

FICHE TECHNIQUE
Pour diffusion immédiate



Début de la saison 2022
samedi 23 avril (à

de pêche au homard en Gaspésie :
confirmer)

Durée : 68 jours

Prévision : Après les captures records de 2021, que peut nous réserver en 2022 une pêcherie locale durable, traçable, écocertifiée et soucieuse de son environnement, en mer comme sur terre, sinon une autre saison exceptionnelle?

Traçabilité du homard gaspésien... à la demande de tous... et toujours la seule au monde

Les consommateurs exigent de plus en plus que les produits qu'ils proposent à leur famille soient traçables, contribuant entre autres à leur sécurité alimentaire. De nombreuses études réalisées un peu partout dans le monde démontrent que la traçabilité et la certification écoresponsable ont, aujourd'hui, pris une place importante comme critères de choix des produits alimentaires.

Voilà maintenant 12 ans que les pêcheurs gaspésiens répondent à cette importante préoccupation, identifiant leur homard directement sur le bateau en fixant un médaillon rond à l'une des pinces. Le consommateur qui achète un homard pêché en Gaspésie peut alors retracer l'origine de son homard sur le site monhomard.ca. Les homardiens de la Gaspésie, des pêcheurs de chez nous, sont encore et toujours les seuls à offrir cette traçabilité de leurs captures, du bateau jusqu'à l'assiette du consommateur, avec près de 5,7 millions de médaillons en circulation pour la saison 2022.

Chaque médaillon porte d'un côté le numéro d'un pêcheur et le logo Aliments du Québec qui certifie que le homard est un produit local, pêché chez nous. En entrant ce numéro sur le site monhomard.ca, on peut visionner une vidéo du pêcheur de « son » homard et trouver de l'information sur la région où il pêche, le nom de son bateau, etc. Ceci crée une relation unique entre le consommateur et le pêcheur, et rend l'expérience de consommation encore plus authentique.

Un partenariat durable !

Depuis maintenant 10 ans, Les Producteurs de lait du Québec (PLQ) sont les partenaires principaux du Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG) avec leur slogan « J'aime le beurre » inscrit sur fond jaune au dos du médaillon. Les PLQ sont un regroupement de producteurs, comme celui des pêcheurs, et tous deux tirent profit de cette association puisque le beurre et le homard sont deux produits du Québec, nobles et complémentaires, qui se consomment bien ensemble.

Écocertification

La certification MSC (Marine Stewardship Council - msc.org) est officiellement renouvelée depuis février 2021 et valide jusqu'en 2026. Cette écocertification repose sur un processus d'évaluation volontaire démontrant que la pêche au homard pratiquée en Gaspésie répond aux principes et critères de pêche durable élaborés par le MSC.

Les trois grands principes de cette évaluation sont :

1. Préserver la pérennité des stocks de homard
2. Minimiser l'impact environnemental
3. Garantir une gestion adaptée, notamment en respectant les réglementations en vigueur

Aucun incident de mortalité et d'enchevêtrement d'une Baleine noire de l'Atlantique Nord (BNAN) impliquant la pêche au homard de la Gaspésie n'a été signalé au cours de la dernière décennie. Néanmoins, le RPPSG est soucieux de protéger cette baleine comme tous les autres grands cétacés d'ailleurs et les autres mammifères marins. C'est pourquoi depuis trois ans les pêcheurs de homard gaspésiens font un suivi systématique de la présence ou l'absence de baleines en zone côtière, une région peu documentée par le ministère Pêche et Océans Canada (MPO). De plus, en 2021 ils ont testé à grande échelle des engins de pêche qui permettront de réduire les mortalités et les blessures graves si des empêtements de BNAN ou autres cétacés dans les engins de pêche surviennent. De nouveaux engins seront mis à l'essai en 2022 pour identifier la meilleure solution.

Une qualité supérieure recherchée partout dans le monde !

Pêché sur fonds rocheux dans les eaux froides et limpides du nord du golfe du Saint-Laurent, le homard gaspésien mue une seule fois par année à la fin de l'été, ce qui fait qu'au moment de la pêche printanière, il a **la carapace dure et pleine de chair blanche, ferme, tendre et savoureuse**. Pesant plus d'une livre, il fait la joie des gastronomes. De plus en plus en demande chez nous, au Québec, il l'est d'autant plus sur les marchés nord-américains et les marchés internationaux, comme la Chine et l'Europe notamment, en raison de sa traçabilité et de sa certification MSC.

Le homard pêché en Gaspésie reste un favori des Québécois puisqu'une très grande partie des homards de la Gaspésie achetés vivants sont écoulés sur le marché québécois, surtout au début de la saison.

Des efforts de conservation du RPPSG qui rapportent !

- 50 permis de pêche ont été rachetés par le RPPSG depuis 2003 – une réduction de l'effort de pêche de 22,2 %
- 158 permis de pêche commerciale sont actifs
 - dont 146 permis appartenant à des capitaines-propriétaires
 - et 12 permis aux nations autochtones de Listuguj, Gesgapegiag et Gespeg
 - pour 450 capitaines et aides-pêcheurs en plus des nombreux emplois en usine découlant de la pêche aux homards
- le nombre de casiers autorisés a été réduit en 2006 de 250 à 235 par permis – une réduction de l'effort de pêche de 6,0 %
- La saison de pêche a été écourtée de 70 à 68 jours, avec une seule levée quotidienne – une réduction de l'effort de pêche de 2,8 %
- La taille minimale de capture est passée de 76 à 83 mm alors que la taille maximale de capture de 145 mm est maintenant instaurée dans toutes les zones de pêche au homard de la Gaspésie
 - la taille du homard est celle du *céphalothorax*, du creux de l'œil, à la fin de la carapace thoracique et non pas du bout de la queue au bout du nez

L'ensemble de ces mesures a réduit l'effort de pêche de plus de 30%, protégeant d'autant la ressource tout en contribuant à une pêcherie plus rentable.

Le homard et les changements climatiques

Le homard est une espèce qui bénéficie des changements climatiques et du réchauffement de l'eau. Sa répartition semble changer depuis quelques années : les stocks sont en chute libre dans le sud de son aire de distribution alors qu'ils sont en forte expansion plus au nord, comme au Québec, où le homard est de plus en plus abondant.

Ça reste toujours vrai et ça ne peut qu'aller encore mieux, à court et moyen terme.

Réduction de l'impact de la pêche sur l'écosystème

- L'utilisation d'évents et de panneaux d'échappements avec des attaches biodégradables sur les casiers élimine la pêche fantôme
- Pour s'accorder avec l'augmentation de la taille minimale de capture, la taille des événements d'échappement sera elle aussi augmentée en 2022 pour laisser s'échapper de plus "grands" petits homards
- L'aménagement de récifs artificiels contribue à l'amélioration de l'habitat des petits et grands homards, mais aussi de la faune en général
- L'ensemencement des fonds marins avec des petits homards produits en éclosérie contribue au renouvellement de la ressource
- En plus de faire des suivis saisonniers pour documenter la présence des Baleines noires de l'Atlantique Nord et tout autre grand cétacé en zone côtière depuis 2019, de nouvelles mesures visant à prévenir les empêtrlements de baleines et diminuer les risques de blessures et de mortalité, si cela arrivait, sont mises à l'essai par toute la flotte de homardières depuis 2021
- Un programme de collecte et d'élimination des vieux casiers a permis aux pêcheurs du RPPSG de disposer d'une façon simple et écoresponsable de plus de 10 000 casiers en broche et en bois. Ces vieux casiers ont été récupérés et démantelés afin de recycler et valoriser tous les matériaux qui pouvaient l'être. Le RPPSG et ses membres font ainsi preuve de leur engagement envers une pêcherie au homard durable et un sain environnement.

Augmentation de la production en éclosérie

- Avec les niveaux de capture actuels, c'est plus de 200 000 petits homards qu'on veut ensemercer annuellement afin de compenser de 3 à 5 % des captures faites par les pêcheurs gaspésiens.
- Le RPPSG a investi en 2017 pour doubler la capacité de la pouponnière et son personnel technique, ce qui a permis d'atteindre de meilleurs rendements, avec près de 250 000 homards remis en mer annuellement ces dernières années.
- Cette progression a culminé le 7 août 2020, avec la remise en mer du millionième petit homard produit et élevé en éclosérie et un ensemencement record de 256 000 homards pour la saison 2020
- Cette activité unique contribue à la pérennité de la ressource, au développement durable de la pêcherie du homard et par conséquent au maintien de cette activité socioéconomique importante en Gaspésie. Avec les récents rendements et l'ensemencement total de plus de 1,3 million de homards produits en éclosérie, on peut considérer que l'objectif initial de mettre en mer 100 000 homards par année est maintenant dépassé.

Bilan de la saison 2021

Les captures de homards en 2021 ont été plus qu'élevées, elles étaient un nouveau record avec un total de 3798 tonnes, soit près de **6,7 millions de homards capturés!** Ça dépasse de loin le précédent record de 2019 alors que les captures avaient atteint 3013 t pour 5,3 millions de homards. Le homard ne semble pas du tout affecté par la pandémie de la COVID-19! Surtout, ça demeure des débarquements plus que quatre fois supérieurs à ceux de 2011 où seulement 874 t pour 1,5 million de homards avaient été capturés.

Nouveautés de 2022

Toujours soucieux d'assurer la durabilité de la pêcherie au homard en Gaspésie, le RPPSG a continué la rationalisation de la flotte grâce à son programme de rachat de permis, en éliminant un autre permis en 2021, se rapprochant encore plus de son objectif de rationalisation afin de réduire l'effort de pêche et le taux d'exploitation d'ici 2023.

Depuis la fermeture abrupte de 2018 et l'ajustement des mesures de protection de la Baleine noire de l'Atlantique Nord en 2019, il n'y a eu aucune fermeture de pêche au homard. Le RPPSG participe aux efforts de protection de la Baleine noire de l'Atlantique Nord en investissant dans divers projets comme la surveillance des mammifères marins en zone côtière et la mise à l'essai par toute la flotte de différentes solutions qui réduisent les risques de blessure et de mortalité des grands cétacés si ceux-ci s'empêchent dans les mouillages.

Responsabilité du consommateur : bien cuire le homard et l'apprêter pour en profiter pleinement avec les produits d'ici

Pour la cuisson conventionnelle du homard - bouilli - le salage de l'eau, la cuisson et le refroidissement après la cuisson sont des facteurs de réussite très importants. Un homard doit **cuire environ 15 à 18 minutes par livre dans de l'eau salée (30 g sel / 1 litre d'eau)**. Il doit ensuite être immédiatement **immergé dans de l'eau glacée et salée durant cinq minutes**, sinon il continue à cuire et devient plus caoutchouteux et sec que tendre et goûteux. **Trop souvent oubliée, l'étape du refroidissement augmentera le plaisir des consommateurs.**

Que vous préfériez des recettes simples ou plus sophistiquées, vous trouverez sur le site internet www.recettesdici.com des Producteurs de lait du Québec plusieurs façons de rehausser le goût du homard avec du beurre fondu assaisonné, mais également de nombreuses recettes qui vous permettront de le cuisiner autrement.

Le RPPSG – créateur du logiciel JOBEL, lauréat des Mercuriades 2019

En 2012, les pêcheurs du RPPSG ont été les premiers à utiliser obligatoirement un **journal de bord électronique (JBE)** sur leur bateau et, depuis 2015, ils utilisent **JOBEL, le logiciel conçu par le RPPSG pour les pêcheurs** afin de mieux documenter leur pêche. JOBEL sert à déclarer quotidiennement les prises de homards au MPO (Pêches et Océans Canada), mais aussi à fournir de l'information sur les appâts utilisés et les prises accessoires, des données essentielles pour l'écocertification MSC.

Avec JOBEL, le RPPSG a remporté le prix du développement d'une technologie Web ou mobile lors du gala des **Mercuriades 2019**, organisé par la Fédération des chambres de commerce du Québec.

JOBEL a été la première application cliente JBE qualifiée par le MPO en 2017 aux fins d'utilisation par les pêcheurs, car elle répondait adéquatement aux normes de compatibilité, de confidentialité et de sécurité du ministère. En 2022, il respectera les normes des nouveaux JBE nationaux du MPO. Le RPPSG ne cesse depuis d'améliorer JOBEL pour répondre aux exigences du ministère et faciliter le travail des pêcheurs.

JOBEL est offert au Québec et ailleurs dans le golfe du Saint-Laurent avec des modules pour la pêche au homard, le hareng commercial, le crabe des neiges, la crevette et la pêche aux appâts (harengs, maquereau, capelan).

+1-418-580-1994