



SODIM

Société de développement de l'industrie maricole inc.

*Mission en Écosse et en France pour les
mytiliculteurs québécois*

Rapport d'activités

Dossier n° 710.121

Rapport commandité par la SODIM

2005

Mission en Écosse et en France pour les mytiliculteurs québécois

Rapport d'activités

Par Robert Vaillancourt, Ph. D.

Directeur adjoint à la recherche et au développement

Les missions commerciales permettent d'aller voir ailleurs pour trouver des solutions à des problématiques d'ici. C'est dans ce contexte que quatre représentants de l'industrie mytilicole québécoise se sont rendus en Écosse et en France du 27 août au 10 septembre 2005. Ils étaient accompagnés de représentants de la SODIM, du MAPAQ et des délégations générales du Québec à Londres et à Paris.

La première partie de cette mission a principalement permis de se familiariser avec le système coopératif de mise en marché dont s'est dotée une partie des mytiliculteurs de la côte ouest de l'Écosse et des Îles Shetland. La Scottish Shellfish Marketing Group (SSMG) coordonne la mise en marché de la production de 25 fermes mytilicoles. Celles-ci sont de tailles variables et produisent entre 40 et 100 tm/année. Un des directeurs de la SSMG agit comme « chef d'orchestre » entre les producteurs et le directeur des ventes afin d'assurer une rotation des sites d'approvisionnement mais aussi la régularité des expéditions sur le marché du Royaume-Uni. La commercialisation de ce mollusque s'étend sur 44 semaines par année et l'essentiel des ventes se fait sous forme de moules fraîches et non débyssées. Cependant, la SSMG a développé depuis quelques années des produits de moules cuites en sauce vendues emballées sous vide et répondant, selon eux, au « manque de temps pour cuisiner » qu'impose la vie moderne. Ce marché serait en forte croissance en Europe et est commercialisé en misant beaucoup sur l'image de marque de l'Écosse. Selon les témoignages obtenus des mytiliculteurs membres de la coopérative, ils apprécient principalement de ne pas avoir à se soucier de la vente et de la mise en marché de leurs produits. Les producteurs québécois ont surtout retenu de cette rencontre l'importance de regrouper l'offre pour avoir une force sur les marchés ainsi que l'intérêt de développer une marque distinctive synonyme de qualité.

Ce séjour aura aussi permis aux mariculteurs québécois de se familiariser avec le système de production SMART originalement développé en Norvège. Le système SMART se caractérise par l'utilisation de supports d'élevage ressemblant à des filets maillants à fortes mailles. Le captage et l'élevage se fait sur le même support. Un système de brosses rotatives, opéré à partir d'une

embarcation, permet à la fois de procéder à l'entretien et à la récolte des moules. Ce système, maintenu en surface grâce à des tubulures remplies d'air, serait cependant difficilement adaptable aux conditions québécoises. Ajoutons que ce séjour a également permis de visiter le Fisheries Research Service du Marine Laboratory à Aberdeen et le centre de recherche du Scottish Association for Marine Sciences à Oban, tous deux impliqués en R&D en mariculture.

Le programme de visites en France était surtout axé sur les aspects postrécoltes de la filière mytilicole; les techniques de productions étant totalement différentes de celles pratiquées au Québec. Les membres de la délégation québécoise ont constaté un intérêt marqué de la part des entrepreneurs normands pour établir des liens de collaboration et des liens commerciaux en matière de mariculture. Ils ont aussi ramené certaines techniques pratiquées en Bretagne pour contrer le phénomène de bâillement chez la moule. Cependant, ils ont surtout été à même de constater que la mise en marché des moules en barquette et en atmosphère modifiée constituait une tendance lourde en Europe. Un partenariat industriel a déjà été établi entre des entreprises de l'Île-du-Prince-Édouard et d'Europe pour produire ce type de produit. Le Québec devra sans doute s'y intéresser sous peu.

La visite des sites mytilicoles normands et bretons a aussi permis aux mariculteurs québécois de constater l'intérêt que présente un parc maricole bien équipé. Ceux visités en France étaient opérés grâce à l'implication des municipalités et des chambres de commerce locales. Finalement, soulignons que plusieurs équipements et procédés postrécoltes en usage chez nos cousins et observés lors de cette mission, présentent de possibles applications pour l'industrie québécoise.

Deux projets de R&D ont été initiés suite à cette mission.

Cette mission a été rendue possible grâce à Développement économique Canada (DEC), au ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE), du ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec (MAPAQ), du Comité sectoriel de la main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOP) et de la Société de développement de l'industrie maricole (SODIM). Soulignons également l'excellente collaboration obtenue de la Délégation générale du Québec à Londres et de celle à Paris.

Programme de rencontres de la mission

Partie 1 Écosse

Scottish Shellfish Marketing Group www.scottishshellfish.co.uk à Bellshill (banlieu de Glasgow)
(organisme de mise en marché coopératif des producteurs conchylicoles);

Scottish Association for Marine Science à Oban;

rencontre avec **M. Walter Spiers** mytiliculteur et directeur de la *Scottish Shellfish Marketing Group*, Oban;

Fisheries Research Service Marine Laboratory www.marlab.ac.uk (R&D en mariculture);

ferme mytilicole de **M. Johnson's**, île principale (Shetland), (système SMART);

Rencontre avec la **Shetland Shellfish Grower's Association** (organisme fédératif, conseils aux conchyliculteurs pour la production, la valorisation et la mise en marché des produits conchylicoles);

ferme mytilicole **Demlane** de **M. J. Tail** île principale (Shetland), non membre de la coopérative

Partie 2 France

Société civile d'exploitation agricole (SCEA) **La Hautaise** (mytiliculture, dépuration des moules);

Section régionale Conchyliculture Normandie – Mer du Nord www.huitres-normandie.com (organisme fédérateur, conseils aux producteurs pour la valorisation et la mise en marché des produits maricoles);

Société **FILT** (matériel mytilicole, filets biodégradables);

Normandie Développement www.normandydev.com (développement économique);

Godefroy www.pleinemer.com (plus important mytiliculteur de France);

Centre expérimental du **Syndicat mixte pour l'équipement littoral** www.smel.fr (Recherche appliquée pour l'optimisation des systèmes de production maricole);

Conseil général de la Manche www.cg50.fr;

Centre de débarquement de Barfleur (vente à la criée de produits halieutiques et maricoles, visite d'un bateau de pêche de la moule);

Comité régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins (organisme fédératif, conseil aux pêcheurs et producteurs conchylicoles);

Normandie Fraîcheur Mer www.nfm.fr (conseils auprès de l'industrie pour la valorisation et la mise en marché des produits halieutiques et maricoles, développement de procédures postrécoltes);

Tradocéan www.tradocean.com (marayeur et expéditeur), qui aurait développé un traitement contre le bائلement des moules;

Cultimer <http://vgodefroy.free.fr/> (producteur mytilicole);

Mecaplastic www.mecaplastic.com (développement système d'emballage et conditionnement pour produit de la mer).