secr. can. de consult. sci. du MPO. Doc. de rech. 2017/023. ix + 54 p. <http://waves-vagues.dfo-mpo.gc.ca/Library/40605346.pdf>

Campana, S.E., Zwanenburg, K.C.T., et Smith, J.N. 1990. $^{210}\text{Pb}/^{226}\text{Ra}$ determination of longevity in redfish. *Can. J. Fish. Aquat. Sci.* 47 : 163–165.