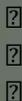


Commercialisation du meunier noir

RAPPORT FINAL



Numéro de projet	Date	Promoteur de projet
209-2351	Mai 2009	Agence de gestion intégrée des ressources
Chargé de projet		Chargé de suivi
Luc Simard, biologiste		



Milu nemetatau
Forêt modèle
du Lac-Saint-Jean

Ensemble vers une industrie du milieu forestier !



Les renseignements contenus dans le présent document ont été obtenus en partie grâce au financement fourni par Ressources naturelles Canada dans le cadre du Programme des collectivités forestières du Service canadien des forêts.



Ressources naturelles
Canada

Natural Resources
Canada

Canada

Préambule

Forêt modèle du Lac-Saint-Jean

Né d'une entente tripartite entre le Conseil des Montagnais du Lac-Saint-Jean, la MRC de Maria-Chapdelaine et la MRC du Domaine-du-Roy, le projet de Forêt modèle du Lac-Saint-Jean (FMLSJ) a pris sous la gouverne à parts égales d'autochtones et de non autochtones, un partenariat unique et innovateur.

Le projet, géré par l'Agence de développement des communautés forestières ilnu et jeannoise, a pour objectif d'améliorer les moyens d'existence durables des communautés et de développer une gestion durable et intégrée des ressources du milieu forestier comme outils privilégiés pour les populations qui désirent continuer à vivre de la forêt et adopter, entre autres, un mode de gestion axé sur la foresterie communautaire. Financé en partie par le programme des collectivités forestières du Service canadien des forêts – Ressources naturelles Canada, le projet fait partie d'un groupe pancanadien de 11 forêts modèles choisies parmi 58 propositions (<http://www.foretmodeledulacsaintjean.ca/index.php?id=3&lang=fr>).

La crise qui sévit actuellement dans l'industrie forestière est directement liée aux problèmes planétaires que vit le grand secteur de l'industrie manufacturière en général. La forêt n'est pas l'industrie forestière, elle est un de ses intrants, une de ses composantes. Une grande partie des biens et services produits par la forêt alimente massivement l'industrie forestière, mais pas tous. Les ressources forestières ligneuses et non ligneuses, les ressources fauniques, les ressources naturelles et culturelles font toutes parties d'une seule et même famille : le milieu forestier. C'est pourquoi, nous croyons qu'il y a lieu de faire naître une industrie du milieu forestier. Ainsi, une mobilisation et une concertation doivent se concrétiser autour de cette réalité. En mettant à profit l'expertise collective des communautés locales et en l'utilisant dans la réalisation de l'ensemble des objectifs, la Forêt modèle du Lac-Saint-Jean souhaite créer de nouveaux modèles de mise en valeur des ressources et des emplois en forêt.

Présentation du projet

À partir de cette prémisse de mettre en valeur les ressources de la forêt qui sont actuellement sous exploitées ou même non utilisées, une piste est rapidement sortie au niveau des ressources fauniques : les poissons non sportifs. Il est bien important de cibler ce créneau, car les espèces sportives sont déjà exploitées fortement dans bien des cas et la pêche sportive amène des retombées économiques bien plus importantes que la pêche commerciale. Cependant, la plupart des espèces non sportives sont de petite taille et présentent un potentiel de commercialisation très faible. Parmi les espèces non sportives, le meunier noir (*catostomus commersonii*) est celle présentant les caractéristiques les plus intéressantes. Premièrement, il est très prolifique et se reproduit en abondance. Les essais de retrait massif expérimentés au cours de 20 dernières années ont montré qu'il pouvait se reproduire abondamment

même avec un fort prélèvement. Deuxièmement, il atteint une taille très intéressante pour la commercialisation en comparaison avec les autres espèces non sportives telles que le meunier rouge, l'ouitouche ou les autres espèces de cyprinidés. Finalement, la facilité de le capturer sélectivement (au printemps) lors de la fraye avec la possibilité de remettre à l'eau les espèces sportives est un atout très important pour l'acceptabilité sociale d'une telle pêche.

L'étude d'opportunité

La première étape de ce projet a été de faire réaliser par un consultant, M. Jean-François Laliberté, MBA, une étude d'opportunité sur l'évaluation du potentiel de commercialisation du meunier noir (Annexe 1). Suite à cette étude, un marché principal est priorisé : le marché nord-américain pour la consommation humaine. En effet, certains grossistes en poissons se sont montrés intéressés à voir notre produit et à le commercialiser. Pour ce qui est des autres marchés (farine animale, nourriture pour animaux domestiques, etc.), les prix sont encore plus bas, ce qui limite la possibilité de rentabiliser les opérations.

Étapes du projet

Réalisation du plan de travail

Le plan de travail, élaboré suite au dépôt de l'étude d'opportunité, prévoyait trois principales étapes, afin de mener à bien cette étude. La première consistait à pêcher et expédier des poissons aux grossistes afin de faire connaître et apprécier notre produit. La deuxième étape prévoyait l'analyse de meunier entier et en filet pour connaître leurs qualités nutritionnelles. La dernière étape a consisté en la réalisation de l'étude elle-même soit la compilation des informations obtenues, la poursuite de la recherche bibliographique et de la rédaction de l'étude.

Pêche expérimentale

Afin d'obtenir des spécimens à analyser, une pêche expérimentale a été réalisée dans le but de tester le produit auprès d'acheteurs. Les détails de cette pêche sont présentés dans un rapport de pêche expérimentale présenté à l'Annexe 2. Afin de faire progresser le projet et de contacter les grossistes, les poissons ont été gardés vivants pendant une partie de l'été au Centre écologique du Lac-Saint-Jean à Saint-Félicien.

Par la suite, les spécimens ont été envoyés à deux grossistes afin de faire évaluer le produit et leur intérêt. M Simon Duval, de l'entreprise Simmer international inc. a reçu une dizaine de poissons, mais des problèmes de livraison ont fait en sorte que l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce de Winnipeg n'a pas reçu les poissons. Des filets ont été gardés congelés pour une éventuelle utilisation future, des filets ainsi que des poissons entiers ont été envoyés au Centre d'aide régional sur les aliments

(CARA) afin de faire analyser les caractéristiques de la chair du meunier. La teneur en acides gras oméga 3 et 6 était particulièrement recherchée.

Table des matières

Préambule	II
Forêt modèle du Lac-Saint-Jean	II
Présentation du projet	II
L'étude d'opportunité	III
Étapes du projet	III
Réalisation du plan de travail	III
Pêche expérimentale	III
Table des matières	V
Liste des figures	VII
Liste des tableaux	VII
1. Objectifs	1
2. Présentation du produit	2
3. Potentiel de production	4
4. Caractéristiques du produit	5
4.1. Qualité nutritionnelle	5
4.2. Teneur en gras polyinsaturés	7
4.3. Teneur en mercure	8
4.4. Portrait de la pêche en eau douce au Canada	9
4.4.1. La pêche en eau douce dans les Grands lacs	9
4.4.2. La pêche en eau douce dans les provinces des prairies	9
4.4.3. La pêche en eau douce au Québec	11
5. Contrainte à la commercialisation	13
5.1. Période de pêche	13
5.2. Éloignement des marchés et des usines de transformation	13
5.3. Usines de congélation inutilisables ou trop coûteuses	15
6. Aspects légaux	16
6.1. Pêche	16
6.2. Transformation	16
7. Marchés identifiés	18
7.1. Consommation humaine	18
7.1.1. Nord-Américain	18
7.1.2. Mondial	18

7.1.3. Le caviar de meunier	19
7.2. Autres marchés	19
7.2.1. Animaux à fourrure	19
7.2.2. Zoos et aquarium	20
7.2.3. Extraction d'huile (acides gras oméga 3 et 6)	20
8. Budgets	21
8.1. Scénario 1 – Vente entier à Simmer international	21
8.2. Scénario 2 – Vente en filets à Simmer international	23
8.3. Scénario 3 – Élevage d'animaux à fourrure	23
9. Conclusion	Erreur ! Signet non défini.
10. Médiagraphie	25
Annexe 1. Évaluation du potentiel de commercialisation du meunier noir.	27
Annexe 2. Rapport des activités de capture - Permis de gestion de la faune no. 846	70
Annexe 3. Rémunération des pêcheurs et bénéficiaires et livraisons des produits de l'OCPED.	84
Annexe 4. Analyse de la filière transformation de poissons	87
Annexe 5. Avis sur les coûts de transformation du poisson.	129

Liste des figures

Figure 1. Meunier noir	2
Figure 2. Distribution du meunier noir en Amérique du Nord.....	3
Figure 3. Lacs du territoire d'expérimentation de la Forêt modèle du Lac-Saint-Jean présentant un potentiel d'exploitation du meunier noir.	6
Figure 4. Étiquette nutritionnelle de 125 grammes de filet de meunier.....	7

Liste des tableaux

Tableau 1. Valeur nutritive de 100 grammes de filets de meuniers.....	7
Tableau 2. Taux en oméga-3 pour divers poissons de mer et d'eau douce (tiré de Blanchet, C et Dewailly E, 2003).....	8
Tableau 3. Pêches d'eau douce - Captures et valeurs au débarquement par espèces, par province/territoire, 2006. Captures nominales (Q) en tonnes, poids vif. Valeurs (V) en milliers de dollars.....	10
Tableau 4. Prix le kilo entier payé aux pêcheurs par l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce basé sur les paiements initiaux plus les paiements définitifs.	11
Tableau 5. La quantité des captures de la pêche en eau douce du Québec (tonnes)	12
Tableau 6. La valeur estimée des captures de la pêche en eau douce du Québec (M\$)	12
Tableau 7. Budget prévisionnel pour le scénario 1.	22

1. Objectifs

L'objectif recherché. Dans le cadre de cette étude de pré faisabilité, est de vérifier les différentes pistes de mise en valeur du meunier noir ciblées dans l'étude d'opportunité et de valider la faisabilité technique, légale et financière de la commercialisation de ce poisson.

La réalisation d'une étude de pré faisabilité a été décidée suite aux conclusions de l'étude d'opportunité qui ciblait un intérêt de deux grossistes pour le meunier. Ce type d'étude a pour principaux buts d'analyser d'une façon non détaillée la faisabilité du projet sous différents angles (marché, technique, financier, etc.), d'identifier les aspects du projet nécessitant une étude plus en profondeur, de déterminer si on doit poursuivre le projet avec ou sans étude de faisabilité, de réviser s'il y a lieu le projet, ou de décider si on doit l'abandonner à ce stade. (http://saemanic.qc.ca/03_aide.html#Étude%20de%20pré faisabilité).

2. Présentation du produit

Le produit, le meunier noir, a été présenté en détail dans l'étude d'opportunité. La description présentée ici est tirée de celle-ci.

Nom latin : *Catostomus commersoni*

Nom français : Meunier noir

Nom anglais: White sucker

Synonyme(s) : Mulet (dénomination générique commerciale)

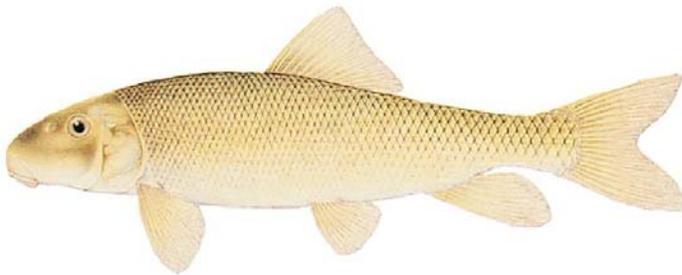


Figure 1. Meunier noir

Le meunier noir que l'on retrouve dans les eaux de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean est une espèce à potentiel commercial très répandue au Québec, au Canada et ailleurs en Amérique du Nord. Plus de 15 espèces de cette famille de poisson ont été recensées. Cette espèce est considérée comme la plus néfaste pour l'omble de fontaine, tant appréciée par les pêcheurs sportifs.

Ce poisson est doté d'une bouche arrondie, orientée vers le bas, qui lui permet d'aspirer la nourriture qui se trouve au fond des cours d'eau. Le meunier noir est une espèce robuste au corps cylindrique. La couleur de son dos est généralement noirâtre, ses côtés sont argentés, dont la couleur dégrade vers la partie inférieure qui est davantage de couleur crème. Son abdomen est blanc. En moyenne, le meunier noir pèse entre une et deux livres et mesure entre 25 et 50 cm. Certains spécimens de plus de cinq livres ont déjà été pêchés.

Ce poisson se tient dans les eaux peu profondes. Très résistant, il tolère la turbidité, l'eau stagnante et l'alcalinité, davantage que la plupart des poissons. Il a sa période de frai au printemps, dans les cours d'eau aux fonds graveleux et limpides. Les femelles sont particulièrement prolifiques: elles pondent entre 18 000 et 50 000 œufs sur les fonds en gravier. Durant cette période on peut capturer facilement ces

poissons à l'aide de verveux, de carrelets, de filets-pièges, d'épuisettes ou encore au harpon. Durant l'été, il peut être pêché à ligne ou encore avec des filets maillants.



Figure 2. Distribution du meunier noir en Amérique du Nord

3. Potentiel de production

Afin d'évaluer la quantité de meunier que l'on pourrait prélever à rendement soutenu, nous avons regardé, sur le territoire d'expérimentation de la Forêt modèle du Lac-Saint-Jean le nombre de plans d'eau de 100 hectares ou plus et la superficie totale occupée par ces lacs. Ils devaient être accessibles en camion (à 60 mètres d'un chemin), afin de rentabiliser les opérations de pêche. Le chiffre de 100 hectares est un seuil de rentabilité que nous avons fixé suite à notre pêche expérimentale et à la recommandation du ministère des Ressources naturelles et de la Faune (MRNF) de prélever 2 kg/ha/an de meunier (Marc Valentine, communication personnelle). Bien que ce taux puisse être révisé à la hausse, nous conserverons cette valeur, afin de demeurer prudent dans nos prévisions. De plus, lors de notre pêche expérimentale, le poids moyen des poissons était de près de 1.5 kg. De cette façon, pour un lac de 100 hectares, nous pourrions capturer environ 130 poissons ce qui représente au moins deux à trois relèvements de filet (une journée de pêche). De cette façon, les opérations d'installation et de retrait des filets seraient optimisées.

Suite à cette analyse, 59 lacs occupant 40 605 hectares présentent les caractéristiques recherchées pour exploiter le meunier noir (Figure 3). Il s'avère qu'en tout, c'est environ 80 000 kg de meunier qui pourraient être pêchés dans ces lacs. En fait, la quantité de meunier serait probablement inférieure puisque que ce n'est pas tous les lacs qui pourraient être exploités à leur maximum. De plus, certains lacs présenteraient des populations de salmonidés ce qui pourrait limiter leur exploitation. Cependant, les opérations forestières pourraient rendre accessibles d'autres lacs au cours des prochaines années. Cependant, aux fins de cette étude nous avons conservé ce chiffre qui est le plus réaliste que nous ayons.

4. Caractéristiques du produit

4.1. Qualité nutritionnelle

La chair du meunier noir a un goût douçâtre, mais contient malheureusement un grand nombre de petites arêtes. Il est commercialisé sous le nom de mullet. Il est surtout vendu comme poisson entièrement paré et étêté de même que comme poisson haché sous forme de bloc congelé (http://www.dfo-mpo.gc.ca/zone/underwater_sous-marin/meunier/wsucker-meunier-fra.htm). Le poisson serait meilleur lorsqu'il est pêché en eaux froides. Cependant, son aspect de suceur est repoussant et sa mauvaise réputation en fait un poisson peu recherché pour sa chair. De plus, les acheteurs que nous avons contactés nous ont mentionné que le ratio chair-poisson est plus faible lors de la fraye.

Figure 3. Lacs du territoire d'expérimentation de la Forêt modèle du Lac-Saint-Jean présentant un potentiel d'exploitation du meunier noir.

Les analyses nutritionnelles réalisées avec les poissons capturés ce printemps ont donné les résultats présentés au Tableau 1. Il est à noter que ces valeurs sont pour 100 grammes de filets. Pour des poissons entiers, les valeurs sont plus élevées en oméga-3 et 6 (0,29 g et 0,15 g). Au Canada, il n'existe pas de valeur quotidienne pour les acides gras oméga-3 (EPA et DHA). Cependant, en 1999, un groupe d'experts américains en nutrition a recommandé un apport d'au moins 650 mg par jour pour la population générale (Blanchet, C et Dewailly E, 2003).

Tableau 1. Valeur nutritive de 100 grammes de filet de meunier.

Nutriments	Valeur pour 100 g
Kcal	88
Lipides	1,01 g
Gras saturés	0,28 g
Gras trans	0,01 g
Gras monoinsaturés	0,30 g
Gras polyinsaturés	0,38 g
Gras oméga 3	0,23 g
Gras oméga 6	0,14 g
Cholestérol	53,3 mg
Sodium	36 mg
Glucides	0,12 g
Fibres	0 g
Sucres	0 g
Protéines	19,7 g
Vitamine A	0 ER
Vitamine C	0 mg
Calcium	17 mg
Fer	0,5 mg

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 125 g / Per 125 g	
Teneur Amount	% valeur quotidienne %Daily Value
Calories / Calories 110	
Lipides / Fat 1,5 g	2 %
saturés / Saturated 0,4 g + trans / Trans 0 g	2 %
polyinsaturés / Polyunsaturated 0,5 g	
oméga-6 / Omega-6 0,2 g	
oméga-3 / Omega-3 0,3 g	
monoinsaturés / Monounsaturated 0,4 g	
Cholestérol / Cholesterol 65 mg	
Sodium / Sodium 45 mg	2 %
Glucides / Carbohydrate 0 g	0 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 25 g	
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	4 %

Figure 4. Étiquette nutritionnelle de 125 grammes de filet de meunier

4.2. Teneur en gras polyinsaturés

Sa teneur en oméga-3 et 6 est relativement élevée pour un poisson d'eau douce. Cependant, en comparaison avec des poissons de mer, la teneur en ces acides gras recherchés est faible (Tableau 2). Par exemple, les sardines canadiennes en conserve (égouttées) contiennent près de 11 fois plus d'oméga-6 et 13 fois plus d'oméga-3 que le meunier. Le maquereau bleu contient quant à lui 23 fois plus d'oméga-3 et le saumon d'élevage 10 fois plus. Le meunier noir est considéré comme maigre avec 1,2 % de gras. Les poissons considérés comme gras contiennent de 2 à 12 % de gras.

Tableau 2. Taux en oméga-3 pour divers poissons de mer et d'eau douce (tiré de Blanchet, C et Dewailly E, 2003)

Espèce	Taux en oméga-3 (mg/100g de poisson)
Maquereau bleu	5 298
Saumon atlantique	2 352
Truite arc-en-ciel	1 823
Anguille d'Amérique	1 346
Flétan du Groenland	1 129
Éperlan arc-en-ciel	803
Alose savoureuse	600
<i>Barbotte brune*</i>	423
Flétan atlantique	413
Sébaste atlantique	335
Plie canadienne	317
Merlu argenté	316
Morue franche	272
Aiglefin	244
Poulamon atlantique	242
Meunier noir**	230
<i>Doré jaune*</i>	217
<i>Lotte*</i>	199
<i>Perchaude*</i>	196

* poissons d'eau douce

** calculé à l'aide des analyses nutritionnelles

4.3. Teneur en mercure

Le meunier est un poisson renfermant peu de mercure au niveau de la chair. Contrairement au brochet, au doré jaune ou au touladi qui sont piscivores, le meunier se nourrit d'insectes et d'invertébrés en grande partie. Il n'accumule donc que peu de mercure et autres métaux lourds dans son organisme. Le mercure est un métal toxique, même à faible dose et il a la particularité de s'accumuler dans la chaîne alimentaire. Les processus biologiques peuvent transformer cet élément en méthylmercure très toxique qui reste dans la chair des organismes, mais particulièrement des poissons piscivores à longue durée de vie. Les poissons d'eau douce sont plus susceptibles de contenir des concentrations élevées en mercure que les poissons marins. Selon une étude réalisée entre 1999 et 2002 (<http://www.hc-sc.gc.ca/sr-sr/finance/tsri-irst/proj/persist-org/tsri-236-fra.php>), les concentrations moyennes de mercure chez les touladis de la plupart des lacs dépassaient le seuil de 0,2 µg/g recommandé aux personnes qui consomment souvent des poissons, alors que les concentrations chez les gros poissons (700 mm) de nombreux des lacs dépassaient le seuil de 0,5 µg/g fixé pour la vente commerciale. Toutefois, les concentrations moyennes de mercure chez les poissons insectivores, notamment le grand corégone et le meunier noir, étaient bien

au-dessous de ce seuil. De plus, vers le nord, quand on s'éloigne des centres urbains pour entrer dans une région de lacs relativement non perturbés, où se pratique activement la pêche (commerciale, récréative ou autochtone), les concentrations de mercure baissent. Cela démontre sans aucun doute, que la qualité de la chair du meunier de nos régions serait peu affectée par la pollution et particulièrement le mercure.

4.4. Portrait de la pêche en eau douce au Canada

4.4.1. La pêche en eau douce dans les Grands lacs

La majorité des prises de la pêche commerciale de l'Ontario se déroule dans les Grands Lacs. L'Ontario est signataire du Joint Strategic Plan for Management of Great Lakes Fisheries. Le Canada et les États-Unis gèrent ensemble les ressources halieutiques des Grands Lacs depuis plus de 50 ans, c'est-à-dire depuis qu'ils ont signé, en 1955, la Convention sur les pêcheries des Grands Lacs.

Selon Pêche et Océan Canada (http://www.dfo-mpo.gc.ca/communic/statistics/commercial/landings/freshwater/2006_f.htm), l'Ontario serait la province avec les plus forts débarquements et les plus fortes valeurs en prises au Canada pour les poissons d'eau douce (Tableau 3). Le tableau suivant dresse un portrait d'ensemble des prises pour les provinces du Canada où il y a de la pêche commerciale.

4.4.2. La pêche en eau douce dans les provinces des prairies

La commercialisation de la pêche dans l'ouest du pays est contrôlée par un organisme parapublic créé par le gouvernement fédéral. L'Office de commercialisation du poisson d'eau douce (OCPED), une société d'État financièrement autonome créée en 1969, achète, transforme et met en marché le poisson d'eau douce du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta, des Territoires du Nord-Ouest et des parties du nord-ouest de l'Ontario. Le mandat de l'Office est : l'achat de tout le poisson qui est à vendre, la commercialisation ordonnée du poisson, la promotion des marchés internationaux, l'accroissement de la commercialisation du poisson et des bénéfices versés aux pêcheurs. Les bénéfices de l'Office sont versés annuellement aux pêcheurs participants sous forme de paiements définitifs. L'OCPED est le premier fournisseur mondial de poisson d'eau douce (<http://www.freshwaterfish.com/FRENCH/french.htm>). Ses ventes ont totalisé, en 2008, 58 millions de dollars. Le détail complet des bénéfices et livraisons des produits de l'OCPED sont présentés à l'annexe 3. Le tableau qui suit présente les prix donnés aux pêcheurs au cours des cinq dernières années. Il est à noter le bas prix octroyé pour le meunier noir en comparaison des autres espèces. Le meunier pêché dans l'ouest du pays est capturé principalement en hiver sur le lac Winnipeg.

Tableau 3. Pêches d'eau douce - Captures et valeurs au débarquement par espèces, par province/territoire, 2006. Captures nominales (Q) en tonnes, poids vif. Valeurs (V) en milliers de dollars.

Espèces	NB		QC		ON		MB		SK		AB		NT		Canada	
	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V
Gaspereau	1 164	256	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 164	256
Omble Arctique	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Lotte	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Carpe	-	-	46	16	19	9	366	171	-	-	-	-	-	-	431	197
Poisson-chat	-	-	316	273	12	8	-	-	-	-	-	-	-	-	327	281
Anguille	37	146	109	762	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	146	908
Goldeye	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Inconnu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Truite de lac	-	-	-	-	227	205	40	30	295	192	-	-	39	20	600	447
Perchaude	-	-	37	190	5 123	17 644	148	475	-	-	0	0	-	-	5 307	18 308
Brochet	-	-	-	-	19	20	1 099	694	391	217	28	16	34	18	1 572	965
Bar (achigan)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Saumon	-	-	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Doré noir	-	-	-	-	0	0	172	491	-	-	-	-	-	-	172	491
Alose	2	2	-	-	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
Éperlan	-	-	47	57	872	411	-	-	-	-	-	-	-	-	920	467
Esturgeon	0	0	-	-	4	20	-	-	-	-	-	-	-	-	4	20
Esturgeon Jaune	-	-	70	253	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70	253
Esturgeon Noir	-	-	38	229	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38	229
Mulet	-	-	5	2	1	0	1 808	623	500	139	-	-	-	-	2 313	764
Crapet	-	-	-	-	109	216	-	-	-	-	-	-	-	-	109	216
Truite	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Poulamon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Tullibi (1)	-	-	-	-	211	210	63	45	2	1	2	5	-	-	278	261
Bar blanc (achigan)	-	-	-	-	1 019	1 687	-	-	-	-	-	-	-	-	1 019	1 687
Corégone	-	-	-	-	2 070	3 890	2 054	2 363	1 125	794	1 361	1 639	488	461	7 098	9 145
Œufs de corégone	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Doré jaune	-	-	-	-	3 878	12 017	5 829	18 849	475	1 497	34	84	29	87	10 245	32 534
Autres poissons	7	2	129	248	173	93	54	78	1	3	32	4	24	25	419	453
Total	1 209	406	797	2 030	13 737	36 430	11 632	23 818	2 788	2 843	1 457	1 748	614	610	32 234	67 885

Tableau 4. Prix le kilo entier payé aux pêcheurs par l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce basé sur les paiements initiaux plus les paiements définitifs.

Espèces	2004	2005	2006	2007	2008
Doré jaune	3,45 \$	3,41 \$	3,15 \$	3,35 \$	3,50 \$
Corégone	1,10 \$	1,00 \$	1,02 \$	1,09 \$	1,07 \$
Brochet	0,65 \$	0,58 \$	0,62 \$	0,59 \$	0,59 \$
Doré noir	3,13 \$	2,83 \$	3,17 \$	2,50 \$	3,27 \$
Meunier	0,26 \$	0,27 \$	0,31 \$	0,37 \$	0,38 \$
Perchaude	3,00 \$	3,50 \$	2,70 \$	3,15 \$	3,15 \$
Autres espèces	0,73 \$	0,67 \$	0,67 \$	0,60 \$	0,50 \$

L'OCPED est une organisation d'envergure constituée d'une équipe de quatre hauts cadres qui assistent le président-directeur général dans ses fonctions et 44 personnes à temps plein assurent le soutien administratif. De plus, l'Office compte jusqu'à 350 employés saisonniers. Trente-huit agents d'approvisionnement contractuels et trois agences d'approvisionnement corporatives établissent la qualité du poisson et l'achètent à 75 points de livraison. Environ 3 000 pêcheurs livrent des produits, pris dans plus de 400 lacs dans quatre provinces et un territoire. C'est donc une industrie d'importance dans ces régions du Canada où la pêche commerciale est aussi une tradition ce qui lui assure une accessibilité sociale bien établie.

Cette organisation a donc un impact très important dans cette région du Canada comme le démontrent les chiffres ci-haut. Si la pêche est si développée dans ces provinces, c'est en raison de l'étendue des plans d'eau s'y trouvant. On y trouve le Grand lac de l'Ours (31 800 km²), le Grand Lac des Esclaves (28 930 km²), les lac Winnipeg (24 387 km²), Athabasca (7 935 km²), des Rennes (6 650 km²), Winnepegosis (5 374 km²), Nipigon (4 848 km²), Manitoba (4 624 km²), des Bois (4 350 km²) qui ont tous plus de 4 000 km². En comparaison, le lac Mistassini qui est plus grand lac du Québec s'étend sur 2 335 km² seulement et le lac Saint-Jean couvre 1 003 km² (http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_lacs_du_Canada).

4.4.3. La pêche en eau douce au Québec

Les activités de pêche en eau douce au Québec sont concentrées dans le couloir fluvial du Saint-Laurent, notamment au lac Saint-Pierre. Selon les dernières données disponibles, 137 pêcheurs et 311 aides-pêcheurs pratiquent la pêche commerciale en eau douce. Pour 2006, le volume des débarquements pour la pêche en eau douce est estimé à 736 tonnes, ce qui correspond à une valeur d'environ 1,9 M\$. Cette activité est mineure dans notre province quand on la compare avec les débarquements de produits de la mer qui se chiffraient en 2006 à 115 millions de dollars. Les principales espèces pêchées sur le plan de la valeur sont l'anguille, la perchaude, l'esturgeon jaune, l'esturgeon noir et la barbotte brune (MAPAQ,

2007). Les données présentées dans les tableaux suivants montrent les quantités pêchées et les valeurs de ces prises pour une période de cinq ans.

Tableau 5. La quantité des captures de la pêche en eau douce du Québec (tonnes)

Espèces	2002	2003	2004	2005 ¹	2006 ¹
Anguille	168	138	145	120	119
Barbotte brune	278	290	285	280	260
Éperlan	6	3	3	6	5
Esturgeon jaune	107	85	79	70	70
Esturgeon noir	46	43	46	49	44
Perchaude	89	85	100	50	46
Autres espèces	192	237	201	205	201
Total	886	881	860	780	745

¹ données estimées

Tableau 6. La valeur estimée des captures de la pêche en eau douce du Québec (M\$)

Espèces	2002	2003	2004	2005 ¹	2006 ¹
Anguille	1,14	0,97	1,11	0,84	0,83
Barbotte brune	0,22	0,29	0,27	0,26	0,24
Éperlan	0,01	0,00	0,00	0,01	0,01
Esturgeon jaune	0,39	0,30	0,26	0,25	0,26
Esturgeon noir	0,22	0,20	0,22	0,23	0,27
Perchaude	0,43	0,42	0,52	0,26	0,24
Autres espèces	0,31	0,31	0,28	0,27	0,29
Total	2,71	2,50	2,65	2,13	2,14

¹ données estimées

5. Contrainte à la commercialisation

5.1. Période de pêche

La période de pêche visée pour le meunier est le printemps lors de la fraye. Dans notre région, le meunier fraye en mai lorsque la température de l'eau atteint 10 °C (Scott et Crossman, 1974). Il remonte les petits cours d'eau graveleux où il est facile de les capturer en grand nombre à l'aide de filets trappes. Les poissons sont conservés vivants et il est facile de remettre à l'eau les spécimens d'espèces sportives. Il s'agit d'une condition essentielle à la réalisation de cette pêche afin d'établir une acceptabilité sociale des autres pêcheurs.

La très courte période de pêche pour ce poisson est une très forte contrainte pour sa mise en marché. Le marché le plus intéressant est dans les produits frais. L'entreprise Simmer International de Nicolet nous a mentionné qu'elle avait déjà eu de la difficulté à écouler ses stocks en meunier noir congelés. Cette courte période de pêche fait en sorte que nous aurions de très grandes quantités de poissons sur courte période ce qui rend difficile l'approvisionnement des marchés de façon continue. De plus, le rendement en filet en cette période de l'année est plus faible qu'en hiver, période de pêche la plus importante dans l'ouest du pays.

Les besoins en main d'œuvre pour les activités de pêche pour une très courte période d'opération seraient élevés. Il serait difficile de maintenir du personnel permanent et compétent sur la pêche de meunier pour trois ou quatre semaines seulement. Une des solutions serait d'embaucher des travailleurs sylvicoles pour le mois de mai avant le début des travaux sylvicoles en forêt. Cela permettrait de prolonger leur période d'employabilité. Cette activité pourrait aussi faire partie des fonctions de travail ciblées dans le Programme de formation multidisciplinaire pour les travailleurs en milieu forestier actuellement en montage par la Forêt modèle du Lac-Saint-Jean. De cette façon, il serait possible de maintenir du personnel en place année après année.

5.2. Éloignement des marchés et des usines de transformation

Il n'existe actuellement aucune infrastructure de transformation de poissons dans la région ce qui limite fortement les possibilités de transformation. L'objectif étant de maximiser les retombées économiques, il serait important de transformer le plus possible les poissons dans la région. Lors de la fermeture de la fromagerie de Lactel de Normandin en 2000, le comité de main d'œuvre Normandin/Lactel a mandaté la firme INNOVAGRO consultants afin de préciser les aspects administratifs et techniques de l'option *transformation de poissons* afin de reconverter et optimiser le bâtiment et les équipements laissés sur place par Lactel (INNOVAGRO, 2000) (Annexe 4). Deux espèces de poissons ont été ciblées dans cette étude, la barbotte et le meunier noir. C'était les deux espèces les plus susceptibles de fournir un certain

volume puisque les autres espèces ne peuvent être pêchées (non autorisé par les autorités gouvernementales) et qu'il n'y a pas de pisciculture pouvant fournir une telle usine dans la région.

La conclusion de cette étude fut que l'implantation d'une unité de transformation n'était pas rentable. Le prix de vente utilisé fut de 1,54 \$ le kilogramme éviscéré pour le meunier. Les coûts de conditionnement devraient donc, dans le domaine piscicole être de la moitié des prix de vente. Il aurait donc fallu, en 2000, arriver à couvrir la pêche (matériel, main, d'œuvre et transport), l'éviscération, le contenant, la glace, le transport à l'entrepôt de l'acheteur et les frais de commercialisation pour 0,77 \$ le kilogramme. À titre de comparaison, pour la truite arc-en-ciel, pour laquelle les procédés sont bien connus et optimisés, il en coûte 2,40 \$/kg pour expédier un produit éviscéré seulement. Les coûts de la pêche ne sont pas inclus dans ce montant. L'étude concluait donc qu'un projet de pêche en milieu naturel de ces espèces et un projet de première transformation de ces poissons n'était pas rentable. Afin de rentabiliser une telle usine, il faudrait implanter une unité piscicole d'au moins 250 à 300 tonnes d'espèces nobles (ouananiche, omble de fontaine, doré jaune,...).

En fait dans pratiquement tous les cas rapportés, le meunier est présenté comme une prise secondaire avec une faible valeur économique. Elle constitue une source de revenus supplémentaire aux autres espèces et qui peut être intéressante, car elle n'engendre pas de coûts supplémentaires. Des consultations tenues en 2006 au Manitoba ont ciblé le meunier comme espèce de poisson sous utilisée et visaient à trouver de nouveaux débouchés comme du meunier en conserve et la transformation comme engrais organiques ou comme pesticide (<http://www.gov.mb.ca/agriculture/news/creatingopp/ashern.fr.html>). Cela démontre donc que ces produits sont difficiles à mettre en marché. INNOVRAGRO (2000) précisait lui aussi que le meunier était considéré comme un sous-produit des activités de pêche commerciale des pêcheurs du lac Saint-Pierre et que le marché frais était limité. Cela démontre la faible demande pour ce produit et la faible marge de manœuvre dans la transformation et la mise en marché du meunier.

Si on voulait développer la pêche au meunier, il faudrait donc expédier les poissons pour transformation vers Nicolet où la compagnie Simmer International possède des installations de traitement du poisson. Cependant, le transport du poisson entier est coûteux ce qui diminue davantage la rentabilité des opérations. Au lac Saint-Pierre, les pêcheurs sont localisés près de l'usine et il est facile pour eux d'aller porter leurs produits à cette usine, même si ce ne sont que des poissons de faible valeur économique. Malgré cette proximité, M. Duval de Simmer International mentionne que beaucoup de pêcheurs se débarrassent de leurs meuniers en raison du très faible prix donné au débarquement. Ce dernier n'achète presque plus de meunier rond en raison des coûts élevés de transformation. De plus, l'expédition des meuniers ne créerait que peu d'activité économique dans nos communautés.

5.3. Usine de congélation

Malgré la présence d'usines de congélation de bleuets dans la région, celles-ci seraient difficilement utilisables pour congeler du meunier. Les fortes odeurs dégagées par le poisson constituent une forte contrainte pour les propriétaires des usines pour la mise en marché de leur produit. De plus, les coûts de démarrage d'un tunnel (20 000 \$) et les coûts d'opération sont très élevés. Les usines doivent donc être alimentées en grandes quantités et de façon continue lors du démarrage d'un tunnel.

6. Aspects légaux

6.1. Pêche

L'obtention d'un permis de pêche au meunier serait possible selon M. Denis Lacerte de la Direction régionale Estuaire et eaux intérieures du ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ) à Nicolet. Le MAPAQ est l'organisme responsable d'octroyer les permis de pêche commerciale sur une recommandation du MRNF qui s'assure que les populations des espèces visées par la pêche ne seront pas menacées ou ne mettront pas en péril d'autres espèces. M. Marc Valentine de la Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean a mentionné lors d'une conversation téléphonique, que le ministère était intéressé au projet et à la commercialisation du meunier. Cependant, pour les premières étapes, exploratoires, d'un tel projet, la procédure est d'octroyer des permis de pêche SEG qui est un permis spécial délivré par le Ministère pour la capture des animaux sauvages à des fins scientifiques, éducatives ou de gestion de la faune. C'est ce type de permis qui a été délivré afin de réaliser la présente étude.

6.2. Transformation et vente

Au niveau de la transformation, le meunier se retrouve dans une zone grise dans la réglementation du MAPAQ. Mme Manon Thibault de l'Agence d'inspection des aliments du Québec mentionnait que les poissons qui passent la totalité de leur vie en eau douce n'étaient pas considérés comme des produits marins. L'article 4 de la loi sur la commercialisation des produits marins du Québec précise que : *Est un produit marin, aux fins de la présente loi, tout poisson, mollusque ou crustacé apte à vivre en milieu marin et les échinodermes, y compris les parties de ces animaux ainsi que les produits ou sous-produits qui en sont tirés.* De même, la loi sur la transformation des produits marins prend en compte la même définition de ce qu'est un produit marin. Au niveau de la loi sur les produits alimentaires, la section III (enregistrement et permis) paragraphe 9.e, il est précisé que *Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits marins destinés à la consommation humaine.* Il n'est aucunement fait mention des espèces d'eau douce et par conséquent, aucun permis ne serait nécessaire afin de transformer et de commercialiser ce poisson au Québec.

Par contre, afin de vendre ou de transformer tout produit alimentaire au Québec, la loi sur les produits alimentaires oblige les entreprises et individus à respecter des règles d'hygiène et de salubrité lors de toutes les étapes du traitement des aliments (<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche/md/Lois>). La partie trois de la section II (Dispositions générales) de cette loi est particulièrement explicite sur les obligations à respecter. Le paragraphe 3.2 précise que L'exploitant visé à l'article 3.1 doit :

1. utiliser du matériel ou des installations en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits;
2. Utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits;
3. Aménager et entretenir les abords de la conserverie, de l'établissement ou du lieu de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés.

7. Marchés identifiés

7.1. Consommation humaine

7.1.1. Nord-Américain

Le marché nord-américain est qualifié de niche par M. Gerry Malone de l'office de commercialisation du poisson d'eau douce (OCPED). Les consommateurs de ce produit sont principalement les communautés ethniques souvent regroupées dans les grandes villes (Montréal, New-York et Toronto) ainsi que la communauté juive. Il s'agit d'un marché restreint où les prix donnés par les grossistes sont très bas en raison de la faible demande. Selon M. Denis Lacerte de la Direction régionale de l'estuaire et des eaux intérieures du MAPAQ, les prix donnés pour les pêcheurs du lac Saint-Pierre au débarquement était de 0,33 \$ le kilogramme (0,15 \$ la livre) pour le meunier entier en 2008. Les grossistes, Simmer International étant le principal, offraient 1,78 \$ le kilogramme pour des filets de meunier. Quant à l'OCPED, le meunier est généralement vendu sur le marché juif de New-York. Les prix donnés aux pêcheurs en paiement définitif étaient légèrement supérieurs à Simmer International soit 0,38 \$ le kilogramme (0,17 \$ la livre). Cependant, l'éloignement est un obstacle important pour la commercialisation du meunier par cette voie puisqu'il n'y pas de circuit de transport actuellement afin d'expédier ce produit au Manitoba.

7.1.2. Mondial

Les meuniers, ainsi que plusieurs autres espèces de poissons, sont aussi commercialisés sur le marché de la consommation humaine sous le nom de générique de mullet. Les principaux marchés outre-mer pour ce produit (frais et congelé) sont situés en Afrique. Les recherches ont ainsi permis de recenser un marché pour le mullet gris salé en Égypte. Mentionnons cependant qu'il ne s'agit probablement pas de meunier noir, mais plutôt d'espèces de poissons de cette région (annexe 1).

Une discussion avec un représentant de l'entreprise de commercialisation internationale Seafood Export a permis de confirmer l'existence de marchés africains et européens. Cependant, pour vérifier l'intérêt d'éventuels acheteurs, et envisager une commercialisation vers ces marchés, on devra connaître les caractéristiques du produit (le pourcentage de gras notamment), la méthode de pêche employée, le conditionnement et le processus de conservation. Le tout devra être documenté, photographié et soumis à l'entreprise initialement. Advenant que le produit intéresse certains acheteurs, la quantité minimum serait d'un « container », soit environ 50 000 livres, congelés. La livraison pourrait se faire au port de Montréal ou d'Halifax, selon la localisation des acheteurs. Il a malheureusement été impossible d'obtenir un prix de la part de cette entreprise. L'intérêt pour ce poisson dépendra de ses caractéristiques et sa valeur sur les marchés outre-mer sera à déterminer par la suite (annexe 1).

Des recherches supplémentaires ont néanmoins permis de découvrir un ordre de grandeur du prix qui est offert sur le marché africain pour le mullet : 365 francs CFA /kg, soit environ 0,40 \$ CA/livre. Rappelons

qu'il peut s'agir ici de différentes espèces de poisson qui sont commercialisées sous le nom de mullet. Ce prix ne permettrait certainement pas de couvrir les coûts engendrés par la pêche, le traitement, la congélation du poisson et l'expédition outre-mer du produit (annexe 1).

7.1.3. Le caviar de meunier

Le caviar du poisson d'eau douce est récolté du corégone et du cisco des lacs pris juste avant le gel des lacs à l'automne. La couleur dorée presque iridescente du caviar de corégone et la couleur riche abricot du caviar de cisco sont leurs couleurs naturelles. Avec une texture comparable à celle du caviar du grand esturgeon (beluga), le caviar de corégone et de cisco est ferme et agréablement croquant et a un goût doux et net. Plusieurs préfèrent le goût plus sucré et plus subtil du caviar de corégone et de cisco au caviar d'esturgeon (<http://www.freshwaterfish.com/FRENCH/french.htm>). Cependant, le caviar de meunier est beaucoup moins utilisé. Des appels téléphoniques auprès de grossistes en poissons et viandes tel que Viandex à Montréal ont montré que ce marché était très réduit. M. Christian Vignola représentant de cette entreprise nous a informé que les seuls quelques pots de ce produit qu'il a réussi à écouler étaient destinés à des restaurants de sushi et la demande pour ce produit n'a pas été renouvelée. Il a mentionné qu'il n'a aucunement l'intention d'acheter ce produit à nouveau.

7.2. Autres marchés

7.2.1. Animaux à fourrure

Les éleveurs d'animaux à fourrure utilisent le poisson comme intrant dans leurs recettes pour nourrir leurs animaux. Par exemple, ils alimentent les visons en partie avec des morues sans filets (résidus de la pêche commerciale). Suite aux baisses des débarquements de ces poissons en Amérique du Nord, les éleveurs d'animaux à fourrure ont de plus en plus de la difficulté à s'approvisionner en poissons. Une discussion avec un responsable de l'entreprise Les Produits Jean-Charles Labonté inc., qui œuvre dans le domaine de l'élevage et de la nourriture d'animaux à fourrure, a permis de savoir qu'il y a de l'intérêt à connaître les caractéristiques du meunier noir. En fonction des pourcentages de gras, de protéines, d'humidité, du prix demandé et du volume disponible l'entreprise pourrait se montrer intéressée ou non par l'espèce. Ce producteur possède des capacités de stockage pour les poissons congelés, mais elles sont utilisées en grande partie (annexe 1).

Une discussion téléphonique avec un responsable de cette entreprise a permis de savoir qu'il serait prêt à donner environ 0,22 \$/kg pour le produit. Il ne prendrait cependant que des petites quantités afin de réaliser des tests puisque les besoins alimentaires des animaux sont très précis en fonction du stade de développement. Les besoins en poissons sont quand même importants pour cette industrie puisqu'ils composent environ 35 % de leur alimentation. Ce taux est variable, mais peut aller jusqu'à 45 %. De plus, les besoins sont plus élevés lors du sevrage et de l'élevage des jeunes lorsque le cheptel monte jusqu'à environ 25 000 visons à nourrir. Cette entreprise comporte environ 4 500 femelles reproductrices et 1 000

mâles reproducteurs. Il est à noter que le seuil de rentabilité (taux d'occupation d'un éleveur à temps plein) d'une entreprise d'élevage de vison est d'environ 930 femelles reproductrices par le Comité animaux à fourrure du CRAAQ (CRAAQ, 2007)

7.2.2. Zoos et aquarium

Pour ce marché, les appels téléphoniques réalisés lors de l'étude de préfaisabilité ont permis de constater que le marché était très faible. Les zoos et aquariums ont mentionné plusieurs problématiques nuisant au changement d'alimentation de leurs pensionnaires. Premièrement, les recettes permettant d'alimenter convenablement les animaux sont bien connus et il serait difficile de les changer. Deuxièmement, les capacités de stockage de ces entreprises touristiques sont fortement limitées. Finalement, elles ont toutes mentionné que les fournisseurs étaient fiables et réguliers et qu'il serait tout aussi difficile de modifier cette pratique d'entreprise.

7.2.3. Extraction d'huile (acides gras oméga 3 et 6)

L'extraction des acides oméga 3 et 6 a aussi été envisagée. Cette piste s'est cependant rapidement avérée peu intéressante suite aux analyses que nous avons fait réaliser. Le taux en oméga 3 et 6 était très faible en comparaison avec les espèces marines (Tableau 2). Un des poissons qui est le plus utilisé dans cette industrie est le menhaden (*Brevoortia tyrannus*) qui est un clupéidé, de la famille du hareng et de la sardine qui est extrêmement abondant dans l'Atlantique.

8. Budgets

Suite à l'analyse, seul deux marchés ont été retenus comme présentant un réel potentiel : le marché frais pour la consommation humaine et le marché de l'élevage d'animaux à fourrure. Pour ce qui est du marché frais, un seul transformateur existe au Québec et c'est la vente du produit à celui-ci qui a été conservé comme modèle. Pour ce qui est de l'Office de commercialisation des poissons d'eau douce, l'éloignement est un facteur trop contraignant et trop coûteux compte tenu du prix donné au débarquement qui n'est guère plus élevé que pour Simmer International.

Le budget pour les opérations de pêche a été élaboré en fonction de divers paramètres qui semblent être réalistes. Bien entendu, il s'agit d'un scénario et les coûts pourraient être plus élevés en cas d'avaries ou de problématiques non prévues. Nous avons donc tenu compte du potentiel de pêche des lacs du territoire (section 3) et calculé que les équipes de deux pêcheurs pourraient pêcher sur trois lacs par jour. Il faut comprendre que les opérations de pêche consistent en l'installation et la désinstallation des filets, ce qui est relativement long, et le relèvement des filets, le transport des poissons, des embarcations, etc. Le relèvement des filets devra être fait une ou deux fois par jour selon la période de montaison du poisson. Nous estimons donc que pour pêcher les 59 lacs du territoire, chaque équipe devra pêcher environ sur 20 lacs soit une moyenne d'une journée par lac. Pour les lacs plus petits, cette durée sera suffisante, mais pour ce qui est des plus grands lacs, il faudra plusieurs jours de pêche. À ce rythme, les équipes de pêcheurs devraient être capables de pêcher environ 1 333 kg de meunier par jour, ce qui donne 4 000 kg de poisson par jour pour les trois équipes.

8.1. Scénario 1 – Vente entier à Simmer International

Ce scénario vise l'envoi des poissons entiers à Simmer International de Nicolet. Même si l'entreprise est peu intéressée par ce produit, elle a mentionné qu'elle a tout de même de l'intérêt pour nos poissons. Le prix donné pour le produit (0,33 \$/kg) est tiré de l'information transmise lors d'une discussion téléphonique avec M. Simon Duval propriétaire de Simmer International. Afin de transporter les 4 000 kg de poissons par jour, il faudrait utiliser quotidiennement un camion réfrigéré de 24 pieds pour transporter tout ce poisson à Nicolet. Les frais de transformation sont relativement élevés ce qui explique le faible coût donné pour le produit brut. Le budget prévisionnel pour un tel scénario est présenté dans le tableau ci-dessous. Le bilan est fortement négatif soit une perte de plus de 50 000 \$ pour des ventes d'un peu plus de 25 000 \$. Si on enlève les frais de transport (près de 24 000 \$) pour ne garder que les frais liés à la pêche elle-même et à l'entretien du matériel, on en arrive tout de même avec des pertes de plus de 25 000 \$. Il faut donc donner une valeur ajoutée au poisson, afin de rendre les opérations de pêche rentables.

Tableau 7. Budget prévisionnel pour le scénario 1.

Revenus			
	Prix (\$/kg)	Quantité (kg)	Total (\$)
Vente de poissons	0.33 \$	80 000	26 400 \$
Total des revenus			26 400 \$

Dépenses			
	Taux	Quantité	Total (\$)
<i>Salaires (pêche)</i>			
Préparation du matériel			
Deux employés - une semaine	600 \$	2	1 200 \$
Pêche			
Six pêcheurs - quatre semaines	600 \$	24	14 400 \$
Préparation et expédition			
Deux employés - quatre semaines	600 \$	8	4 800 \$
Entretien et réparation du matériel			
Deux employés — une semaine	600 \$	2	1 200 \$
<i>Transport</i>			
Camion réfrigéré 24' (un mois, 20 000 km)	10 159 \$	1	10 159 \$
7 000 l diesel	7 000 \$	0,9	6 300 \$
Chauffeur classe C	1 820 \$	4	7 280 \$
<i>Location</i>			
Camionnettes pour trois équipes - quatre semaines	1 355 \$	12	16 254 \$
Filets (6 filets par équipe - quatre semaines)	23 \$	144	3 251 \$
Chaloupe et hors-bord - trois équipes - quatre semaines	210 \$	12	2 520 \$
<i>Essence</i>			
200 \$ par semaine par équipe pour quatre semaines	200 \$	12	2 400 \$
<i>Matériel</i>			
Cordage, puises, bacs, etc.	500 \$	1	500 \$
Sous-total			70 264 \$
Administration (15 %)			10 540 \$
Total des dépenses			80 803 \$

Profit (pertes)	54 403 \$
------------------------	------------------

8.2. Scénario 2 – Vente en filets à Simmer international

Le scénario 2 a été élaboré afin de diminuer les coûts de transport et de donner une meilleure valeur au produit. Cependant, dans ce scénario, il faut garder en tête que les opérations de transformation risquent de coûter cher, que le rendement en filet est de 38 % et qu'il faudra disposer des carcasses ce qui n'est pas prévu au budget. Le budget pour la pêche est le même que pour le scénario précédent.

Un contact avec M. Alain Samuel du Centre technologique des produits aquatiques (CTPA) du MAPAQ situé à Gaspé a permis d'établir rapidement que les coûts pour un tel scénario étaient beaucoup trop importants. Il est intéressant de noter que c'est la même conclusion que ce qu'INNOVAGRO arrivait dans leur étude (INNOVAGRO, 2000). Les coûts pour l'implantation d'une telle usine sont présentés à l'annexe 5. M Samuel a fait une évaluation sommaire des coûts pour une installation pouvant dépecer 10 000 lb de poissons par jour. Les frais les plus importants sont pour l'implantation de l'usine soit d'un million de dollars incluant le local et le matériel spécialisé. Si on prend en compte tous les coûts directs de l'entreprise afin de transformer le poisson, on en arrive à un coût de 1,16\$/lb. Lorsque l'on considère que l'entreprise est prête à payer environ 1\$/lb pour le poisson en filet, il est clair que l'entreprise ne peut être rentable. De plus, il faut ajouter à ces coûts tous les frais indirects de la transformation et les frais liés au transport ce qui amène les prix à des niveaux beaucoup trop élevés pour ce que le marché est prêt à payer. De plus, les frais de financement ne sont pas pris en compte dans ce scénario.

8.3. Scénario 3 – Élevage d'animaux à fourrure

Le troisième scénario vise à utiliser les poissons pêchés afin d'alimenter une industrie d'élevage de vison, qui sont nourris en grande partie avec des carcasses de poissons provenant des usines de transformation de poissons. Les prix payés pour ces carcasses varient de 0,26\$/kg pour la sole à 0,33\$/kg pour la morue. Cependant, Pierre Labonté, propriétaire de La Visonnière Labonté, serait prêt à expérimenter le meunier, mais comme il s'agit d'une nouvelle espèce qui demanderait de modifier les recettes établies, il paierait 0,22\$/kg pour notre produit. Si le meunier lui était vendu congelé, il serait prêt à donner le même prix que pour la sole. À ces prix, les coûts seraient les mêmes que pour le scénario 1 ce qui rend le projet encore moins rentable.

Un des points qu'il serait possible d'évaluer, serait la possibilité d'associer le prélèvement du poisson à un élevage de vison. La communauté montagnaise de Mashteuiatsh pourrait être une voie intéressante pour implanter un tel projet. Il y a déjà une entreprise de transformation de fourrure et une masse critique de fourrure qui alimente cette industrie. Cependant, il faudrait considérer les coûts d'approvisionnement en poissons qui sont relativement élevés tel démontré au scénario 1. D'autres sources d'alimentation pourraient être envisagées telles que les carcasses de poissons des pêcheurs de la communauté et les carcasses d'animaux à fourrure. Il est important de bien cibler cet élément puisque l'alimentation des animaux compte pour les $\frac{2}{3}$ des coûts d'opération d'une ferme d'élevage de vison.

9. Conclusion

Comme il a été démontré dans cette étude, la demande est relativement faible pour les poissons qui ne sont pas considérés comme vedette. Pour des espèces telles que le doré jaune, la perchaude ou le saumon, les prix élevés donnés au débarquement permettent de rentabiliser les activités de pêche. Cependant, afin de rentabiliser la pêche au meunier noir dans notre région, il faudrait obtenir quatre fois le prix que les acheteurs donnent actuellement pour le produit non transformé. Partout ailleurs où ce produit est commercialisé, il est considéré comme une prise secondaire, mais n'est pas particulièrement recherché par les pêcheurs. Il est donc illusoire de rentabiliser des activités de pêche dans les conditions actuelles.

En terminant, l'implantation d'une ferme d'élevage d'animaux à fourrure jumelée à des activités de pêche de meunier pourrait être une solution à envisager. Cependant, lors de l'élaboration du budget de ce projet, il faudrait considérer que l'approvisionnement en poisson coûterait plus cher que pour les concurrents ce qui risquerait de compromettre la rentabilité. Dans ce cas, il pourrait y avoir d'autres sources d'approvisionnement en nourriture dans la communauté telles que les carcasses de poissons issues de la pêche traditionnelle et les carcasses d'animaux à fourrure qui sont actuellement peu valorisées.

10. Médiagraphie

Documents consultés

Laliberté, Jean-François. 2008. Évaluation du potentiel de commercialisation du meunier noir. Agence de développement des collectivités forestières ilnu et jeannoise. 42 pages.

Blanchet Carole et Dewailly, Éric. 2003. Le guide alimentaire du Saint-Laurent. Unité de recherche en santé publique. Centre de recherche du CHUL - CHUQ, Québec. 57 pages

Scott, W.B. et Crossman, E.J. 1974. Poissons d'eau douce du Canada. Office des recherches des pêches du Canada. 1 026 pages

INNOVAGRO. 2000. Analyse de la filière transformation de poissons. INNOVAGRO consultants enr. 39 pages

Comité animaux à fourrure du CRAAQ. 2007. Portrait de la production des animaux à fourrure. Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ). 8 pages

Sites Internet consultés

Forêt modèle du Lac-Saint-Jean – consulté le 4 mars 2009
<http://www.foretmodeledulacsaintjean.ca/index.php?id=3&lang=fr>

Service d'actions entrepreneuriales de Manicouagan – consulté le 5 mars 2009
http://saemanic.qc.ca/03_aide.html#Étude%20de%20pré faisabilité

Pêche et océan Canada – consulté le 20 mars 2009
http://www.dfo-mpo.gc.ca/zone/underwater_sous-marin/meunier/wsucker-meunier-fra.htm
http://www.dfo-mpo.gc.ca/communic/statistics/commercial/landings/freshwater/2006_f.htm

Santé Canada – consulté le 24 mars 2009
<http://www.hc-sc.gc.ca/sr-sr/finance/tsri-irst/proj/persist-org/tsri-236-fra.php>

Office de commercialisation du poisson d'eau douce – consulté le 5 mars 2009
<http://www.freshwaterfish.com/FRENCH/french.htm>

Wikipedia – consulté le 23 mars 2009
http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_lacs_du_Canada
<http://en.wikipedia.org/wiki/Menhaden>

Manitoba Agriculture, Food and Rural Initiatives – consulté le 18 février 2009
<http://www.gov.mb.ca/agriculture/news/creatingopp/ashern.fr.html>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) – consulté le 23 mars 2009
<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Peche/md/Lois>

Personnes contactées

Marc Valentine, biologiste
Ministère des Ressources naturelles et de la Faune, Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Simon Duval
Simmer International inc.

Denis Lacerte
Direction régionale Estuaire et eaux intérieures du MAPAQ à Nicolet

Manon Thibault
Agence d'inspection des aliments du Québec

Alain Samuel
Centre technologique des produits aquatiques (CTPA) du MAPAQ à Gaspé

Pierre Labonté
La visonnière Labonté inc.

Gerry Malone
Office de commercialisation du poisson d'eau douce