



L'industrie des produits de la mer au Canada atlantique

C'est dans les quatre provinces de l'Atlantique, qui s'étendent sur 40 000 kilomètres de littoral, qu'est pêchée et transformée la majeure partie de la riche variété canadienne de poissons de fond, de mollusques et crustacés, et de produits pélagiques destinés à l'exportation dans le monde entier. En outre, grâce à son milieu côtier idéal, la région de l'Atlantique a vu naître une industrie aquicole spécialisée dans un grand nombre d'espèces et dont les produits sont distribués sur les marchés mondiaux.

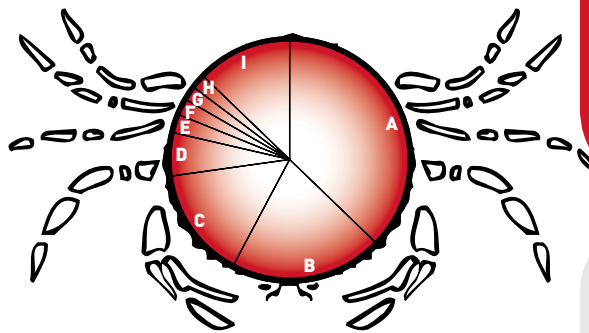
L'industrie des produits de la mer du Canada atlantique est reconnue dans le monde entier pour sa qualité, son leadership et son esprit d'innovation. On trouve dans la région le plus grand producteur mondial de sardines en conserve, le plus grand exportateur mondial de homard vivant et une industrie reconnue pour ses innovations, telles que les nouvelles techniques d'emballage permettant de prolonger la durée de conservation des poissons et des fruits de mer frais jusqu'à 10 jours.

En plus d'innover, l'industrie accorde une place particulière aux produits à valeur ajoutée, tels que les hors-d'œuvre, les pâtés et les entrées de poisson surgelées. Cette tendance génère des activités et des retombées économiques considérables au sein de l'industrie des produits de la mer. À preuve, au Canada atlantique, en 2005, les exportations de poissons et de fruits de mer ont généré près de 3 milliards de dollars, ce qui représente 69 pour cent du total canadien.

LA PÊCHE COMMERCIALE AU CANADA ATLANTIQUE

Prises pour les principales espèces (pourcentage du total*)

Homard	A 37,4 %
Crabe de l'Atlantique (crabe des neiges)	B 20,5 %
Crevette	C 14,9 %
Pétoncle	D 6,0 %
Hareng	E 2,5 %
Morue	F 2,2 %
Mye et palourde	G 1,9 %
Maquereau	H 1,9 %
Autre	I 12,7 %



source : ministère des Pêches et des Océans (2006)

* valeur des débarquements commerciaux

CARACTÉRISTIQUES

En 2005, les débarquements commerciaux de la région de l'Atlantique ont totalisé près de 800 000 tonnes, une valeur de plus de 1,5 milliard de dollars. La transformation et la mise en marché des poissons et des mollusques et crustacés capturés en mer constituent le gros des produits de l'industrie. Dans le contexte du marché mondial d'aujourd'hui, la longue tradition de pêche du Canada atlantique, de même que ses excellentes infrastructures de transport (aérien, maritime et terrestre), continuent de soutenir l'industrie des pêches et de l'aquaculture, alors que celle-ci s'affaire au développement de technologies novatrices en matière de capture, de transformation et de conservation.

Le secteur des pêches du Canada atlantique représente 73 pour cent du total des débarquements au Canada. Les principales espèces pêchées sont le hareng, la crevette, le crabe des neiges, le pétoncle, le maquereau et le homard. Le crabe des neiges se classe désormais au deuxième rang parmi les produits de la mer qui rapportent le plus au Canada atlantique. En 2005, les ventes ont atteint près de 299 millions de dollars - une hausse de 103 pour cent depuis 1998.

CAPTURES COMMERCIALES CANADIENNES ET LEUR VALEUR EN 2004

	Catches (en tonnes)	Values (en milliers de dollars)
Nouvelle-Écosse	250 721	647 127 \$
Nouveau-Brunswick	115 867	182 432 \$
Île-du-Prince-Édouard	40 725	132 047 \$
Terre-Neuve-et-Labrador	352 427	494 040 \$
Total - Atlantique	759 739	1 455 646 \$
Total - Québec	57 306	152 316 \$
Total - Pacifique	228 159	314 255 \$
Total - Canada	1 045 205	1 922 217 \$

source : Pêches et Océans Canada (2004)

Au Canada, plus de 70 espèces aquatiques sont homologuées pour la production aquicole. Le Canada atlantique joue un rôle prépondérant dans la mise en valeur de bon nombre de ces espèces.

COÛTS DES ENTREPRISES

En 2006, KPMG a comparé, dans une étude intitulée Choix concurrentiels, ce qu'il en coûtait pour être en affaires dans plus de 120 villes du monde entier. Bénéficiant d'avantages particuliers en matière de coûts dans les secteurs de la propriété foncière, de la construction, de la main-d'œuvre, des avantages sociaux et de l'énergie, la région du Canada atlantique s'est classée devant les régions analogues des autres pays membres du G7.

CONTEXTE DES AFFAIRES

Au Canada atlantique, l'industrie des produits de la mer connaît une croissance fulgurante, qui se traduit par une forte croissance des exportations

- Harmonisation des règlements techniques de manière à ne pas entraver le commerce des produits de la pêche.

Accord de libre-échange nord-américain (ALENA)

- Élimination graduelle des tarifs douaniers sur presque toutes les exportations canadiennes au Mexique.
- Rationalisation des formalités douanières et libéralisation des politiques d'investissement.

Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) – négociations d'Uruguay

- Réduction d'environ le tiers des tarifs douaniers sur les produits du poisson transformés.
- Réduction ou élimination éventuelle des droits tarifaires sur de multiples intrants du poisson transformé et sur le matériel de transformation.
- Compétitivité accrue des produits de la région de l'Atlantique, surtout les produits de poisson transformé exportés vers l'Europe, le Japon et la République de Corée. Les secteurs d'intérêt sont le crabe, le homard, le hareng, le poisson et les filets surgelés, la crevette, le flétan, le poisson salé, le pétoncle et le maquereau.

LEADERSHIP

Une nouvelle vision et une nouvelle planification, des changements soudains de direction et la prise en compte des impératifs écologiques insufflent une nouvelle vie à l'industrie des produits de la mer de l'Atlantique, qui passe ainsi d'un secteur traditionnellement dépendant des ressources à une industrie durable orientée vers les marchés.

L'industrie des produits de la mer de l'Atlantique fait preuve de créativité et d'initiative en considérant les espèces traditionnelles sous un angle novateur, en trouvant de nouveaux débouchés pour les espèces non traditionnelles et sous-utilisées et en appliquant de nouvelles technologies à une industrie aquicole en croissance. De plus, elle vise les marchés de créneaux internationaux en misant sur ses produits de spécialité, tels que l'oursin, la mousse d'Irlande et la roque de hareng surgelée. Toutes ces initiatives s'inscrivent dans une volonté de rétablir et de préserver les stocks de poisson et d'adopter des stratégies de pêche et de mise en marché adaptées à la demande mondiale et permettant d'offrir des prix concurrentiels.

INDUSTRIE AQUICOLE

Le Canada atlantique a joué un rôle de pionnier dans l'industrie aquicole émergente des années 1980. Si, au départ, la production d'élevage se limitait au saumon et à la moule, elle englobe maintenant une multitude d'espèces, dont l'huître, la morue et la truite. Aujourd'hui, la valeur totale de la production aquicole se chiffre à plus de 255 millions de dollars annuellement. Le volume de la production est passé de

INDICE DES COÛTS COMPARATIFS DES ENTREPRISES*

RÉSULTATS GÉNÉRAUX (valeur moyenne de 100 aux É.-U.)

YOKOHAMA, JP	108,3	CANADA ATLANTIQUE	CHARLOTTETOWN (Î.-P.-É.)	91,7
FRANKFURT, DE	109,7		HALIFAX (N.-É.)	92,2
LONDON, UK	109,1		MONCTON (N.-B.)	91,1
PARIS, FR	100,2		ST. JOHN'S (T.-N.-L.)	94,3
SEATTLE, WA	104,4		SYDNEY (N.-É.)	92,2
BOSTON, MA	107,8		TRURO (N.-É.)	89,4
NEW YORK, NY	112,6		PICTOU (N.-É.)	89,9

source : Choix concurrentiels de KPMG : Guide sur les coûts des entreprises à l'échelle internationale, édition 2006.

* Les coûts des entreprises sont présentés à titre d'indice, la moyenne des États-Unis représentant l'indice de la base 100. Un indice inférieur à 100 correspond à des coûts inférieurs aux coûts aux États-Unis.

Les entreprises du Canada atlantique ont développé des technologies de pointe pour la transformation du poisson, telles que le conditionnement sous atmosphère modifiée, une technique qui améliore l'utilité, l'uniformité et la salubrité alimentaire, et prolonge la durée de conservation des produits jusqu'à 10 jours.

de poissons et de fruits de mer, et la part des produits à valeur ajoutée dans l'ensemble des exportations de poissons et de fruits de mer est en constante augmentation.

La plupart des exportations de poisson du Canada atlantique sont dirigées vers les États-Unis. Toutefois, ces dernières années, la région a conquis d'importants nouveaux marchés en Europe et dans les pays côtiers du Pacifique. Les accords commerciaux, tels que l'Accord de libre-échange entre le Canada et les États-Unis, l'Accord de libre-échange nord-américain et les négociations d'Uruguay de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) génèrent de nouveaux débouchés commerciaux.

Accord de libre-échange entre le Canada et les États-Unis

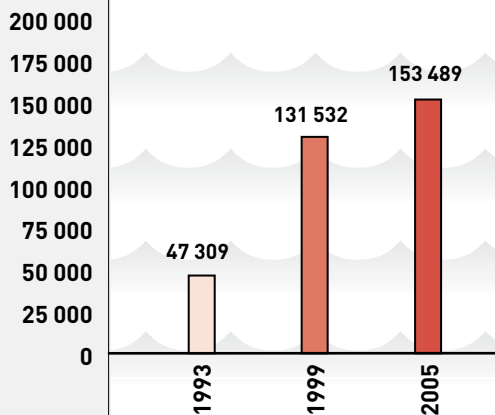
- Élimination des tarifs douaniers sur les poissons, mollusques et crustacés transformés, d'où l'accroissement des possibilités d'exportation et l'avantage de la région sur ses concurrents.

32 000 tonnes en 1996 à 69 000 tonnes en 2004. Dans ce contexte de croissance de l'industrie, aussi bien en quantités qu'en espèces produites, le saumon, les moules, les huîtres et la truite demeurent les principales espèces produites au Canada atlantique.

Au Nouveau-Brunswick, la région de la baie de Fundy est un milieu très favorable à la salmoniculture. La baie de Fundy abrite environ 90 piscicultures de saumon. En 2004, la production salmonicole totale du Nouveau-Brunswick avoisinait 35 000 tonnes, ce qui représente une valeur de plus de 175 millions de dollars.

EXPORTATIONS AQUICOLES DU CANADA ATLANTIQUE

En milliers de dollars



source : Statistique Canada (2006)

À l'Île-du-Prince-Édouard, près de 21 000 tonnes de moules et d'huîtres ont été produites en 2004. La province produit 77 pour cent des moules d'élevage au Canada. L'Île-du-Prince-Édouard peut se vanter d'entretenir une longue tradition de pisciculture terrestre, sans maladies, rendue possible grâce à de vastes sources d'eaux de surface et d'eaux souterraines dépourvues de pathogènes.

Les principales espèces produites à Terre-Neuve-et-Labrador sont le saumon, la morue, la moule et la truite arc-en-ciel. Il y a dans cette province un très grand nombre de sites naturels très bien adaptés à l'aquaculture. Il existe donc des possibilités de faire de nouveaux investissements dans la production du saumon, dans le secteur des moules et dans l'ensemencement d'alevins de morue pour les écloseries commerciales.

La Nouvelle-Écosse compte plus de 370 entreprises aquicoles dont les productions comprennent les espèces d'élevage traditionnelles et nouvelles comme le saumon atlantique, la moule bleue, l'huître, la truite

arc-en-ciel, la palourde américaine, le flétan, l'omble chevalier et diverses espèces de plantes marines. De plus, les entreprises aquicoles de la Nouvelle-Écosse explorent les possibilités d'élevage de nouvelles espèces, comme l'oreille de mer et d'autres poissons marins, comme la morue charbonnière.

Bien que l'élevage de la morue n'en soit qu'au début du stade commercial au Canada atlantique, les spécialistes de l'industrie affirment que la production de morue d'élevage pourrait atteindre 128 000 tonnes, évaluées à 545 millions de dollars, d'ici 2015. En ce qui concerne le flétan d'élevage, un programme de mise en valeur de stocks de géniteurs, comprenant une base de données sur leur généalogie, est déjà bien établi.

RECHERCHE-DÉVELOPPEMENT

Le Canada atlantique réagit aux débouchés offerts par les marchés actuels et nouveaux en développant des techniques de pêche, de transformation, d'emballage et d'expédition moins coûteuses et mieux adaptées, tout en tenant compte des impératifs écologiques et environnementaux. De nombreuses activités de recherche-développement (R-D) menées dans les universités, dans les centres de recherches sur la mer et l'alimentation, ainsi que dans le secteur privé viennent appuyer ces efforts. À titre d'exemple, un certain nombre d'usines de transformation des produits de la mer de la région participent à un projet parrainé par l'industrie visant à mettre au point des pratiques efficaces et rentables permettant de conserver l'énergie, les produits bruts et l'eau, et de réduire les impacts sur l'environnement. Les usines en question intégreront de nouveaux processus dans la production de leurs gammes de produits de spécialité en vue de minimiser l'utilisation de l'eau et de l'énergie, et de détourner les pertes de produits dans les courants d'eaux usées, ce qui leur permettra d'améliorer leur rendement tout en réduisant leur impact sur l'environnement.

De nombreux établissements et organismes de la région fournissent des services de recherche-développement à l'industrie des pêches et de l'aquaculture afin d'aider cette dernière à développer de nouveaux produits et de nouvelles techniques. Parmi eux, on compte notamment les établissements suivants :

Le **Collège de médecine vétérinaire de l'Atlantique**, situé sur le campus de l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard, à Charlottetown, est une institution d'enseignement, un centre de recherche et un fournisseur de service bien établis. Les installations pour l'étude des organismes aquatiques dont est doté le Collège servent de fondement à des recherches approfondies et à la prestation de services complets dans les domaines de l'aquaculture et de la santé des poissons. L'école est d'ailleurs réputée, parmi les collèges vétérinaires, pour son expertise dans ces domaines. Le Collège vétérinaire de l'Atlantique,

INSTITUTS ET CENTRES DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT DU CANADA ATLANTIQUE

- **Aquatron de l'Université Dalhousie**, Halifax (N.-É.)
- **Collège de médecine vétérinaire de l'Atlantique**, Charlottetown (Î.-P.-É.)
- **Institut océanographique de Bedford**, Dartmouth (N.-É.)
- **Bonne Bay Research Station**, Norris Point (T.-N.-L.)
- **Canadian Aquaculture Institute**, Charlottetown (Î.-P.-É.)
- **Centre canadien d'innovation des pêches**, St. John's (T.-N.-L.)
- **Canadian Institute of Fisheries Technology**, Halifax (N.-É.)
- **Centre for Aquaculture and Seafood Development**, St. John's (T.-N.-L.)
- **Pêches et Océans Canada**, Moncton (N.-B.)
- **Centre des sciences de la mer Huntsman**, St. Andrews (N.-B.)
- **Marine Gene Probe Lab de l'Université Dalhousie**, Halifax (N.-É.)
- **Centre d'océanographie de l'Université Memorial de Terre-Neuve**, St. John's (T.-N.-L.)
- **Institut des biosciences marines du Conseil national de recherches**, Halifax (N.-É.)
- **Centre d'aquaculture du Collège d'agriculture de la Nouvelle-Écosse**, Truro (N.-É.)
- **Centre de technologie alimentaire de l'Î.-P.-É.**, Charlottetown (Î.-P.-É.)
- **Conseil de la recherche et de la productivité du Nouveau-Brunswick**, Fredericton (N.-B.)
- **Centre marin de Shippagan**, Shippagan (N.-B.)

L'INDUSTRIE DES PRODUITS DE LA MER AU CANADA ATLANTIQUE



qui abrite des centres de recherche de classe mondiale, tels que le *Lobster Science Centre*, le *Animal Welfare Centre* et le *Centre for Aquatic Health Sciences*, est un endroit dynamique où s'opèrent des recherches diversifiées.

L'Institut des biosciences marines du Conseil national de recherches, à Halifax (N.-É.), place la croissance et la diversification des industries de la culture du poisson, des mollusques et crustacés et des algues marines au premier rang de ses priorités. Les réalisations de l'Institut en matière de reproduction, d'élevage, de santé et de nutrition animale, et de détection et d'identification des toxines marines sont reconnues dans le monde entier. De plus, son Programme des matières de référence certifiées permet aux analystes en chimie des quatre coins du monde de surveiller l'évolution des polluants marins et des toxines qui affectent les mollusques et les crustacés.

Le **Centre canadien d'innovation des pêches**, à St. John's (T.-N.-L.), procure à l'industrie des pêches les outils de recherche scientifique et les technologies dont elle a besoin. Le Centre, qui bénéficie des ressources de l'Université Memorial de Terre-Neuve-et-Labrador, fournit une expertise dans les domaines de l'aquaculture, des pêches et de la transformation dans le but de permettre à ses clients d'accroître et de rehausser leur productivité et leur rentabilité.

Le **Centre des sciences de la mer Huntsman**, à St. Andrews (N.-B.), le premier laboratoire maritime au Canada, utilise ses installations d'enseignement et de recherche pour étudier les milieux marins côtiers et les organismes qui y vivent, ainsi que le développement durable et la gestion efficace des ressources côtières du Canada atlantique.

PROVINCES ET ABRÉVIATIONS

- N.-B. - NOUVEAU-BRUNSWICK
- Î.-P.-É. - ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
- N.-É. - NOUVELLE-ÉCOSSE
- T.-N.-L. - TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR

Si vous souhaitez obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec :

Agence de promotion économique du Canada atlantique

C.P. 6051
644, rue Main
Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9J8 Canada

Téléphone : 506-851-2573

Sans frais : 1-800-561-7862

(Canada et États-Unis)

Télécopieur : 506 851-7403

Internet : www.apeca.gc.ca/investir

Courriel : invest@acoa-apeca.gc.ca

Numéro de catalogue : IU89-4/3-14-2006F

ISBN: 0-662-42825-0 APECA : 2006-09

Le présent document a été imprimé à l'encre végétale sur du papier contenant 10 % de fibres de postconsommation.



L'INDUSTRIE DES PRODUITS DE LA MER À L'ŒUVRE

Au Canada atlantique, les grandes entreprises nationales et internationales de l'industrie des pêches et de l'aquaculture qui ont adopté de nouvelles approches voient leurs efforts récompensés.

Cooke Aquaculture Inc., une entreprise vraiment régionale active ou en voie de l'être dans les quatre provinces du Canada atlantique, figure parmi les 50 entreprises les mieux gérées au Canada. Cette entreprise salmonicole parfaitement intégrée a son siège social au Nouveau-Brunswick. Elle écoule les deux tiers de sa production sur le marché des produits frais, sous forme de poissons entiers, de portions préparées ou de filets complets, qu'elle vend sous des marques différentes, comme les marques **True North Salmon** et **Heritage**, que vous connaissez sans doute déjà. Le tiers restant de la production est vendu sous forme de produits à valeur ajoutée, comme des pâtés, des mousses et des produits fumés.

P.E.I. Mussel King Inc., qui est située sur la rive nord de l'Île-du-Prince-Édouard, est la plus importante entreprise mytilicole privée au Canada. L'entreprise possède trois moulières et depuis sa fondation en 1978, celles-ci ont conclu des contrats de location de plans d'eau à l'Île-du-Prince-Édouard et en Nouvelle-Écosse. L'entreprise a mis au point bon nombre de techniques novatrices qui constituent désormais la méthodologie courante dans le domaine mytilicole au Canada atlantique. P.E.I. Mussel King distribue des moules fraîches et surgelées sous le nom commercial **Island Blue**. Les moules fraîches sont emballées dans la maille traditionnelle ou selon la méthode du conditionnement sous atmosphère modifiée (CAM). Toute l'année, l'entreprise expédie ses produits à des clients d'Amérique du Nord, du Moyen-Orient, des pays côtiers du Pacifique et d'Europe.

Outre le fait qu'elle soit la plus grande exportatrice mondiale de homard vivant, la société **Clearwater Seafoods**, établie en Nouvelle-Écosse, est un chef de file reconnu pour sa capacité à développer des produits de la mer novateurs. La chair de homard crue décortiquée est sa plus récente innovation. Avant l'avènement de ce nouveau produit, la seule manière d'obtenir de la chair crue était d'acheter les homards vivants. Or, le temps et les coûts de cuisson, de décortication et d'entreposage, sans compter tout le gaspillage qu'entraînait cette façon de faire, dissuadèrent les chefs d'offrir sur leur menu de multiples plats de homard ou d'en servir dans des grands banquets. Le processus de décortication est naturel à 100 pour cent et ne nécessite pas l'ajout d'additifs ou d'agents de conservation. Il permet d'extraire des morceaux entiers de chair, lesquels sont immédiatement scellés sous vide et surgelés afin de préserver la fraîcheur et l'intégrité du produit.



Agence de
promotion économique
du Canada atlantique

Atlantic Canada
Opportunities
Agency

Canada