



L'Observatoire d'information économique
pour la coopération régionale entre
le **Canada atlantique** et **Saint-Pierre et Miquelon, France**

Les produits de la mer



Canada atlantique (p.1-4)

Saint-Pierre et Miquelon / France (p. 5-8)



Les produits de la mer au Canada atlantique

Dans ce numéro :

- Exportations et commerce international 2
- Histoires à succès 2-3
- Parole d'expert 4

Au Canada atlantique, les **produits de la mer** constituent un secteur incontournable de l'économie locale, et, bien souvent, le principal moteur de nombreuses régions rurales et côtières. Avec une **production à la hausse** et une **balance commerciale positive** qui s'est accentuée ces dernières années, le secteur est aussi soutenu en égale mesure par l'effervescence des activités scientifiques appliquées ainsi que celles de recherche et de développement, que ce soit au niveau de l'amélioration des pratiques de pêche, de durabilité ou d'innovation, par la création de nouveaux produits et coproduits industriels liés au produits de la mer (voir également les éditions précédentes d'*Intell-Écho*, vol. 1, no 5, 2014 et vol. 2, no. 2, 2015). Les **indicateurs économiques prometteurs** ainsi que les **histoires à succès** du secteur démontrent clairement le lien direct qui existe entre la mer et la prospérité économique du Canada atlantique (Ca atl).

Au niveau national, la valeur brute de la pêche commerciale est estimée à plus de 2.8 milliards \$, tandis que les revenus tirés des activités de préparation et conditionnement du poisson et des fruits de mer dépassent le seuil des 4.3 milliards \$. Par ailleurs, le volume des débarquements provenant de la pêche commerciale marine ont franchi les 849 000 tonnes. **Au Canada atlantique**, le volume des débarquements pour la pêche commerciale en 2014 a été de 686 628 tonnes, pour une valeur totale de 2.38 milliards \$, une augmentation par rapport au volume de 673 923 tonnes en 2012.

Flotte de la pêche commerciale du Canada atlantique : 15 622 bateaux en 2014 (cf. moins de 15 000 en 2012)



Balance commerciale nationale des produits de la mer, 2015

- ▶ Exportations produits de la mer: 5 958 905 000 \$
- ▶ Importations produits de la mer: 3 520 114 000 \$

84%

84% de la valeur économique totale des débarquements de la pêche commerciale marine canadienne proviennent de la région du Canada atlantique

Commerce international—le Canada exporte ses produits de la mer vers plus de 130 pays, le volume total des exportations comptant pour plus de 85% du volume de la production nationale. Les exportations de poisson et de fruits de mer se situaient à un peu plus de 5.9 milliards \$ en 2015, alors que leur volume en 2014 se situait à 4.9 milliards \$. Pour le secteur des produits de la mer, le homard demeure toujours le produit d'exportation le plus important en terme de valeur, avec des ventes estimées à 1.5 milliards \$ en 2014.

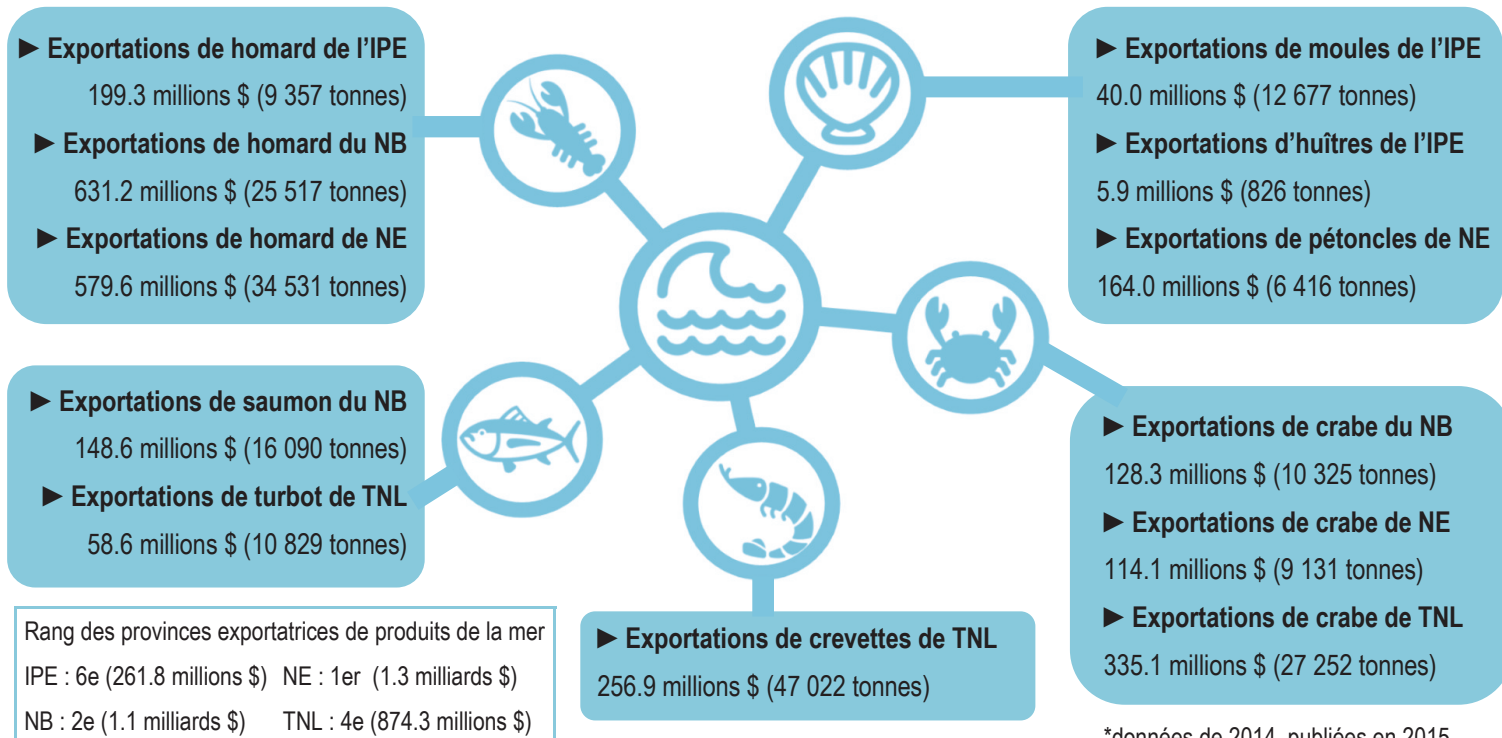
Produits de la mer & pêche commerciale au Canada atlantique



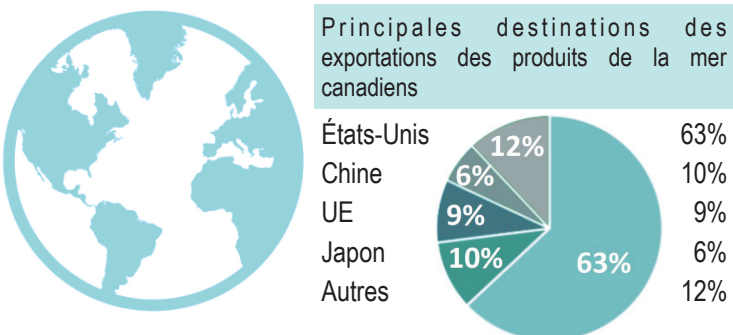
	Valeur commerciale des pêches au Canada atlantique (en milliers \$)				Poids en tonnes métriques des prises de la pêche commerciale			
	IPÉ	NB	NE	TNL	IPÉ	NB	NE	TNL
Poissons de fond	384	1 157	76 741	89 983	69	127	42 779	33 963
Pélagiques	6 137	16 337	45 449	17 111	7 262	33 055	48 822	58 098
Mollusques / crustacés	130 066	280 208	924 465	579 572	18 760	42 865	164 643	161 156
Autres	639	596	49	14 139	2 219	11 923	298	2 744

*données pour 2014, publiées en 2016

Exportations et commerce international des produits de la mer



Principaux produits d'exportation du secteur des produits de la mer au Canada atlantique



En 2014, les exportations canadiennes de produits de la mer vers l'UE se chiffraient à 459 millions \$, ce qui représente une hausse de 2% comparativement à 2012. Les exportations vers la France, quant à elles, avaient atteint les 81.1 millions \$ en 2013, soit une hausse de 17% par rapport à l'année précédente. Actuellement, la France est la 9ème destination en importance pour les produits de la mer canadiens, alors que 1.2% de la valeur de la production et 1.8% du volume total y sont exportés. Inversement, le Canada est le 24ème fournisseur de produits de la mer en importance pour la France. Les principaux produits exportés sont le pétoncle, le homard, le merlu et la chair de poisson congelée.

Histoires à succès :

Des produits de la pêche jusqu'aux produits technologiques à forte valeur ajoutée

IPE

► **North Atlantic Organics Ltée** est une entreprise fondée en 2007, spécialisée dans la récolte et la distribution de plantes marines. En 2015, l'entreprise a reçu l'appui financier de l'Agence de promotion économique du Canada atlantique et du Ministère de l'innovation et de l'enseignement supérieur de l'IPE pour un investissement de 165 000 \$ afin d'aider l'entreprise dans la commercialisation de sa production fourragère de compléments alimentaires minéraux et biologiques à partir d'algues marines benthiques, notamment vers les USA.

► **Solarvest PEI Ltée** est une entreprise spécialisée dans le développement de technologies biologiques de pointe dédiées à l'exploitation des algues marines pour des applications diverses, notamment dans le domaine médical ou énergétique. L'entreprise est détentrice de plusieurs brevets portant sur la production d'énergie propre à partir d'algues ou encore de produits nutraceutiques dérivés d'algues marines.

Les Réseaux

Associations

Association coopérative des pêcheurs de l'Île
 Association des crevettiers acadiens du Golfe
 Association de l'industrie alimentaire de l'Atlantique
 Association des pêcheurs professionnels membres d'équipage
 Association des pêcheurs professionnels crabiers acadiens
 Atlantic Canada Aquaculture Industry Research Network
 Atlantic Food & Beverage Processors Association
 Centre pour la biodiversité marine
 Conseil Canadien des Pêches
 Conseil canadien des pêcheurs professionnels
 Fédération régionale acadienne des pêcheurs
 Fishermen and Scientists Research Society
 Fondation Pour La Pérennité du Homard de l'Atlantique
 Grand Manan Fishermen's Association
 National Seafood Sector Council
 Nova Scotia Fish Packers Association
 PEI BioAlliance
 Seafood Producers Association of Nova Scotia
 Union des pêcheurs des Maritimes

Recherche & développement

IPE

AVC Lobster Science Centre
 Centre des sciences de la santé aquatique
 Collège de médecine vétérinaire de l'Atlantique
 Laboratoire de confinement des agents pathogènes des animaux aquatiques
 Pêches et Océans Canada
 Marine Training Centre

NB

BioNB
 Centre des pêches du Golfe, Pêches et Océans Canada
 Centre des sciences de la mer Huntsman
 Institut de recherche sur les zones côtières
 New Brunswick Fish Health Laboratory
 RPC Science et ingénierie
 Station biologique, Pêches et Océans Canada

NE

Canada Excellence Research Chairs—Ocean
 Département de biologie marine—Université Dalhousie
 Institut océanographique de Bedford
 Laboratoire d'écologie côtière
 Laboratoire sur la santé des animaux aquatiques
 Nova Scotia Agricultural College
 Oceans and Coasts Education Awareness Network Society
 Ocean Research Enterprise
 Ocean Tracking Network
 Station de recherche marine (CNRC)

TNL

Centre canadien d'innovations des pêches
 Centre des entreprises de technologies océaniques
 Centre for Aquaculture and Seafood Development
 Centre for Fisheries Ecosystems
 Centre for Sustainable Aquatic Resources
 Centre pour la santé et le développement de l'aquaculture
 Fisheries and Marine Institute, Université Memorial
 Ocean Sciences Centre
 Northwest Atlantic Fisheries Center (NWAFC)

Histoires à succès (suite)

NB

► En février 2016, le ministère de l'Agriculture, de l'aquaculture et des pêches du NB a fait l'annonce d'un **programme d'investissement** de 37 millions \$ pour l'année budgétaire 2016-2017 afin de soutenir les entreprises et les producteurs du secteur de l'agriculture, de l'aquaculture et des pêches.

► Les entreprises de pointe du secteur de la mer peuvent également bénéficier d'appuis de la part de la Fondation pour l'innovation du NB, qui soutient les activités de développement de l'innovation dans la province. A titre d'exemple, l'entreprise **Mycodev**, une startup fondée à Fredericton en 2013, a bénéficié en 2015 d'un financement de 500 000 \$ afin de l'aider dans ses activités de commercialisation d'une technologie novatrice de fermentation fongique et de production du chitosane, un composé traditionnellement extrait de l'exosquelette des crustacés et qui possède des applications médicales et pharmaceutiques, notamment comme agent coagulant.

NE

► **Mara Renewables Corporation** est une entreprise de recherche et développement spécialisée dans le processus de fermentation d'algues marines avec des applications pour les secteurs chimiques et celui des énergies renouvelables. Mara Renewables développe des technologies pour fabriquer des biocarburants à partir d'huile d'algues, son objectif étant l'optimisation des processus pour rentabiliser la production à grande échelle.

► Fondée en 1981, les **Algues Acadiennes Ltée** est aujourd'hui un des leaders mondiaux indépendants de la production de composantes à valeur ajoutée et de produits fabriqués à partir d'algues, pour les secteurs de l'alimentation, de la pharmaceutique, de l'agrochimie, de l'agriculture ou de la cosmétique.

TNL

► Le programme **Fisheries Technology and New Opportunities** (Nouvelles opportunités et technologies de pêche) instauré par le ministère des Pêches et de l'aquaculture de TNL a pour objectif de soutenir le secteur des produits de la mer et d'appuyer les entreprises locales cherchant à devenir plus compétitives dans leurs activités de récolte, de transformation ou de commercialisation des produits de la mer. Le programme soutient notamment des projets de R&D visant entre autres la mise en place de pratiques durables par le secteur privé, afin d'assurer la pérennité des ressources piscicoles.

► Jusqu'à ce jour, le programme a permis de financer plus de **300 projets** et a investi plus de 14 millions \$. Pour l'année 2015, 18 projets ont reçu un appui totalisant 1 million \$. Sur la période fiscale 2015-2016, par exemple, les entreprises **Torngat Fish Producers** et **Beothic Fish Processors Ltée** ont reçu un financement de 100 000 \$ chacune pour l'acquisition d'équipements de transformation automatisés de haute précision, tandis que les entreprises **Hailey Bear Enterprises** et **Quinlan Brothers Ltée** ont reçu les mêmes montants pour faire l'acquisition d'équipements de récolte et de congélation.

Sources d'information utilisées pour ce numéro—liste non-exhaustive: Statistique Canada; Innovation, Science et Développement économique Canada; Pêches et Océans Canada; portails gouvernementaux; banques d'information; sites spécialisés

Parole d'expert

Valorisation et commercialisation des coproduits marins et leurs applications

L'Institut de recherche sur les zones côtières (IRZC)
Shippagan, NB

Fondé en 2002 et inauguré en 2005 comme un centre de recherche à but non lucratif, l'**Institut de recherche sur les zones côtières** (IRZC) de Shippagan (Nouveau-Brunswick) a été mis en place afin de devenir un **pôle d'excellence** dans le domaine de la recherche scientifique appliquée. L'institut a développé un **volet de recherche sur la pêche et les coproduits marins** (voir aussi *Intell-Echo*, 1, 5, mai 2014).

Une mention spéciale méritent les travaux menés à l'IRZC sur la **valorisation et la commercialisation des coproduits marins et leurs applications** dans des domaines multiples, comme la **nutrition des poissons** en aquaculture, la **santé humaine** ou les *nutraceutiques* pouvant aider à prévenir les maladies chroniques dont l'obésité et le diabète.

Les recherches de l'IRZC ont porté sur le développement de nouveaux coproduits marins issus des usines de transformation de la région de la Péninsule Acadienne dans le Nord-Est du Nouveau-Brunswick. Plusieurs **coproduits issus de la transformation de la crevette, du hareng, du crabe des neiges et du concombre de mer** ont été identifiés en partenariat avec les usines environnantes mais également avec les scientifiques qui ont collaboré à une étude multicentrique qui s'est déroulée entre 2009 et 2015 (Réf. 1).

Des chercheuses et chercheurs de l'Université de Moncton (Campus de Moncton et de Shippagan), ainsi que leurs collaborateurs du Conseil National de Recherches du Canada (Charlottetown, Ile du Prince-Édouard, et Halifax, Nouvelle-Écosse) ont contribué au succès de ce plan quinquennal de recherche réalisé dans des centres de recherche actifs au Canada atlantique.

Les perspectives d'avenir sont nombreuses. Plusieurs coproduits auraient des applications dans le domaine des produits de santé naturels dans la **prévention du diabète**.

Références :

1. APÉCA. *Le Gouvernement du Canada investit 3 millions de dollars dans l'Institut de recherche sur les zones côtières à Shippagan*. 20 janvier 2009. <http://www.acoa-apeca.gc.ca/fra/Agence/SalleMedias/Communiqués/Pages/2500.aspx>
2. Organisation mondiale de la santé. *Rapport mondial sur le diabète*. Genève, 6 avril 2016. <http://www.who.int/diabetes/global-report/fr/>
3. Ezzati, M. Worldwide trends in diabetes since 1980: a pooled analysis of 751 population-based studies with 4.4 million participants. *The Lancet*, 387, April 9, 2016, 1513-1530. www.thelancet.com
4. Bergé, J.-P.; Donnay-Moreno, C.; Bruzac, S.; Albert, D.; Subramanian, B.; Djaoued, Y.; Gagnon, J.; Ramin, R. *Brevet WO/2015/092283 : Procédé d'extraction de purine*. WIPO – PATENTSCOPE, 25 juin 2015.

Le *Rapport sur le diabète* de l'Organisation mondiale sur la santé (OMS) (Réf. 2), rendu public le 6 avril 2016, ainsi qu'une étude publiée dans la revue scientifique *The Lancet* (Réf. 3) ont montré qu'environ 422 millions d'adultes dans le monde souffrent de diabète, soit quatre fois plus qu'en 1980, fait qui souligne l'énorme ampleur de cette maladie chronique dont la progression est liée notamment au fléau croissant de l'obésité.

Dans la préface du *Rapport mondial sur le diabète*, il est montré que le diabète n'est plus une maladie prédominante dans les pays riches, mais qu'elle augmente sans répit partout, et ceci de façon plus marquée dans les pays à revenu intermédiaire.

Il faut donc tenter de trouver des moyens de prévenir ce fléau, et les coproduits marins non utilisés actuellement dans les usines de transformation des poissons et fruits de mer représentent un fort potentiel car les **travaux précliniques** entrepris jusqu'à date ont montré des résultats positifs.

La **vision à long terme de l'IRZC** est de pouvoir **participer à la commercialisation** de ces coproduits comme ingrédients actifs en identifiant des **récepteurs ou partenaires industriels** dans le domaine des *nutraceutiques* et dans les domaines reliés à la santé humaine spécialement dans le traitement de l'obésité et du diabète. De plus, l'**IRZC** travaille également sur l'**utilisation de la totalité des résidus** qui représentent facilement 50% de la première transformation. A la fin de la journée, il restera toujours de la biomasse marine à valoriser.

A ce titre, L'IRZC et l'IFREMER (France) ont publié un **brevet portant sur l'extraction de purine à partir des écailles de poisson** (Réf. 4). Le procédé vert mis au point permet de récupérer un pigment appelé la guanine qui est impliqué dans le camouflage pour échapper aux prédateurs dans le règne animal. Plusieurs applications industrielles peuvent être envisagées et là-aussi l'**IRZC est à la recherche de partenaires industriels dans le domaine de la cosmétique, des nanotechnologies et de la photonique**.

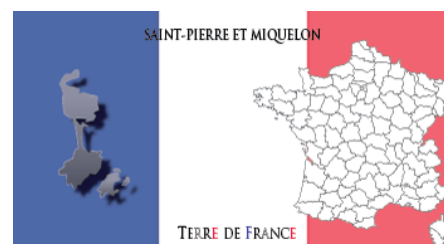
Dr. Jacques Gagnon,
Directeur scientifique du
Volet Pêche et coproduits marins, IRZC
Pour communiquer avec l'IRZC : info@irzc.umcs.ca

Observatoire d'information économique

Intell-Echo

Bulletin d'information thématique
Vol. 3, no 4, avril 2016
ISSN 2292-518X

Saint-Pierre
Miquelon
France métro-
politaine



Dans ce numéro:

Consommation, les produits de la mer - état des lieux

5

Histoire à succès

6

Les savoir-faire français

7

Focus - La biotechnologie marine

8

Savez-vous que?



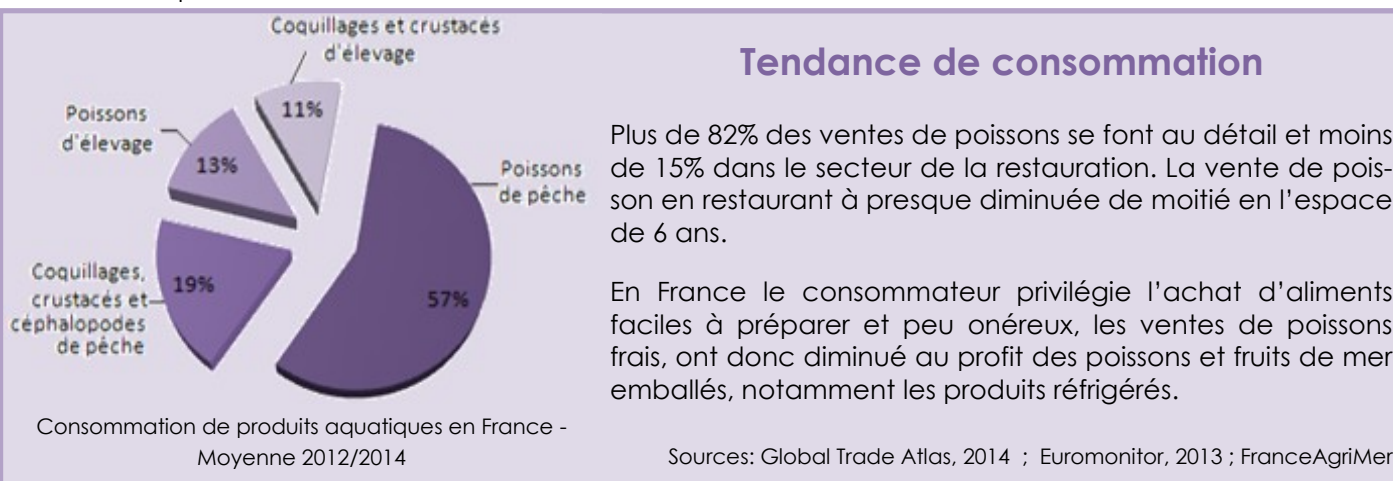
Consommation, les produits de la mer - le marché français

En France on consomme de plus en plus de produits de la mer, bien que la consommation de viande reste encore supérieure. La part de consommation de produits de la mer, sur la consommation totale en France de viande et de produit de la mer, est passée de 21% en 1980 à environ 30% aujourd'hui. Depuis quelques années, la consommation tend à stagner voire à diminuer légèrement, cela est dû à la montée du prix du poisson. **En moyenne un français mange du poisson 1 à deux fois par semaine** et estime son temps de conservation faible et son prix plus élevé que celui de la viande. Le cabillaud est le poisson frais le plus consommé. Il détient 24 % de part (chiffre mai 2015), contre 18 % pour le saumon.

On tend aujourd'hui en France à privilégier la vente de poisson saisonnier, pour une consommation plus éthique et responsable, d'autant que leurs prix sont plus abordables. La vente de poisson dit « en péril » recule en France, puisque beaucoup de grands distributeurs ont arrêté leurs commercialisations.

En moyenne, un français consomme 34,6kg de produits aquatiques en un an contre une moyenne de 21,8kg par an et par habitant en Europe et 18,9kg par an et par habitant dans le monde (données 2015). En France, la consommation de poisson, notamment de poisson frais, est indexée sur les revenus du foyer. Ainsi plus les ménages ont de hauts revenus, plus ils consomment de poissons frais. Un peu moins d'un quart des produits aquatiques que nous mangeons proviennent d'élevages.

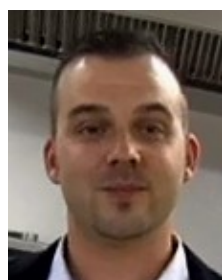
La France a importé 1,1 milliard de tonnes de produits aquatiques en 2014, pour 5 milliards d'euros. La production nationale ne couvrant que 25% des besoins. Le Canada était, en 2013, le 24e fournisseur de poisson et de fruits de mer de la France avec des ventes de 81,1 millions \$ CA. La Norvège, avec le saumon, est le fournisseur numéro 1. Mais le produit le plus importé en France est la crevette congelé, la morue figurant à la 10e place.



Compléments d'information : CACIMA 41-05-30 alexandre.baridon@cacima.fr

Histoire à succès

Maison Audouze - Saint-Pierre et Miquelon



Jean-Patrick Audouze est un jeune entrepreneur de 35 ans. Après 17 ans passé à travailler dans une charcuterie, il a décidé de lancer sa propre marque « Mon Chef » pour son activité de conserverie artisanale et de plats préparés, notamment à base de produit de la mer.

« Je réalise au sein de mon atelier des terrines, des mousselines, des boudins, des soupes ou encore des plats mijotés surgelés, à base de produit de la mer et de légumes locaux, mais aussi de charcuterie. J'innove et je crée des produits aux goûts authentiques et préservés chaque jour, comme tout artisan aime à le faire. Je tente de mettre en avant et en valeur, dans mes préparations les produits issus de l'agriculture et de la pêche locales, afin de soutenir l'économie de Saint-Pierre et Miquelon, mais surtout parce que ce sont de très bons produits. Ici nous avons la chance de pouvoir travailler directement avec les producteurs ou les pêcheurs, ce qui nous per-

met d'avoir des produits frais et de qualité. Afin de créer un produit final savoureux d'une texture remarquable, qui reflète toute la richesse de nos îles. »

Doté d'un nouveau local, plus grand et équipé de machines à la pointe de la technologie, Jean-Patrick compte développer son activité en proposant plus de 16 plats surgelés et une quinzaine de terrines. Ambitieux, désireux d'innover, et toujours souriant, le jeune chef travaille beaucoup afin de se développer sur le territoire canadien et en Europe.

« Je ne compte pas mes heures et souvent je travaille le week-end, mais j'arrive encore à concilier ma vie de famille et ma vie professionnelle. Ce serait une belle récompense pour moi que ma gamme de produits « Mon Chef » puisse s'implanter en métropole (France métropolitaine) car je m'investis beaucoup. Mais aussi pour faire connaître un peu plus Saint-Pierre et Miquelon aux autres français, son patrimoine et sa gastronomie. »

Père de cinq enfants, nous souhaitons bon courage et toute la réussite possible à Jean-Patrick ■

Un avenir prometteur

Actuellement surtout présent sur le marché de distribution locale, la gamme des produits « Mon Chef », commence à s'exporter à l'internationale, via la vente aux particuliers disponible en ligne.

Fort de ce succès, Jean-Patrick Audouze compte bien agrandir son marché de distribution et envisage de lancer ses produits sur le marché européen, via des partenariats avec des commerces

locaux. Afin de satisfaire une demande de plus en plus croissante et avec la volonté de faire découvrir le terroir de Saint-Pierre et Miquelon un peu partout. Une exportation vers le Canada est également prévue dans un second temps.

« Les consommateurs français et canadiens, sont différents, mon approche des marchés doit être différente afin de satisfaire au mieux les clientèles distinctes. A court terme je préfère me concentrer sur la France ».



Site internet: www.monchef.net



Les produits

Les produits issus de la pêche traités par la Maison Audouze sont nombreux, que ce soit sous forme de plats préparés ou en terrines et mousselines. On y retrouve la traditionnelle morue de Saint-Pierre et Miquelon, mais aussi le crabe des neiges, le homard et les coquilles Saint-Jacques. Le rouget, le bulot, les crevettes et le capelan viennent compléter la gamme et offrir un large choix de dégustation. La palette offerte ne cesse de s'étoffer avec la création de nouvelles recettes, notamment en ce qui concerne les produits saisonniers:

« Il y a une volonté de créer des produits spécifiques, que ce soit pour les périodes de fêtes ou encore pour l'été. Toujours en travaillant à base d'ingrédients et de produits locaux, dans la mesure du possible. »

Les produits utilisent la technique de conservation dite de stérilisation, ce qui permet une longue conservation sans dénaturer le contenu.

Les savoir faire Français



L'expertise à la française

La France possède le deuxième plus grand espace maritime du monde, avec plus de 11 millions de km² sous sa juridiction. Comme les pays européens, elle pratique une pêche réglementée et éthique respectant les saisonnalités et la protection des espèces. De très nombreuses démarches qualité, déclinées en « label » sont présentes sur le territoire.

On peut citer l'appellation « label rouge » ou encore la marque Pavillon-France mettant l'accent sur la qualité des produits qui sont issus de la pêche française. On pourrait cependant regretter le manque d'uniformité entre les labels, pour rendre ceux-ci plus facilement compréhensibles par le consommateur.

Dans la conservation des produits de la mer, la France innove et fait évoluer ses méthodes afin d'apporter aux consommateurs un goût plus prononcé et des textures plus préservées. La gamme est diversifiée et fait perdurer des savoirs faire ancestraux et traditionnels: **le fumage** (bois et fumée directe), **le salage** (en saumure et au sel sec), **le filetage**, **le séchage** (traditionnel et avec séchoir climatisé).

La France met également l'accent sur la valorisation des coproduits marins qui représente environ 50% du poids de la pêche (arrête, tête, peau...). Ils servent d'ingrédients pour les cosmétiques et la recherche.

A l'image de la société française COPALIS située à Boulogne-sur-Mer, experte mondiale dans son domaine, qui utilise les coproduits de la pêche pour produire des compléments alimentaires, de l'alimentation fonctionnelle ou encore des cosmétiques et de la nutrition animale.

Expertise - Saint-Pierre et Miquelon

- **Les pêcheries Paturel - Marque La Boucanière**



Les pêcheries Paturel à Saint-Pierre et Miquelon pratique le salage au sel sec manuel notamment de la morue, mais aussi le fumage au bois d'érable et le filetage traditionnel. Sont proposés fumés, des saumons, des truites, de la morue, du rouget... dans le respect de la tradition française.

- **Cuir océan**



Cuir océan est une entreprise de maroquinerie française, qui fabrique de façon artisanale chaque produit, à l'aide de cuir de peaux de poissons sauvages pêchés en atlantique nord comme la morue locale. Pour en faire des porte monnaie, sac à main, porte clef...

Le SURIMI - La France Leader européen

Le SURIMI petit bâtonnet de poisson à chair blanche, au goût de crabe nous vient du Japon. Appelé « kamaboko » la recette traditionnelle, était utilisée afin de prolonger la conservation du poisson. Plus tard on lui ajouta un goût de crabe, avant de l'exporter vers les pays occidentaux.

Les industries françaises y ont très vite décelé un fort potentiel et se sont mis à en produire en masse. Aujourd'hui la France est le deuxième pays du monde dans sa consommation, derrière le Japon et 90% des produits consommés en France sont produits en France. En moyenne un français mange 1kg de surimi par an. On dénombre 4 fabricants sur le territoire: Fleury Michon ; Bongrai (marque Coraya) ; La compagnie des pêcheurs de Saint-Malo et Intermarché.

Préparé à base de poisson sauvage pêché en pleine mer, notamment le merlan bleu et le colin d'Alaska, issus de la pêche durable. Il est composé de chair de poisson, d'eau, de féculé, de blanc d'œuf, d'huile, de paprika et d'arômes.

En France une partie de la pêche industrielle est destinée exclusivement à fournir la matière première dans la fabrication des Surimis.

Sources: Aquimer, Ifremer, Franceagrimer

Les biotechnologies marines

Domaines et expertises



Aujourd'hui, les biotechnologies marines sont désormais reconnues comme un domaine d'importance stratégique au niveau international. Elles sont devenues un enjeu du développement durable et constitue une ressource d'exploitation au bénéfice de l'alimentation, de la santé et de la cosmétique. La France occupe le 3e rang des pays européens dans ce domaine.

Qu'est ce que la biotechnologie marine?

« La biotechnologie est l'application des techniques et des connaissances de la biologie pour produire des biens et des services. On parle de biotechnologie marine ou biotechnologie bleue quand les ressources utilisées sont d'origine marine. »

les biotechnologies marines regroupent la recherche et l'utilisation de bio-ressources marines comme les micro-organismes (micro-algues, bactéries, champignons marins et virus), les invertébrés, les coproduits de la pêche (captures accessoires, partie non consommées...) les macro-algues, ainsi que l'utilisation d'outils biotechnologiques et d'industrialisation, notamment en aquaculture.

Les bio-ressources marines sont utilisés dans cinq grands secteurs:

- **Les énergies (biocarburants)**
- **La santé humaine et animal**
- **Les cosmétiques**
- **L'environnement et l'industrie**
- **L'alimentation**

La France possède de nombreux pôles de compétitivité dans la biologie marine, recoupant tous les domaines d'applications. 62 masters et 4 écoles doctorantes en biotechnologie marine sont proposés sur le territoire. En moyenne 3% des brevets déposés en France concernent les biotechnologies marines.

Du 19 au 21 octobre 2016 aura lieu à Oslo en Norvège, **Le BioMarine Business Convention**. Puis en octobre 2017 se sera autour de Rimouski au Québec d'accueillir cette conférence qui a lieu tous les ans. Les recherches récentes sont mises à l'honneur dans une optique de développement mondial. Ces rencontres font le lien entre l'innovation et le monde des affaires.

Sources: Aquimer, Ifremer, Franceagrimer, bluecluster.fr

Les principaux pôles de compétitivité Français

- **le Grand Ouest**

Le Grand Ouest se compose des régions Bretagne et Pays de la Loire. De nombreuses formations universitaires y sont proposés et des laboratoires de recherche en biologie marine et en ingénierie de grande qualité reconnus au niveau international, parsèment le territoire. Fort d'une dynamique de transfert technologique, ainsi que d'un tissu industriel dynamique et diversifié, le Grand Ouest dispose d'un potentiel pour devenir un pôle de compétence majeur sur la scène internationale. Avec plus de 2700 km de côte, la Bretagne est la première région française en biotechnologie marine.

4 pôles de compétitivité y sont implantés:

- **Pôle Mer Bretagne Atlantique** avec un domaine d'actions stratégiques dédié aux ressources biologiques marines – le siège est à Brest.
- **Valorial** et son intérêt pour les bio-ressources marines en tant qu'ingrédients-santé et aliments du futur – le siège est à Rennes.
- **Atlantpole Biotherapies** pour les applications Santé des biotechnologies marines – le siège est à Nantes.
- **Images et Réseaux** et son intérêt pour la bio-informatique – le siège est à Lannion.

Autres pôles majeurs en France:

- **Pôle Mer Méditerranée**

Il vise à développer durablement l'économie maritime et littorale sur le bassin méditerranéen – le siège est à La Seyne-sur-Mer.

- **Aquimer**

Spécialisé dans les produits aquatique, Aquimer cherche à valoriser la totalité des produits pêchés pour économiser les ressources et cherche à développer la protection de l'équilibre écologique – le siège est à Boulogne-sur-Mer.

D'autres pôle de compétitivité sont amenés à utiliser les biotechnologies marines. Renseignements: <http://competitivite.gouv.fr/identifier-un-pole/annuaire-des-poles-20.html>

Pour plus de renseignements sur les biotechnologie marine, nous vous invitons à consulter: <http://www.futura-sciences.com/magazines/high-tech/infos/dossiers/d/technologie-biotechnologies-defi-futur-2158>

INTELL-ECHO



Êtes-vous à la recherche d'opportunités d'affaires dans ce secteur ?
La CACIMA et la CCIFC-RA peuvent faciliter vos démarches d'exploration et de partenariat
(informations ciblées et réseaux de contact)

Intell-Écho est un bulletin périodique édité par l'Observatoire d'information économique, projet de la coopération régionale entre le Canada atlantique et Saint-Pierre et Miquelon. La publication de ce bulletin est rendue possible grâce au soutien de l'Agence de promotion économique du Canada atlantique en faveur de la recherche, des minorités linguistiques et du développement des entreprises, ainsi qu'à celui de la Province du Nouveau-Brunswick et de l'Université de Moncton, campus de Shippagan, et de la Préfecture et du Conseil territorial de Saint-Pierre et Miquelon.

Réalisation : Chef de projet, Dr. Monica Mallowan, Observatoire PROVIS. Univ. de Moncton, campus de Shippagan, NB, Canada.
observatoirePROVIS@umoncton.ca
© Observatoire PROVIS 2016.

Politique d'information : L'objectif de ce périodique est de fournir l'information utile aux acteurs œuvrant pour la coopération régionale Canada atlantique — Saint-Pierre et Miquelon. L'information disponible dans ce bulletin peut être utilisée à condition de mentionner le bulletin **Intell-Écho** comme source.

Responsabilité : L'équipe de projet n'est pas responsable des ressources signalées (contenu, liens suggérés, changements, mises à jour, dernières statistiques disponibles) ni des résultats en découlant suite aux décisions prises après consultation.



Chambre d'Agriculture,
de Commerce, d'Industrie,
de Métiers et de l'Artisanat
(CACIMA)
4, boul. Constant Colmay,
BP 4207 97500
Saint-Pierre et Miquelon, France
contact@cacima.fr
www.cacima.fr



PROVIS—UNIV. DE MONCTON,
CAMPUS DE SHIPPAGAN
218, J.-D.-Gauthier
Shippagan NB E8S 1P6
Canada
observatoirePROVIS@umoncton.ca
www.umoncton.ca/umcs



Réseau Atlantique-Atlantic Network
Chambre de Commerce et
d'Industrie Française au Canada—
Réseau atlantique—Atlantic Network
(CCFCRA)
333, av. Acadie,
Dieppe, NB, E1A 1G9
Canada
direction@ccfcra.ca
www.ccfcra.ca

L'Observatoire d'information économique est un projet de coopération régionale entre le Canada atlantique et Saint-Pierre et Miquelon. La publication de ce bulletin est rendue possible grâce au soutien de la Préfecture et du Conseil territorial de Saint-Pierre & Miquelon, à l'appui des programmes de l'Agence de promotion économique du Canada atlantique en faveur de la recherche, des minorités linguistiques et du développement des entreprises, ainsi qu'à celui de la Province du Nouveau-Brunswick et de l'Université de Moncton, campus de Shippagan.

Réalisation: Chef de projet, Janick CORMIER, Chambre d'Agriculture, de Commerce, d'Industrie, de Métiers et de l'Artisanat
contact@cacima.fr
© Observatoire CACIMA 2016.

Politique d'information: L'objectif du projet est de fournir l'information utile aux acteurs œuvrant pour la coopération régionale Canada atlantique — Saint-Pierre et Miquelon. L'information disponible dans ce bulletin peut être utilisée à condition de mentionner le bulletin **Intell-Écho** comme source.

Responsabilité: L'équipe de projet n'est pas responsable des ressources d'information signalées (contenu, liens suggérés, changements, mises à jour) ni des résultats en découlant suite aux décisions prises après consultation.