

# IRÉC

Rapport de recherche

Institut de recherche en économie contemporaine

Laurence Marinier  
chercheuse-stagiaire  
en environnement

---

Identification et traçabilité  
pour une meilleure valorisation  
des produits du Saint-Laurent  
sur le marché québécois

---

Juin 2021

© Institut de recherche en économie contemporaine  
ISBN 978-2-92-4927-61-8

Dépôt légal - Bibliothèque du Québec, 2021  
Dépôt légal - Bibliothèque du Canada, 2021

IREC, 10 555 avenue de Bois-de-Boulogne  
CP. 2006, Montréal, Québec  
H4N 1L4

## Table des matières

<b>CONTEXTE</b> .....	4
<b>INTRODUCTION</b> .....	5
<b>IDENTIFICATION ET TRAÇABILITÉ : DÉFINITIONS</b> .....	7
<b>ÉTATS DES MÉCANISMES D'IDENTIFICATION ET DE TRAÇABILITÉ ACTUELS</b> .....	9
Lacunes en matière d'identification et d'étiquetage.....	9
Actes de fraudes .....	10
Absence d'un système de traçabilité pour la filière halieutique québécoise .....	10
<b>DES INITIATIVES QUI METTENT EN VALEUR L'ORIGINE QUÉBÉCOISE DES PRODUITS MARINS</b> .....	12
Portrait des initiatives .....	12
Principaux constats .....	18
<b>PROPOSITION DE NOUVEAUX MÉCANISMES D'IDENTIFICATION ET DE TRAÇABILITÉ</b> .....	20
1. Un système de traçabilité obligatoire et réglementaire .....	20
2. Une certification commune pour les produits du Saint-Laurent.....	24
3. Une appellation réservée ou un terme valorisant pour les produits marins distinctifs .....	27
<b>CONCLUSION</b> .....	30
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	31

## CONTEXTE

Le présent rapport de recherche s'inscrit au sein d'une démarche plus générale menée en partenariat avec le collectif *Manger notre Saint-Laurent* et ayant pour objectifs de « mettre en valeur » les ressources alimentaires comestibles (animales et végétales) de l'ensemble du Saint-Laurent (fleuve, estuaire, golfe), de promouvoir le plaisir de manger ces aliments locaux et de promouvoir la souveraineté alimentaire » (RQM, 2020). Une première phase de cette démarche, portée par *Manger notre Saint-Laurent* en 2018-2019, consistait à documenter les enjeux prioritaires auxquels sont confrontés les acteurs de la filière halieutique du Québec maritime. Le second volet, auquel l'IRÉC participe actuellement, vise à développer des interventions qui permettront de valoriser les ressources du Saint-Laurent. Cette démarche se base sur une analyse de l'économie des pêches au Québec adressant plus spécifiquement les enjeux entourant la commercialisation des produits marins québécois sur le marché domestique.

Le premier rapport de l'IRÉC sur la filière halieutique québécoise a présenté un portrait d'ensemble du secteur. Intitulé « L'économie des pêches au Québec : analyse et propositions pour favoriser la commercialisation des produits de la mer du Québec sur le marché domestique » (Bourgault-Faucher, 2020). Ce rapport a soulevé plusieurs pistes de solutions afin que plus de Québécois consomment des produits marins d'ici. Parmi les quatre propositions avancées, une d'entre elles consistait à mettre de l'avant le développement d'une meilleure traçabilité et améliorer l'identification des produits de la mer. Au moyen des outils d'identification et de traçabilité, la présente note de recherche creuse plus à fond cette question en explorant les possibilités qu'offrirait au secteur le déploiement de tels mécanismes adaptés à la réalité des pêches québécoises. Ce faisant, la note a pour but de proposer des pistes d'action susceptibles de favoriser la promotion des ressources du Saint-Laurent sur le marché domestique. Les mécanismes suggérés visent à répondre aux besoins de plusieurs entreprises et organismes du réseau institutionnel et économique de la province afin de les inciter à y souscrire.

## INTRODUCTION

Le Québec jouit d'une grande richesse en ressources aquatiques. L'industrie des pêches est d'ailleurs un secteur économique important, en particulier pour plusieurs communautés situées dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent. Paradoxalement, les produits marins ont très peu de place sur le marché québécois. Tandis que l'essentiel de ce qui est pêché au Québec est exporté, la majorité des produits que nous consommons provient de l'étranger. Cette tendance se traduit par une offre fort limitée en poissons et fruits de mer locaux sur le marché domestique. En effet, seulement 19 % des produits marins pêchés au Québec en 2018 ont été commercialisés chez les détaillants de la province (Vargas, 2019).

En plus de leur faible présence sur le marché intérieur, les poissons et fruits de mer d'ici peuvent difficilement être distingués des produits importés. Il n'existe que trop peu de mécanismes d'identification et de traçabilité des produits marins au Québec pour que les consommateurs parviennent à effectuer un choix en fonction de leur provenance. En effet, sans marque distinctive, les poissons et fruits de mer du Saint-Laurent se fondent facilement dans la masse de produits aux origines diverses. Il importe de trouver de rendre plus visible les aliments marins du Québec.

Une telle ambition peut néanmoins table sur les quelques initiatives de commercialisation qui ont été déployées ces dernières années par différents acteurs de la filière halieutique et du milieu associatif afin de rendre visible leur caractère québécois. Bien que ces efforts cadrent justement avec l'objectif de promouvoir leur distinction, ces démarches restent encore marginales et leur portée est limitée. Enfin, elles ne peuvent assurer à elles seules la différenciation des espèces pêchées localement parmi l'ensemble des produits marins disponibles.

Ainsi, il importe de jeter dès à présent les bases d'un mouvement qui modifierait cet état de fait. En ce sens, miser sur l'amélioration des mécanismes d'identification et de traçabilité des poissons et fruits de mer permettrait d'accroître la visibilité des produits d'ici sur le marché intérieur et d'atteindre un plus grand nombre d'acheteurs. Une telle démarche aurait pour effet d'informer davantage les consommateurs sur l'origine des produits marins, tout en répondant à l'intérêt grandissant des Québécois en faveur de l'achat local. En garantissant l'authenticité des produits, les dispositifs de traçabilité pourraient aussi assurer leur promotion en leur attribuant une valeur ajoutée.

Par ailleurs, les mécanismes d'identification et de traçabilité peuvent offrir de nombreux avantages aux différents acteurs impliqués. Si les gouvernements ont la possibilité d'en faire usage à des fins de contrôle et de réglementation, les entreprises peuvent en tirer profit en certifiant la véracité des renseignements apposés sur leurs produits et ainsi, permettent aux consommateurs de faire des choix éclairés grâce à la l'information présentée.

L'objectif de ce présent rapport de recherche est de proposer des pistes d'actions concrètes à entreprendre, au moyen d'outils d'identification et de traçabilité, qui favoriseraient la commercialisation des ressources aquatiques du Saint-Laurent. Ainsi, le travail se divisera en quatre grandes parties. La première présente brièvement les principes de l'identification et de la traçabilité des produits et la pertinence de s'y attarder. La deuxième dresse l'état des dispositifs en place et soulève les enjeux importants qui en découlent. La troisième section présente les diverses initiatives commerciales qui tentent de démarquer les produits marins québécois sur le marché intérieur aux moyens de différents mécanismes d'identification et de traçabilité. En outre, la dernière section de ce travail propose de nouveaux mécanismes permettant de mieux mettre en valeur les poissons et fruits de mer du Québec.

## IDENTIFICATION ET TRAÇABILITÉ : DÉFINITIONS

Bien qu'ils soient étroitement reliés, l'identification et la traçabilité sont deux outils bien distincts dont les fonctions varient.

L'identification a pour but de véhiculer de l'information diverse sur un produit en lien avec une caractéristique qui lui est spécifique, comme le nom de l'espèce, sa provenance ou la façon dont il a été apprêté (Bélanger, 2016). De manière générale, plusieurs de ces renseignements sont visibles grâce aux étiquettes informatives apposées sur les produits, répondant aux exigences gouvernementales en matière d'identification et d'étiquetage. D'autres outils de commercialisation tels que les labels, les sceaux et les logos peuvent aussi mettre de l'avant certaines spécificités liées à un article. À l'inverse, ces initiatives sont menées volontairement par les entreprises désireuses de démarquer leurs produits de concurrence sur le marché. L'identification permet donc à la fois de guider le consommateur dans sa décision d'achat et au produit de se distinguer vis-à-vis d'autres produits similaires.

La traçabilité, quant à elle, renvoie à la capacité de retracer un produit tout au long de son cycle de vie, soit « de la ferme jusqu'à l'assiette » ou « du pêcheur jusqu'au consommateur » (Olsen et Borit, 2013). Nous référerons dans le document à la traçabilité en bonne et due forme lorsque tous les segments de la chaîne d'approvisionnement peuvent être retracés, tels que définis dans la littérature<sup>1</sup>. Autrement, il sera question de traçabilité partielle.

La traçabilité fait donc référence à la capacité d'accéder à une multitude de renseignements relatifs à un produit, qu'il s'agisse de son parcours, de sa composition ou des manipulations qu'il a subies, et ce, pour chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement (Valceschini, s.d.). Ces informations sont intégrées au sein d'un système d'information, à l'image d'un classeur dans lequel il est possible d'insérer et de récupérer des données. Chaque fournisseur est tenu d'inscrire dans ce système des renseignements relatifs à leurs produits (Olsen et Borit, 2013).

Un système de traçabilité peut être instauré de manière obligatoire, soit par une instance gouvernementale, ou bien volontairement, soit par une entreprise, un groupe d'entreprise ou une organisation non gouvernementale, en fonction des raisons qui la dirigent (Valceschini, s.d. ; Borit et Olsen, 2016). L'objectif peut être de veiller, par exemple, à la santé ou à la sécurité des consommateurs, de réguler la qualité des aliments, d'assurer une meilleure gestion à l'interne ou au sein de la chaîne d'approvisionnement, de superviser l'implantation de pratiques responsables et écologiques ou bien de promouvoir un attribut particulier d'un produit afin qu'il se démarque (Borit et Olsen, 2016 ; Andre, 2013).

---

<sup>1</sup> Après une étude détaillée de la véritable définition de la traçabilité, Olsen et Borit (2013) ont recueilli toutes les définitions et sont venus à la conclusion que la traçabilité est « la capacité d'accéder à toutes ou à une partie des informations relatives à ce qui est à l'étude, tout au long de son cycle de vie, au moyen d'identifications enregistrées ».

Dans le cadre de ce qui est ici visé, l'intérêt pour les dispositifs d'identification et de traçabilité est multiple. D'abord, il réside surtout dans le fait que ces outils permettraient conjointement d'offrir aux consommateurs une multitude d'informations sur les produits marins dont la véracité serait garantie. De cette façon, il serait possible de distinguer leur origine, assurant ainsi une plus grande visibilité aux produits marins québécois. Il serait aussi pertinent d'utiliser de ces outils pour promouvoir des pratiques de pêche durables. Par ailleurs, les dispositifs d'identification et de traçabilité peuvent aussi agir de manière à promouvoir les produits en leur accordant une valeur ajoutée. Pour ces raisons, les outils de traçabilité pourraient assurer une meilleure valorisation des produits marins du Québec et ainsi atteindre un plus grand nombre d'acheteurs.



## ÉTATS DES MÉCANISMES D'IDENTIFICATION ET DE TRAÇABILITÉ ACTUELS

Si l'on désire accroître la commercialisation des espèces marine du Québec, l'une des pistes à emprunter est d'améliorer les mécanismes d'identification et de traçabilité en place afin d'offrir aux aliments des filières halieutiques une plus grande visibilité et de mieux outiller les consommateurs à les repérer. En 2018, le MAPAQ mentionnait justement que la faible visibilité de ces aliments sur le marché domestique constituait l'une des principales lacunes de l'industrie de la pêche et de l'aquaculture commerciale (MAPAQ, 2018a, p. 38). Avant de chercher à renverser la vapeur, il faut d'abord poser le bon diagnostic en cernant les difficultés qui se présentent en matière d'identification et de traçabilité. Un regard sur l'efficacité des dispositifs actuellement en place ainsi que la capacité des initiatives déployées par différents acteurs du milieu institutionnel et économique permettra de mieux nous orienter vers les pistes de solutions susceptibles d'être empruntées.

### Les lacunes actuelles en matière d'identification et d'étiquetage

Les mécanismes d'identification et les normes en matière d'étiquetage sont supposés assurer la diffusion juste et explicite d'informations relatives à un produit tout en facilitant la prise de décision par les consommateurs. Dans le cas des poissons et fruits de mer, ces informations peuvent être, par exemple, le nom de l'espèce<sup>2</sup>, l'origine du produit, la zone de pêche, le type d'engins utilisés, etc. De cette manière, si l'information est claire et véridique, un acheteur peut distinguer un produit d'un autre en fonction des renseignements présentés.

À cet effet, les cadres réglementaires en vigueur aux niveaux provincial et fédéral balisent la diffusion des renseignements qui concernent un produit destiné à la consommation. Ainsi, le nom du produit, sa quantité nette, le code de lot (s'il s'agit d'un aliment de consommation préemballé) constituent les principaux éléments devant être couverts sur la liste des informations auxquelles le consommateur doit avoir accès<sup>3</sup>. Parallèlement, la législation en place<sup>4</sup> a pour objectif d'assurer que l'étiquetage apposé sur un produit renferme des informations « suffisamment explicites pour permettre aux consommateurs de prendre des décisions d'achat éclairées » (Gouvernement du Canada, 2018). En vertu de la loi, il est interdit de donner de l'information fausse ou trompeuse.

Cependant, à l'heure actuelle, les renseignements disponibles sur les produits permettent difficilement aux consommateurs de repérer l'origine des produits. En effet, les étiquettes ne présentent que rarement la provenance exacte des produits. Il arrive souvent que l'origine soit mal indiquée, faisant référence à un lieu géographique très large,

---

<sup>2</sup> Actuellement, le protocole de nomenclature des produits, basé sur la *Liste des poissons* de l'ACIA, regroupe plusieurs espèces différentes sous le même nom commercial, ce qui peut amener de la confusion sur l'espèce (Océana Canada, 2019). Par exemple, le nom « sébaste » peut désigner plus de 100 espèces différentes; « crabe », 125 espèces; et « crevette », 40 espèces (Océana Canada, 2019). Il importe donc de distinguer le nom scientifique de l'espèce et le nom générique, car le premier est beaucoup plus spécifique.

<sup>3</sup> Le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC), le *Règlement sur les aliments* du Québec et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* stipulent à ce titre les détails sur le produit qui doivent être présentés sur l'étiquette (Gouvernement du Canada, 2020a ; MAPAQ, 2018b ; Gouvernement du Canada, 2020b ; Gouvernement du Québec, 2020 ; Gouvernement du Canada, 2018).

<sup>4</sup> Il s'agit ici de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (Gouvernement du Canada, 2018).

voire carrément absente. L'inconstance des renseignements exposés, tout comme le manque d'informations essentielles, ont pour conséquence de réduire considérablement la capacité des consommateurs à sélectionner leurs produits en fonction de leur origine.

### **Actes de fraudes**

Parallèlement, les poissons et fruits de mer vendus sur le marché québécois, tout comme dans les autres provinces canadiennes, sont sujets à d'importants actes de fraude en matière d'étiquetage. En effet, selon la dernière étude menée par Océana Canada (2019), une part considérable des produits marins qui circulent à l'échelle du pays serait mal identifiée<sup>5</sup>. On retrouve des poissons d'élevage vendus sous appellation sauvage, des espèces bon marché vendues sous l'identité d'espèces dispendieuses, et même des espèces bannies dans plusieurs pays en raison de risques pour la santé humaine. Cette situation pose problème puisqu'elle réduit considérablement la capacité des acheteurs à identifier correctement les produits, sans compter qu'« elle menace l'innocuité alimentaire et la santé publique, affaiblit la durabilité environnementale et économique des pêches et trompe autant les consommateurs canadiens que l'industrie de la pêche » (Océana Canada, 2019). Face à cette incertitude, il devient difficile pour un consommateur d'appuyer ses décisions d'achats en toute confiance sur les renseignements véhiculés. Les dernières études basées sur les habitudes de consommation des produits marins au Québec montrent d'ailleurs que les Québécois sont plus avides d'informations sur la provenance et l'historique du produit que ce que les étiquettes rendent possible actuellement (Morissette, 11 mai 2019<sup>6</sup> ; Beaulieu, 2009, p. 28<sup>7</sup>).

Il importe néanmoins de mentionner que dans la plupart des cas, les actes frauduleux concernent plutôt les poissons et fruits de mer importés. Cela s'explique en grande partie par le fait que les exigences relatives aux pratiques d'identification et d'étiquetage sont moins élevées pour les produits issus de l'étranger (Duchaine, 2019). La fréquence et la méthode des inspections ne semblent pas non plus suffisantes pour freiner le problème (Duchaine, 2019).

Sans marque distinctive, les produits québécois vendus chez les détaillants et les restaurateurs d'ici ne sont pas à l'abri d'une mauvaise identification. Une fois intégrés au sein du réseau de distribution les espèces locales, qui gagneraient à y être clairement identifiées, tendent à se fondre parmi le lot des produits marins aux provenances diverses.

### **Absence d'un système de traçabilité pour la filière halieutique québécoise**

S'il est difficile d'obtenir de l'information claire et vérifiable, cela s'explique également par le fait qu'il n'existe aucun système de traçabilité en bonne et due forme pouvant assurer le traçage

---

<sup>5</sup> Les résultats du dernier test effectué en juillet 2019 dans 18 épiceries et 33 restaurants de Montréal ont montré que 61% des échantillons de poissons et fruits de mer vendus aux consommateurs ne correspondaient pas à l'espèce identifiée, ou ne respectaient pas les normes d'étiquetage de l'Agence canadienne des aliments (ACIA) (Océana Canada, 2019).

<sup>6</sup> En mars 2019, un sondage mené auprès de 900 répondants pour le compte d'Odessa, une entreprise qui possède sept poissonneries à Montréal et dans les environs, a révélé que 64,2 % des amateurs de poisson et de fruits de mer veulent connaître la provenance des produits qu'ils achètent (Morissette, 11 mai 2019).

<sup>7</sup> Selon les résultats de l'étude, les consommateurs affirment « avoir peu ou insuffisamment d'information sur l'historique du produit (la traçabilité) et sur son origine » (Beaulieu, 2009, p. 22). Selon 41 % des répondants, les moyens les plus efficaces de leur transmettre des informations à propos des produits seraient, en premier lieu, de placer l'information sur l'emballage (Beaulieu, 2009, p. 22).

des produits marins sur toute la chaîne d'approvisionnement (Lambert *et al.*, 2016). À ce sujet, les États-Unis et l'Europe se sont dotés de systèmes de traçabilité obligatoire pour les produits de la mer permettant de retracer un produit jusqu'à sa source, soit du pêcheur jusqu'au consommateur (Oceana Canada, 2019). De tels systèmes ont été instaurés principalement pour réduire les actes de fraudes dont les conséquences sur la santé des consommateurs et des écosystèmes marins sont non négligeables (Lambert *et al.*, 2016 ; Oceana Canada, 2019).

Bien que le Québec possède un système de traçabilité réglementaire, il ne concerne essentiellement que l'industrie des animaux d'élevage et s'applique spécifiquement aux bovins, ovins et cervidés (ATQ, 2011). Le programme d'identification et de traçabilité du bétail est opéré par Agri-traçabilité Québec, un organisme indépendant qui veille aux respects des exigences réglementaires.

D'autres démarches de traçabilité qui ont été lancées par associations et regroupements de diverses filières du secteur agroalimentaire afin de répondre aux exigences du marché et veiller à la sécurité alimentaire. Les systèmes de traçabilité déployés permettent de garantir au consommateur l'origine des aliments. C'est le cas des produits laitiers, des produits de porcs et des œufs destinés à la consommation (Lambert *et al.*, 2016). Dans tous les cas, ces mécanismes de traçabilité concernent le monde agricole et n'ont pas leur égal pour les produits de la mer. Ainsi, en l'absence d'un système de traçabilité, les risques d'erreurs en matière d'identification sont très élevés et le consommateur ne peut être assuré de l'exactitude des informations véhiculées. Il devient presque impossible de garantir l'origine des aliments marins québécois.

En raison notamment des carences en matière d'identification et de traçabilité, la mise en marché des aliments de la mer sur le marché domestique n'atteint pas son plein potentiel. Les consommateurs ont de manière générale très peu d'information sur les produits marins, et pour le peu qu'il y en ait, elle reste parcellaire et peu fiable. La falsification des renseignements présentés sur les étiquettes des produits marins et l'insuffisance des exigences réglementaires compliquent la distinction d'un poisson ou fruit de mer authentiquement québécois d'une autre espèce importée. Par ailleurs, la situation qui prévaut actuellement fait en sorte qu'il est impossible d'assurer le suivi des produits marins sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Ce manque présente l'opportunité de tracer les contours de mécanismes novateurs d'identification et de traçabilité qui correspondraient à la dynamique particulière des pêcheries québécoises en répondant à l'objectif d'une meilleure valorisation des ressources marines locales.

## DES INITIATIVES QUI METTENT EN VALEUR L'ORIGINE QUÉBÉCOISE DES PRODUITS MARINS

Plusieurs projets d'identification et de traçabilité ont vu le jour au Québec ces dernières années. Lancés sporadiquement à l'échelle d'une région ou d'un petit groupe d'entreprises, les mécanismes qui ont été développés ont été portés par différentes entreprises québécoises ou par des organismes du secteur halieutique afin de démarquer leurs produits sur le marché domestique. Parmi ces démarches, on compte entre autres Gaspésie Gourmande Mer, plusieurs labels régionaux tels que « Le bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine », « Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent » et « Le Goût de la Côte-Nord », la certification Aliments du Québec, le programme d'identification du homard de la Gaspésie, la marque de commerce Keshken, le programme Fourchette Bleue et le programme de traçabilité de Métro. Cette section du travail dresse un bref portrait de ces initiatives et à en présenter la portée et les limites<sup>8</sup>. Il sera aussi question de l'apport distinctif de ces différents projets, de sorte à définir les besoins à combler et d'identifier les potentiels encore inexploités.

### Portrait des initiatives

#### *Gaspésie Gourmande Mer*

Gaspésie gourmande Mer est le plus récent dérivé de la marque de commerce « Gaspésie Gourmande » lancée il y a plus de vingt ans par l'organisme du même nom, autrefois appelé « Le bon goût frais de la Gaspésie » (Roy, 2018). L'initiative a pour objectifs non seulement de démarquer les produits régionaux, mais aussi de faire valoir le travail des pêcheurs et des transformateurs de la Gaspésie. Depuis 2019, le label « Gaspésie gourmande Mer » permet de repérer chez les détaillants de la région les produits marins pêchés, élevés, transformés et vendus par des Gaspésiens (Gaspésie Gourmande, 11 juin 2019). Les poissons et fruits de mer ciblés par la démarche sont visibles grâce aux identifiants directement apposés sur les produits frais et surgelés.

---

<sup>8</sup> La méthodologie qui a permis l'analyse de ces initiatives renvoie à une synthèse de diverses sources écrites (site web, articles de presse, etc.) et d'entretiens semi-directifs effectués auprès des principaux acteurs impliqués dans ces démarches ainsi que d'autres personnes de références impliquées dans le milieu. La méthode d'échantillonnage par boule de neige, aussi connue sous le terme anglophone « snowball sampling », a été utilisée pour obtenir un ensemble d'individus aux caractéristiques particulières et qui sont difficiles à localiser (voir Maruyama et Ryan, 2014, p. 236-237). Il s'agissait ici d'interroger des acteurs de la filière halieutique québécoise spécifiquement liés à des démarches de valorisation qui tiennent compte de mécanismes d'identification et de traçabilité.

Le mécanisme d'identification garantissant des produits marins 100% locaux ne s'accompagne toutefois pas d'un système de traçabilité. La capacité à retracer les produits repose plutôt sur la proximité qui relie les activités de pêches, de transformation et de vente de la région. Ainsi, afin de s'assurer de l'authenticité des produits qu'il certifie, l'organisme a choisi de débiter à petite échelle (Gaspésie Gourmande, 11 juin 2019). Jusqu'à maintenant, seules six espèces<sup>9</sup> ont été sélectionnées en raison de leur accessibilité et de leur abondance dans la région, et ces produits sont disponibles dans neuf poissonneries participantes<sup>10</sup> (Gaspésie Gourmande Mer, 2020).

Somme toute, la démarche rend possible la mise en valeur des produits marins spécifiques à un territoire en garantissant l'origine des produits. Le simple fait d'être en circuit court assure une certaine forme de traçabilité de la chaîne d'approvisionnement, soit plutôt informelle et reposant sur la confiance.

### *Labels régionaux*

Il importe de mentionner d'autres démarches du même genre qui ont été instaurées dans différentes régions du Québec maritime telles que « Le bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine », « Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent » et « Le Goût de la Côte-Nord ». Ceux-ci ont pour objectif commun de faire la promotion et la commercialisation des produits de leur région respective. On trouve sur les sites web de ces organismes un répertoire de produits et d'entreprises pour chacune des régions. De plus, les entreprises peuvent choisir d'apposer le logo de l'organisme de certification régionale sur leurs produits comme marqueur de distinction. Bien qu'elles ne soient pas spécifiques aux produits marins, ces initiatives permettent de retrouver de nombreux poissons, fruits de mer et végétaux du Saint-Laurent dont l'origine est garantie par les organismes régionaux (Le bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine, s.d. ; Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, 2020 ; Mondor, 25 juin 2019). Néanmoins, la traçabilité des produits certifiés locaux n'est pas possible pour l'entièreté de la chaîne d'approvisionnement, du fait qu'elle se limite à l'origine.

### *Certification Aliments du Québec*

Aliment du Québec est la certification qui regroupe la plus large gamme de produits bioalimentaires d'origine québécoise et qui en assure, depuis 2009, l'authenticité de la provenance grâce à un sceau distinctif. À ce jour, plus de 1200 entreprises québécoises ont inscrit au moins un de leurs produits au répertoire de l'organisme Aliments du Québec et plus de 22 000 produits ont été certifiés (Aliments du Québec, 2020). Bien que la certification vise essentiellement des produits agroalimentaires, parmi les différents produits, on peut aussi trouver des poissons et fruits de mer d'élevage et sauvage. Le site web de l'organisme offre aussi un répertoire des produits et des entreprises certifiées. Au fil du temps, la certification est devenue une marque repère pour les consommateurs québécois (Bélanger, 2016).

---

<sup>9</sup> Les espèces ciblées sont le turbot, flétan, crabe des neiges, homard, crevette nordique et omble chevalier (Gaspésie Gourmande Mer, 2020).

<sup>10</sup> Les poissonneries participantes sont les suivantes : Raymer Aquaculture (New Richmond), Poissonnerie Unipêche MDM (Paspébiac), Poisson Salé Gaspésien (Grande-Rivière), Poissonnerie Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan (Sainte-Thérèse-de-Gaspé), La Boîte à fruits de mer (Percé), Les Pêcheries Marinard (Gaspé), Les Pêcheries Gaspésiennes (Gaspé), Poissonnerie Marché Le Rouge (Cloridorme) et Cusimer (Mont-Louis) (Gaspésie Gourmande, 2020).

Plus spécifiquement, deux types de certifications peuvent être accordées : « Aliments du Québec » ou « Aliments préparés au Québec », aussi possibles avec la déclinaison biologique<sup>11</sup> (Aliments du Québec, 2020). Selon la définition officielle, ce qui peut être considéré comme Aliments du Québec renvoie à « tout produit entièrement québécois ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec » (MAPAQ, 2019). Par ailleurs, « [t]outes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec » (MAPAQ, 2019). Ainsi, d'une part, la certification « Aliments du Québec » interpelle une forme élémentaire de traçabilité de l'origine des produits, et de l'autre, « Aliments préparés au Québec » renvoie à une traçabilité de la chaîne d'approvisionnement, toutefois segmentée puisqu'elle ne tient compte que des étapes de transformation et d'emballage.

Si la vente d'un poisson sous forme de filets frais ou congelé offre une certaine indication de l'espèce en cause, les produits issus de la deuxième ou de la troisième transformation posent des enjeux sui generis. Les exigences de certification laissent en effet une marge de manœuvre au fabricant quant aux choix de ses ingrédients, dont l'origine peut varier. Cette situation peut être problématique justement dans le cas des produits marins, étant donné que ceux-ci doivent nécessairement passer entre les mains d'un fabricant, même s'il s'agit d'une transformation minimale (Boudreau *et al.*, 2016). Par exemple, un burger de poisson pourrait être composé de plusieurs espèces, notamment des poissons importés, tant que 85% des ingrédients sont originaires du Québec. Par ailleurs, les produits portant la marque « Aliments préparés au Québec » se distinguent du fait qu'ils peuvent être entièrement composés d'ingrédients importés, tant que le produit final a été préparé au Québec.

En raison de ce manque de précision quant à l'origine des ingrédients qui compose un produit certifié Aliment du Québec, peu importe le terme employé, le consommateur ne peut être assuré que le poisson ou fruit de mer vendu chez son détaillant soit entièrement québécois. Les critères de traçabilité permettent ainsi une diversité de pratiques qui mérite d'être soulevée. En outre, un consommateur mal informé peut facilement se perdre entre les deux certifications, pensant acheter un produit québécois étant donné qu'il porte le sceau « Aliments préparés au Québec », pratiquement identique au label « Aliments du Québec ». Cette ressemblance peut devenir source de confusion auprès des consommateurs qui peuvent plus difficilement discerner si le mécanisme de certification est effectué par l'organisme indépendant ou si le logo vient simplement de la bonne foi de l'industrie (Dumont, 2 février 2018).

Néanmoins, Aliment du Québec est la certification la plus reconnue et la plus crédible aux yeux des consommateurs de la province (De Marcellis-Warin et Peignier, 2018, p.6 ; Bélanger, 2016)<sup>12</sup>. Cette certification est un puissant vecteur de diffusion d'information sur l'origine

---

<sup>11</sup> Pour l'instant, la certification biologique d'Aliment du Québec ne semble pas s'appliquer pas pour les poissons et fruits de mer pêchés au Québec. Le seul produit disponible portant la certification biologique est un saumon fumé de l'entreprise de transformation Bleumer et porte la certification « Aliment préparé du Québec » et non « Aliment du Québec ».

<sup>12</sup> Selon un sondage effectué en 2018 par le Centre interuniversitaire de recherche en analyse des organisations (CIRANO), parmi un ensemble de certifications québécoises, Aliment du Québec est la plus connue et la plus valorisée par les Québécois. Le sondage avait pour but de dresser un portrait des consommateurs québécois qui privilégient l'achat local de produits alimentaires (De Marcellis-Warin et Peignier, 2018, p.6).

québécoise d'un aliment, bien que celui-ci gagnerait à être davantage couplé à un mécanisme de traçabilité des aliments en bonne et due forme.

#### *Programme d'identification du homard gaspésien*

Le homard de la Gaspésie jouit d'une certaine notoriété sur les marchés, notamment en raison de sa qualité, mais aussi pour la durabilité des pratiques entourant sa capture. Depuis 2015, le homard gaspésien est certifié par le Marine Stewardship Council (MSC) (Bérubé, 13 juin 2016). De manière générale, le Québec est reconnu pour ses exigences élevées en matière d'écoresponsabilité en ce qui concerne la pêche au homard (MAPAQ, 2017).

Un programme d'identification du homard gaspésien a été lancé en 2011 par le Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG) en partenariat avec Aliments du Québec. Ce programme garantit aux consommateurs québécois que le homard qu'ils choisissent a été pêché en Gaspésie (Bélanger, 2016). Le projet a été mis en place afin de démarquer ce produit sur le marché intérieur et de répondre aux préoccupations des consommateurs concernant la provenance du crustacé et les pratiques associées (Bélanger, 2016). L'un des objectifs était aussi de rapprocher le consommateur du pêcheur et de faire valoir leur travail (Bérubé, 18 mai 2016).

Grâce à un médaillon attaché à l'une des pinces du homard, celui-ci étant apposé directement sur les bateaux, il est possible de reconnaître le crustacé gaspésien. Sur un côté de la pastille est visible le logo « Aliments du Québec » portant la mention « Gaspésie ». De l'autre côté, on peut voir le slogan « J'aime le beurre », en référence à l'association des Producteurs de Lait du Québec, un partenaire d'affaires important dans le projet (RPPSG, 2020). De plus, grâce à l'identifiant inscrit sur l'étiquette, il est même possible de connaître où, quand, comment et par qui le homard a été pêché. Il suffit de se rendre sur le site web de l'association *Monhomard.ca* afin d'entrer le code de cet identifiant pour obtenir l'ensemble de ces renseignements et même de visionner une brève vidéo du pêcheur en action. Le dispositif permet donc non seulement de garantir l'origine du produit, mais d'obtenir des informations de traçabilité pour l'étape de la capture (Morissette, 11 mai 2019). Ces informations permettent en outre aux consommateurs de faire des choix éclairés.

Si la démarche repose sur la volonté des entreprises de la région, l'industrie reconnaît que le programme parvient à démarquer le homard gaspésien sur le marché domestique (Bérubé, 18 mai 2016). Du côté des consommateurs, on remarque que la demande s'est accrue depuis le lancement du programme se faisant de plus en plus sentir auprès des détaillants et des restaurateurs (Gamache Fortin, 25 mai 2020)<sup>13</sup>.

#### *Marque de commerce Keshken*

Une nouvelle marque de commerce a été lancée par l'Agence Mamu Innu Kaikusseht (AMIK), un organisme sans but lucratif qui a pour mission de soutenir et de promouvoir l'industrie halieutique des communautés innues de la Côte-Nord, afin de garantir l'authenticité autochtone des produits pêchés par les communautés (Keshken, s.d.). La démarche a aussi

---

<sup>13</sup> La période de pandémie Covid-19 a fait monter la cote du homard gaspésien chez les consommateurs durant la saison 2020, notamment en raison de la fermeture des restaurants et des hôtels, ce qui accroît la demande chez les détaillants, et de l'intérêt grandissant pour l'achat local (Gamache Fortin, 25 mai 2020).

pour but de mettre en valeur le travail des nations autochtones nord-côtières et de faire connaître les produits régionaux (Keshken, s.d.).

Le projet comprend deux volets. D'une part, la certification Keshken, qui signifie « première vague », permet d'identifier l'origine du produit (Lévêques, 30 mars 2017). D'autre part, grâce à un outil de traçabilité intégré<sup>14</sup>, il est possible d'avoir des informations supplémentaires sur le produit (Lévêques, 30 mars 2017). En insérant l'identifiant apposé sur le produit sur le site web Keshken, il est possible de savoir où, quand, comment et par qui l'espèce a été pêchée. Des commentaires peuvent aussi être laissés au capitaine du bateau. Ainsi, comme le programme d'identification du homard gaspésien, le dispositif de traçabilité Keshken permet de garantir l'origine du produit en plus d'offrir des informations supplémentaires sur les pratiques associées. Les entreprises qui veulent adhérer doivent répondre aux critères d'admissibilité du cahier des charges Keshken, lequel fait référence à l'authenticité, à la qualité et à la traçabilité des produits (Keshken, s.d.).

Pour l'instant, seul le pétoncle pêché en Minganie<sup>15</sup> possède la certification, mais l'agence vise à agrandir son éventail de produits offert en ajoutant notamment le homard cueilli au large de Sept-Îles (Lévêques, 30 mars 2017 ; Keshken, s.d.).

#### *Fourchette Bleue*

Depuis 2009, Exploramer a mis en place le programme Fourchette bleue qui vise la saine gestion des ressources du Saint-Laurent en intervenant de deux manières complémentaires. (Exploramer, 2018). La première approche développée par Fourchette bleue a consisté en la production d'un écoguide visant à orienter les choix de consommations vers une liste d'espèces du Saint-Laurent dont la pêche devrait être privilégiée. L'autre approche fut d'offrir une certification aux restaurants et poissonneries qui s'engageaient à privilégier ces espèces (Exploramer, 2018). Ce sont donc les détaillants plutôt que les produits qui portent la certification.

La liste 2020 de Fourchette bleue compte un total de 43 espèces de poissons, de fruits de mer et d'algues en provenance des eaux froides du Saint-Laurent (Tremblay, 3 mars 2020). Pour qu'une espèce soit considérée dans la liste de Fourchette Bleue, elle doit répondre à quatre critères : 1) l'espèce doit être comestible 2) les stocks doivent être suffisants 3) la technique de pêche doit être respectueuse de l'écosystème marin 4) l'espèce doit être sous-valorisée (Exploramer, 2018). L'intérêt de faire connaître les espèces moins connues est d'assurer une plus grande diversité des poissons et fruits de mer capturés et aussi de valoriser des pêches plus modestes (Tremblay, 3 mars 2020). On cherche aussi à réduire la possibilité de surpêche d'une seule espèce prisée.

Ainsi, au travers de la mise en valeur de sa certification, Fourchette Bleue constitue à la fois une initiative environnementale et une démarche commerciale. L'utilité de la traçabilité est ici dirigée vers les pratiques de pêches écoresponsables plutôt que l'origine du produit. Il s'agit tout de même d'une certification québécoise.

---

<sup>14</sup> Keshken utilise l'outil de traçabilité de ThisFish Inc., un leader des logiciels de traçabilité des produits de la mer (Keshken, s.d.).

<sup>15</sup> Il s'agit du pétoncle d'Islande (Keshken, s.d.).



### *Sceau Fraîcheur traçable de Metro*

Depuis 2010, un programme de traçabilité permet de documenter l'ensemble des informations associées aux produits marins vendus chez le détaillant Metro (Metro Inc., 2020). Près d'une centaine de leurs produits (Metro Inc., 2020). Ceux-ci sont repérables via le sceau « Fraîcheur traçable ».

Grâce au logo, le consommateur peut facilement identifier les produits marins dont les renseignements de traçabilité sont accessibles à l'aide des étiquettes informatives qui accompagnent les produits. Celles-ci présentent le nom scientifique de l'espèce, la provenance et le type de pêche ou d'élevage, permettant au consommateur de faire un choix plus éclairé en fonction de ses besoins (Metro Inc., 2020). De plus, la plateforme Web permet de retracer davantage d'informations.

Bien que la chaîne mentionne que son programme rigoureux assure le traçage du produit sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, « depuis la zone de pêche ou la ferme d'élevage, jusqu'au consommateur » (Metro Inc., 2020), les informations de traçabilité rendues disponibles au consommateur se limitent aux étapes de la capture, laissant un trou noir au niveau des autres intermédiaires. Par ailleurs, les informations sur la provenance sont parfois peu précises, indiquant des lieux d'origine très vaste, comme en fait foi par exemple la mention « Amérique du Nord ».

Le programme de traçabilité de Metro permet difficilement de repérer des poissons et fruits de mer d'ici. L'acheteur peut néanmoins baser sa décision sur des critères d'écoresponsabilité.

## Principaux constats

Un regard sur les initiatives déployées permet de dégager quelques constats généraux sur l'efficacité des mécanismes d'identification et de traçabilité utilisés.

1. Dans l'ensemble des cas, il s'agit de dispositifs d'identification bien plus que de traçabilité à proprement dite. Les différents marqueurs d'identification (sceau, label, marque de commerce) sont efficaces pour démarquer les produits québécois chez les détaillants, permettant au consommateur de les repérer facilement. Néanmoins, ils ne sont pas accompagnés d'un système de traçabilité en bonne et due forme permettant de garantir la provenance des produits.
2. Parmi toutes les initiatives lancées par les acteurs du milieu des pêcheries, aucune ne permet une traçabilité complète. Il s'agit d'une traçabilité partielle limitée à l'étape de la capture. En effet, bien que plusieurs proclament que leur démarche arrive à retracer leurs produits sur l'entièreté de la chaîne d'approvisionnement, c'est plutôt une boîte noire que l'on rencontre au niveau de l'ensemble des intermédiaires qui se situent entre le pêcheur et le consommateur, à savoir le transformateur, le distributeur, le grossiste et le détaillant.
3. Parmi les renseignements disponibles, au-delà de l'origine, des informations supplémentaires entourant l'étape de la capture sont rendues accessibles et permettent au consommateur de connaître une fraction de l'historique d'un produit. Il s'agit par exemple des méthodes de captures, des zones de pêches et du nom du pêcheur. De cette façon, ces informations peuvent répondre aux préoccupations environnementales et sociales des consommateurs. Le partage de ces renseignements permet aux acheteurs d'intégrer d'autres critères de sélection, plus qualitatifs que le simple prix, au moment d'effectuer leurs décisions.
4. Il n'existe aucune initiative encadrant l'ensemble des produits marins québécois disponibles sur le marché intérieur. Ces initiatives sont spécifiques à certains produits appartenant à une même région, comme c'est le cas, par exemple, du homard de la Gaspésie ou du pétoncle de la Côte-Nord certifié Keshken. Ainsi, les démarches déployées sont fonction des intérêts des acteurs qui portent ces projets, limitant les retombées aux organisations impliquées.
5. Il semble y avoir une tendance à l'utilisation de technologies de communication récemment développées. On remarque dans plusieurs cas que le consommateur peut facilement retracer l'historique d'un produit à l'aide d'un identifiant repérable sur l'article. Il lui suffit d'insérer le code sur un site internet ou de le scanner afin d'obtenir de plus amples informations. La technologie permet en quelque sorte de combler le manque de renseignements inscrits sur les étiquettes papier apposées sur les produits. De plus, les plateformes web et autres applications offrant du contenu interactif comme des vidéos sur les pêcheurs rendent l'expérience de l'acheteur unique. Ces technologies permettent à la fois de rapprocher le consommateur du produit et du pêcheur, tout en valorisant le travail de ce dernier. Autrement dit, au travers du site web et des vidéos, la traçabilité permet aussi de créer une expérience socioculturelle. Les poissons et fruits de mer du Québec peuvent ainsi gagner en valeur et se démarquer des autres produits sur le marché.

6. Plusieurs de ces démarches utilisent la notion de terroir pour distinguer les produits de la concurrence. C'est le cas notamment du homard de la Gaspésie et des produits certifiés Keshken, dont le rappel au savoir-faire et à la territorialité marque l'imaginaire du consommateur. On remarque aussi une grande majorité d'initiatives à saveurs régionales, comme Gaspésie Gourmande Mer, qui mettent de l'avant le logo régional à l'échelle du Québec. En interpellant la notion d'identité territoriale, ces démarches font référence à l'histoire du produit, voire même à la culture particulière à la région d'origine, ce qui semble solliciter les intérêts des Québécois (Turgeon, 2010). Ces démarches répondent justement au besoin grandissant des consommateurs de connaître la provenance des produits afin d'encourager l'achat local (Bélanger, 2016).

Les efforts déployés par les acteurs du milieu des pêcheries et plus largement du secteur bioalimentaire afin de mettre en valeur les produits marins québécois visent à renverser une situation où les produits de la mer consommés au Québec proviennent des marchés extérieurs. On a pu documenter que ces démarches portent leur fruit. Pour cette raison, il serait souhaitable de s'en inspirer. La tendance chez les consommateurs semble d'ailleurs favorable au déploiement d'initiatives de ce genre, en regard de l'intérêt grandissant envers l'achat local, un engouement qui s'est d'autant plus accéléré dans le contexte covidien (Martinez, 2020). Néanmoins, la portée de ces démarches reste limitée. Elles ne peuvent répondre à elles seules aux lacunes relatives à l'identification et la traçabilité des produits marins que pourraient résoudre des mécanismes réglementaires soutenus par l'État. Ainsi, un travail systématique doit aussi être réalisé.

## **PROPOSITION DE NOUVEAUX MÉCANISMES D'IDENTIFICATION ET DE TRAÇABILITÉ**

Ce tour d'horizon met en lumière la difficile distinction des produits marins québécois sur le marché intérieur. En effet, les différents acteurs de la filière halieutique restent, de manière générale, assez peu outillés pour tracer les poissons et fruits de mer du Saint-Laurent de la mer jusqu'à l'assiette. Des efforts doivent aussi être mis de l'avant afin d'améliorer le partage de l'information et la visibilité des produits locaux, notamment grâce aux outils d'identification et de traçabilité. Pour ce faire, plusieurs actions sont envisageables. Cette section du travail se contentera de définir trois voies par lesquelles pourrait être déployé un dispositif de traçabilité et d'identification des aliments marins du Québec. S'ils ont tous un objectif commun, ils répondent néanmoins à des fonctions et des besoins différents, et ce, au moyen d'outils variés. Précisons que les solutions présentées tiennent compte des forces et leviers déjà existants et interpellent en ce sens la mobilisation de divers acteurs, tant du milieu institutionnel que de la filière halieutique, dont la participation serait un atout majeur à la réussite de telles réalisations.

### **1. Un système de traçabilité obligatoire et réglementaire**

D'une part, il semble clair qu'une approche systématique et réglementaire est nécessaire pour mettre en place un dispositif de traçabilité et d'identification servant à la saisie et au partage d'information relative aux produits marins. Le déploiement d'un système de traçabilité obligatoire serait un moyen efficace de standardiser les pratiques au moyen d'un cadre structurel réglementé demandant la participation de l'ensemble des acteurs de la filière halieutique du Québec. Ce serait justement l'occasion d'exiger que davantage d'informations sur les étiquettes des produits et que les renseignements sur la provenance soient précisés. Une telle stratégie gagnerait en pertinence en bout de piste en garantissant la véracité des informations présentées tout en permettant au consommateur de repérer facilement l'origine des produits et de sélectionner des espèces pêchées au Québec. Il s'agit donc d'une démarche structurelle plutôt que commerciale, visant les produits dits génériques, quoiqu'en proposant des outils d'identification plus efficaces, elle participerait indirectement à leur promotion.

Pour mettre en place un tel mécanisme, le Québec pourrait s'inspirer de du modèle européen, perçu comme le plus efficace à ce jour (Bélanger, 2016 ; Lambert *et al.*, 2016). En plus de garantir les renseignements fournis sur les produits marins, les dispositifs instaurés ont permis de réduire les actes de fraude et d'assurer une gestion durable de stocks de poissons et fruits de mer (Andre, 2013). Depuis que l'Union européenne a implanté son programme, la proportion d'étiquetage trompeur est en effet passée de 23% à 7% (Warner *et al.*, 2016).

### *Des exigences réglementaires plus strictes*

À l'instar de ce qui prévaut en Europe, le Québec gagnerait à se doter de nouvelles exigences en matière d'étiquetage et de traçabilité au travers d'une réglementation réformée. Cette démarche interpelle le travail du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) qui devra proposer des ajustements structurels importants au niveau de la réglementation et assurer la mise en place du programme dans son ensemble. Une telle stratégie mobilisera par le fait même tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement, soient les entreprises de pêche, de transformation et de distribution, les grossistes et les détaillants.

En ce qui concerne les normes d'identification et d'étiquetage, les exigences réglementaires encadrant les pratiques devront être bonifiées pour s'adapter aux mesures en matière de traçabilité. On pense à certaines sections du *Règlement sur les aliments* qui mériteraient d'être modifiées afin que soient obligatoirement exposées sur les étiquettes des renseignements sur la provenance exacte des espèces ainsi que d'autres informations-clés, telles que le nom scientifique de l'espèce, la date de capture, la méthode et l'engin utilisés pour la pêche, etc. Ces exigences devraient s'appliquer à l'ensemble des produits marins québécois vendus sur le marché intérieur. Ajoutons qu'une réglementation plus stricte, accompagnée d'un cadre de suivi et de surveillance amélioré, permettrait aussi de réduire les possibilités de contrefaçons<sup>16</sup>.

### *Utilisation du système de traçabilité existant*

Il serait aussi pertinent de tabler sur le système de traçabilité obligatoire déjà en place au Québec, bien qu'ils s'appliquent plutôt aux productions animales. En effet, bâtis selon trois principes fondamentaux que sont 1) L'identification de l'animal ou du produit végétal 2) L'identification des sites 3) La déclaration des déplacements (ATQ, 2011), le fonctionnement actuel du système et les pratiques associées s'articulent bien avec les besoins de traçabilité relatifs aux produits marins. De plus, la saisie électronique des informations telle qu'elle se fait présentement<sup>17</sup> favoriserait un suivi exhaustif des données, ce qui permettrait de contrôler en même temps l'incidence de fraude et d'identification trompeuse. Aussi, la déclaration des déplacements limiterait les risques de perte d'informations quant à la provenance du produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

---

<sup>16</sup> Bien qu'une telle démarche déborde du cadre de ce travail, dans un futur plus ou moins proche, il serait aussi pertinent de renforcer les mécanismes de surveillance et de vérification pour les espèces importées, notamment pour des raisons de santé publique évidentes ainsi que pour protéger les consommateurs.

<sup>17</sup> Au sein des filières animales, plusieurs intervenants ont installé des appareils qui permettent une lecture automatique et rapide de l'identifiant électronique de l'animal au moyen de la technologie RFID (Radio-Frequency Identification). Ils peuvent aussi transférer, par fichiers électroniques, l'ensemble de leurs déclarations. Elles contiennent le numéro de site, la date de réception d'un animal, son numéro d'identifiant ainsi que le numéro de site de provenance (ATQ, 2011).

Il suffirait d'apporter quelques modifications au système actuel afin qu'il soit adapté au contexte particulier de la filière halieutique. En ce sens, le *Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux (P-42, r.1.1)*, qui cadre les pratiques de traçabilité pour l'industrie des animaux d'élevage (bovins, ovins et cervidés) (ATQ, 2011), devrait être modifié de sorte qu'il s'applique dorénavant aux espèces aquatiques. Ainsi pourront être guidées les nouvelles pratiques quant à la traçabilité des espèces marines. En même temps, des changements devraient être apportés afin d'assurer une traçabilité complète de la chaîne d'approvisionnement. En effet, le mécanisme actuel n'est point en mesure de faire un traçage intégral, se limitant au suivi de l'animal de la naissance jusqu'à l'abattage. Il serait important que la traçabilité des produits marins s'effectue sur l'entièreté de la chaîne.

#### *Gestion du système*

Il serait pertinent que la surveillance des pratiques et des renseignements qui circulent soit opérée par un tiers parti indépendant de la filière. L'administration de ce nouveau programme pourrait être attribuée à Agri-traçabilité Québec (ATQ), compte tenu de son rôle et de son expertise en la matière. Depuis 2001, l'organisme s'occupe de la mise en œuvre et de la gestion du système d'identification obligatoire du bétail au Québec (ATQ, 2011). Son travail d'expert-conseil a aussi été très utile pour le déploiement de systèmes d'identification dans d'autres secteurs agroalimentaires, comme pour le porc, le lait et les œufs (ATQ, 2011). Par ailleurs, plusieurs projets pilotes ont été portés par l'organisme, ce qui laisse entrevoir une certaine ouverture quant au développement d'un système de traçabilité des poissons et fruits de mer du Québec. À cet effet, l'organisme pourrait être responsable de la collecte et de la gestion des données, en plus de la vérification et de la validation des informations enregistrées.

#### *Fonctionnement du système*

Sans présumer du fonctionnement concret du dispositif une fois sa mise en œuvre complétée, présentons néanmoins les grandes lignes d'un mécanisme de traçabilité adapté à la réalité québécoise des pêcheries. Dès l'étape de la capture, les pêcheurs identifieraient l'espèce. Les informations seraient saisies électroniquement directement à bord des navires. Certains pêcheurs tiennent d'ailleurs des journaux de bord électroniques, comme c'est le cas des entreprises qui font partie du programme de homard de la Gaspésie (RPPSG, 2020). Ces tableaux de bord contiennent une multitude d'informations facilement accessibles et utiles au déploiement d'un système de traçabilité. Ensuite, les renseignements seraient stockés dans une base de données centrale opérée par l'organisme responsable désigné plus haut. Puis, les transformateurs, les entreprises de transport, les grossistes et les détaillants pourraient mettre à jour les informations de traçabilité de chaque produit au moyen du même logiciel. La participation de l'ensemble de ces acteurs conduira au déploiement d'une traçabilité exemplaire.

### *Technologies disponibles et dispositifs de traçabilité*

Au niveau des dispositifs de traçabilité, les codes-barres pourraient être sollicités puisqu'ils sont à priori largement utilisés dans la filière bioalimentaire et que leur efficacité a préalablement été démontrée. D'autres technologies peuvent être considérées, comme la *Radio Frequency Identification*, que l'on pourrait traduire de l'anglais par radio-identification, dont les bénéfices se font de plus en plus sentir à mesure qu'elle se déploie. Il s'agit d'une des technologies d'identification, de suivi et de contrôle les plus utilisées actuellement dans la filière agroalimentaire (Feng *et al.*, 2013)<sup>18</sup>.

Très similaire au code-barres, la RFID fonctionne au moyen d'une micropuce apposée sur un produit qui contient les informations de traçabilité que l'on peut soutirer rapidement à partir d'un lecteur RFID (Costas *et al.*, 2013). En comparaison aux outils de traçabilité conventionnels, la technologie offre plusieurs avantages. D'abord, les puces possèdent une plus grande capacité de stockage de données (Costas *et al.*, 2013). Ainsi, des renseignements pertinents tels que la zone de capture ou le type d'engin utilisé pourraient accompagner le produit. De plus, l'automatisation des opérations d'identification permet d'obtenir des renseignements en temps réel et sur demande, assurant ainsi un suivi très précis des données qui circulent. Ultiment, cette capacité d'accès à l'information bénéficierait aux entreprises au terme de l'efficacité des opérations, mais aussi aux instances responsables de la collecte et de la surveillance des données (Costas *et al.*, 2013). En outre, les outils RFID ont l'avantage de tolérer des températures très froides et sont étanches à l'eau, s'accommodant ainsi parfaitement à la chaîne des produits marins (Badia-Melis, 2015 ; Abad *et al.*, 2009).

Somme toute, cette technologie serait sans aucun doute plus coûteuse et plus complexe à implanter que le simple code-barres<sup>19</sup>. Toutefois, les outils RFID mériteraient grandement d'être envisagés pour le déploiement d'un système de traçabilité réglementaire, apparaissant comme un moyen fiable pour répondre aux exigences de traçabilité les plus élevées. Bien que son utilisation au sein de la filière halieutique soit encore marginale, une telle technologie démontre un grand potentiel d'efficacité en matière de suivi.

Une autre technologie sur laquelle le dispositif de traçabilité pourrait s'appuyer est celle des chaînes de bloc. Celle-ci jouit d'une popularité grandissante dans l'industrie bioalimentaire et des projets qui ont d'ailleurs vu le jour au Québec l'utilisent, dont un projet pilote mené par l'ATQ avec Bœuf Québec (Bourque et Duhaim, 2020)<sup>20</sup>. La technologie consiste plus spécifiquement en une chaîne liée par des unités appelées des blocs dans lesquels sont enregistrées des données<sup>21</sup> (Sylvester, 2019). La chaîne de bloc pourrait fournir une traçabilité

---

<sup>18</sup> Le dispositif a justement beaucoup été utilisé pour l'identification et le traçage des animaux d'élevage, surtout pour le bétail, à des fins de gestion des risques sanitaires (Feng *et al.*, 2013). C'est d'ailleurs l'identification électronique de type RFID qui est utilisé pour les filières bovine, ovine et cervidé au Québec (ATQ, 2011).

<sup>19</sup> Pour des informations plus détaillées quant à la mise en œuvre et l'application des outils RFID au sein de la chaîne d'approvisionnement des poissons et fruits de mer, Abad *et al.* (2009) ont démontré la faisabilité du déploiement d'un système de traçabilité basé sur la technologie RFID pour la chaîne froide intercontinentale entre l'Afrique du Sud et l'Europe.

<sup>20</sup> Le Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire, à l'objectif 2.2 « Soutenir la gestion des risques et les chaînes de valeur », fait mention du projet pilote.

<sup>21</sup> À titre informatif, le Bitcoin était l'une des premières et des plus populaires implémentations de la technologie blockchain (Sylvester, 2019).

complète des informations dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires en toute sécurité. L'avantage principal de cette technologie est qu'elle est décentralisée, opérée et surveillée par l'ensemble des utilisateurs assurant une traçabilité transparente et accessible pour tous les membres (Feng *et al.*, 2020)<sup>22</sup>. Ainsi, un tel dispositif pourrait être opéré par l'ensemble des entreprises qui sont impliquées dans la chaîne de production. Il s'agit donc de mobiliser, d'accompagner et d'amener les acteurs du secteur des pêches à collaborer afin qu'ils élaborent et mettent en place un système de traçabilité et une identification commune de leurs produits.

Évidemment, déployer un système de traçabilité réglementaire d'une aussi grande envergure seraient complexes et ardues, impliquant inévitablement des coûts non négligeables. Par ailleurs, son implantation nécessiterait plusieurs années d'ajustement avant d'être efficace et elle devra être adaptée à la réalité des différents produits. Si les effets se feraient sentir sur le long terme, ils seraient toutefois extrêmement bénéfiques, tant pour les consommateurs, que pour les acteurs de la filière halieutique québécoise.

En plus d'être grandement utile pour accroître la visibilité des espèces pêchées dans le Saint-Laurent, un cadre plus strict permettrait de rehausser les normes de manière générale, ce qui profiterait indéniablement aux entreprises de la province puisque la plupart de ces standards sont déjà respectés par l'industrie. Ces mesures pourraient avoir pour effet d'améliorer la compétitivité des produits marins du Québec sur le marché intérieur par rapport aux produits importés. Ce serait aussi l'occasion d'orienter les pratiques de pêches vers des méthodes de capture en phase avec les plus hauts standards en matière environnementale. En ce sens, la consolidation des informations et l'accès aux données faciliteraient la gestion à l'interne de la filière, permettant d'assurer une conformité entre la consommation et le maintien des stocks de poisson et de fruits de mer. L'arrimage de ce dispositif de traçabilité aux enjeux en matière de développement durable justifie d'autant plus son utilité. Ajoutons que la numérisation et l'automatisation des opérations permettraient d'améliorer la transition numérique des entreprises québécoises au moyen de nouvelles technologies de traçabilité (Rousseau, 2020). Finalement, l'accès à une multitude d'informations sur l'identité et la composition des produits pourraient servir à des fins de santé publique et de sécurité alimentaire en veillant à l'innocuité des produits de consommation<sup>23</sup>.

## **2. Une certification spécifique pour les produits du Saint-Laurent**

Les initiatives de certification et d'identification des produits marins qui ont été déployées ces dernières années par des acteurs de la filière des pêcheries ont fait leurs preuves. Parallèlement, l'intérêt grandissant pour l'achat local met en lumière un terrain fertile à la mise en place d'initiatives similaires. Les rassembler au sein d'un dispositif commun de traçabilité pourrait

---

<sup>22</sup> À titre de référence, la recherche de Feng *et al.* (2020) examine les caractéristiques et fonctionnalités de la technologie blockchain, identifie des solutions, les avantages et les défis de la mise en œuvre, et aide les chercheurs et les praticiens à comprendre et appliquer la technologie blockchain dans la traçabilité alimentaire en proposant un cadre conceptuel sur l'architecture du système ainsi qu'un organigramme d'analyse de faisabilité des applications.

<sup>23</sup> À titre d'exemple, le niveau de toxicité des espèces vendues pourrait être repéré grâce aux informations sur les éléments chimiques présents dans les poissons et fruits de mer capturés. Cela présente un grand potentiel pour les espèces qui se trouvent au sommet de la chaîne alimentaire marine comme le thon, reconnu pour les risques de santé qu'implique sa consommation en raison du taux élevé de mercure qu'il emmagasine.



faciliter leurs opérations, que ces certifications soient déjà en place ou pour celles à venir. Ainsi, le développement d'une certification spécifique aux poissons et fruits de mer du Saint-Laurent qui assurerait la distinction claire des produits québécois sur le marché domestique est une formule à privilégier. Cette certification serait repérable par le consommateur via un logo apposé sur les produits rendant visible l'origine et dont l'authenticité serait garantie par un mécanisme de traçabilité. Une telle démarche pourrait s'appuyer sur la mise en place d'un système réglementaire et obligatoire, tel que présenté plus haut, ou compter sur un dispositif de traçabilité qui lui est propre. Les entreprises intéressées à certifier leurs produits pourraient y adhérer de participation volontaire.

#### *Une certification englobante pour le marché domestique*

Le déploiement d'une démarche plus englobante, pour tout le Québec, en matière de certification devra concilier avec les initiatives en place qui fonctionnent pour la majorité de manière assez indépendante. L'objectif serait d'intégrer un large éventail d'espèces pêchées au Québec, considérant que les initiatives actuelles sont limitées à certaines régions et à quelques produits marins spécifiques. En élargissant le nombre de produits certifiés, davantage de consommateurs seraient atteints. Une telle stratégie permettrait d'assurer une valorisation plus holistique des produits de la mer et de promouvoir, par le fait même, les efforts de l'industrie dans son ensemble.

#### *Le rôle d'Aliments du Québec*

S'inscrire dans la démarche *Aliments du Québec* apparaît comme incontournable. « Aliments du Québec » est le meilleur véhicule actuel d'identification des aliments du Québec. Rappelons que parmi toutes les certifications qui sont liées à l'alimentation, *Aliments du Québec* est de loin la plus connue des Québécois (De Marcellis-Warin et Peignier, 2018, p.6). Le logo a une forte diffusion à l'échelle du secteur agroalimentaire québécois pour les produits qui visent le marché domestique. Sa certification répond par ailleurs aux besoins d'uniformisation tant en amont, en matière de réglementation, qu'en aval, en matière de promotion. L'organisme a fait ses preuves sur le terrain au fil du temps et profite d'un savoir-faire et d'une expertise immense dont il serait souhaitable de bénéficier dans ce contexte. *Aliments du Québec* suit d'ailleurs une démarche de certification déjà encadrée, répondant aux normes et standards d'accréditation établis par les lois fédérales de l'ACIA (Agence canadienne d'inspection des aliments) et les lois provinciales du MAPAQ. De plus, pour établir la provenance des produits, Aliments du Québec suit un processus minutieux de vérification appuyé par un ensemble d'experts issus de différentes fédérations, associations, et autres (Aliments du Québec, 2020). Ajoutons que plusieurs poissons et fruits de mer du Québec sont à priori inscrits à la liste des produits certifiés, facilitant grandement la procédure de mise en œuvre. Aux entreprises initialement accréditées pourraient s'intégrer d'autres organisations intéressées à promouvoir leurs produits.

Pour rendre visible cette nouvelle initiative, il serait nécessaire de développer une marque distinctive pour les produits marins. Jusqu'à ce jour, le travail d'Aliments du Québec est essentiellement orienté vers les produits agroalimentaires. Ainsi, un dérivé de la marque de commerce pourrait être déployé à partir de la certification existante permettant de regrouper les produits marins dans un tout commun. Afin de conserver un lien évident avec le travail de l'organisme, cette nouvelle certification spécifique aux produits locaux pourrait porter le nom

« Aliments pêchés au Québec », « Poissons et fruits de mer du Québec » ou bien « Québec Mer », par exemple.

Même s'il est clair que les produits certifiés « Aliments du Québec » sont d'origine québécoise, il serait aussi judicieux d'aller jusqu'à spécifier la région dans laquelle le poisson ou le fruit de mer a été pêché. Comme c'est le cas pour les homards de la Gaspésie, il suffirait de l'inscrire directement sur le logo. Ainsi, on pourrait lire : « Aliments du Québec », suivi de « Bas-Saint-Laurent », « Gaspésie », « Îles-de-la-Madeleine » ou « Côte-Nord », par exemple.

#### *Le mécanisme de traçabilité*

La certification prendrait assise sur un système de traçabilité complet de la chaîne d'approvisionnement des produits marins. Pour ce faire, il est possible de tabler sur les mécanismes déjà en place, simplifiant le travail au niveau du déploiement et de la mise en œuvre. En réalité, plusieurs informations de traçabilité sont à priori rendues disponibles par les pêcheurs et les transformateurs, notamment au travers des certificats de capture et des cahiers de charges tenus par les entreprises.

En plus, la plupart des produits du Saint-Laurent jouissent déjà de la certification MSC<sup>24</sup>, offrant la chaîne de traçabilité garantie. En 2018, 52 % des produits marins québécois étaient accrédités par la Marine Stewardship Council (MSC) (Gouvernement du Québec, 2018, p.12). L'origine de ces produits peut être entièrement retracée jusqu'à leur zone et même jusqu'au moment de la capture puisque chaque entreprise qui manipule le produit doit être certifiée (Bérubé, 13 juin 2016).

La traçabilité pourrait aussi servir à bonifier les renseignements accessibles au consommateur afin que celui-ci puisse baser son choix sur un plus large éventail d'informations. Ainsi, la date de capture, la zone de pêche, le nom du pêcheur, les pratiques et le nom scientifique de l'espèce pourraient être disponibles. Au moyen d'un identifiant clair, de la même façon que le programme d'identification et de traçabilité du homard gaspésien ou que le marque de commerce Keshken, les consommateurs pourraient avoir accès à l'historique du produit en se rendant sur une plateforme web ou via une application mobile. Cet élément accorderait une valeur ajoutée aux produits certifiés.

---

<sup>24</sup>La certification *Marine Stewardship Council* (MSC) constitue un standard de référence sur le plan international qui assure aux consommateurs des poissons et des fruits de mer provenant d'activités qui ne nuisent pas à l'écosystème (Brêthes, 2016).

Bref, un tel outil de valorisation permettrait d'accroître la visibilité des produits marins québécois. Si la certification est un moyen très efficace pour faire connaître le caractère distinctif d'un produit, notamment au moyen d'un marqueur de visibilité comme un label, la traçabilité garantit la véracité des informations, à savoir, dans ce cas-ci, l'origine du produit. Conjointement, ces deux mécanismes agiront de manière à attribuer une valeur ajoutée aux produits québécois. Le marché semble d'ailleurs de plus en plus favorable à laisser une place aux produits distinctifs sur les tablettes de la grande distribution (Dupont, 2012). Parallèlement, en témoignant de l'intégrité des acteurs de la filière halieutique, les produits certifiés gagneraient certainement la confiance des consommateurs québécois, ce qui bénéficierait aux entreprises des pêches et aux communautés affiliées.

En raison de son caractère commercial, il pourrait être judicieux de tenir une campagne de promotion permettant de faire connaître cette nouvelle initiative auprès des Québécois, ce qui serait favorable à la viabilité du projet. La collaboration avec les restaurateurs, les grands chefs du Québec et différents médias de la province sont un excellent moyen d'y parvenir. Ajoutons qu'une telle démarche offrirait une visibilité majeure aux produits méconnus par les Québécois. Ce serait l'occasion pour certaines entreprises actuellement peu connues sur le marché domestique de se démarquer.

### **3. Une appellation réservée ou un terme valorisant pour les produits marins distinctifs**

Quelques-unes des initiatives présentées plus haut ont su démontrer que certains produits peuvent profiter d'une caractéristique qui leur est propre afin de se démarquer, comme c'est le cas, par exemple, du homard de la Gaspésie, reconnu pour son goût et sa qualité exceptionnelle. Une telle opportunité devrait être envisagée pour promouvoir un plus grand nombre de produits de la mer du Québec. L'utilisation d'une appellation réservée ou d'un terme valorisant est une stratégie d'identification commerciale auquel une entreprise pourrait user afin de distinguer ses produits (CARTV, 2019). Il s'agit d'un outil de propriété intellectuelle interpellant les produits qui portent des caractéristiques uniques dont une entreprise ou un groupe de fabricants désirent en assurer la protection. Dans cette mesure, une pareille démarche serait favorable à la valorisation de certains produits marins dont une ou plusieurs particularités mériteraient d'être mises de l'avant, ce qui, en ce sens, vise la commercialisation des produits de niches. À cette fin, une organisation ou un regroupement d'entreprises intéressés doivent effectuer une demande auprès du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV, s.d.)<sup>25</sup>. Une telle stratégie est donc fonction de la volonté d'une entreprise ou d'un groupe de producteurs.

---

<sup>25</sup> Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) est l'autorité désignée par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour contrôler l'usage commercial d'appellations réservées au Québec en vertu de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants (CARTV, 2019)

À l'heure actuelle, plusieurs produits agroalimentaires jouissent de cette distinction. Parmi les appellations reconnues, on trouve l'appellation biologique (relative au mode de production), le Fromage de vache de race canadienne, le maïs sucré de Neuville, l'Agneau de Charlevoix, le Cidre de glace du Québec, le Vin de glace du Québec, et le Vin du Québec (CARTV, 2019).

Sous la protection d'une appellation réservée ou d'un terme valorisant, plusieurs possibilités existent afin de mettre en valeur l'authenticité d'un produit. On trouve des appellations territoriales, des appellations de spécificité (Appellation d'origine [AO] et Indication géographique protégée [IGP]), des appellations liées au mode de production ou des termes valorisants (CARTV, 2019). Ces outils utilisent largement la notion de patrimoine et de territoire comme argument de commercialisation. En ce sens, une telle démarche vient se conformer aux stratégies employées par les différents acteurs de la filière des pêcheries afin de démarquer les produits marins québécois.

Il serait pertinent d'envisager une telle méthode de différenciation pour promouvoir les produits marins québécois. L'usage de l'appellation réservée ou de terme permettrait non seulement de faire reconnaître la valeur et la qualité de nos produits tout en protégeant légalement les appellations, mais aussi de rapprocher le consommateur du pêcheur, ce qui aurait des effets structurants sur le long terme.

À titre d'exemple, les poissons fumés, salés ou séchés selon des méthodes traditionnelles pourraient jouir de cette distinction. Un projet de ce genre est d'ailleurs à juste titre actuellement en demande d'autorisation. Le Conseil des fumoirs des produits de la mer, affilié au Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) a réclamé le terme valorisant « *Poisson et fruit de mer fumés à la fumée naturelle de bois* » auprès du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants puisqu'ils considèrent que les méthodes spécifiques de préservation et d'aromatisation du produit leur octroient des qualités intrinsèques distinctives qu'ils jugent suffisantes pour en demander le droit de propriété (CARTV, s.d.)<sup>26</sup>. Autre exemple possible, les fameuses crevettes nordiques du Québec, communément connues sous le nom de « crevettes de Matane », pourraient faire usage d'une appellation liée à la spécificité ou à une indication géographique compte tenu des caractéristiques typiques qui lui accorde une distinction claire des autres crevettes vendues sur le marché. Dans cette logique, le homard gaspésien pourrait tout aussi se démarquer grâce à une appellation réservée.

Les entreprises intéressées peuvent d'ailleurs profiter du fait que le système est déjà bien établi<sup>27</sup> et encadré, notamment par une réglementation reconnue dont les exigences instaurées par le gouvernement québécois sont très élevées. À cet effet, les appellations réservées et les termes valorisants de la CARTV s'appuient sur des normes de traçabilité strictes garantissant l'authenticité des produits alimentaires qui portent une telle mention (CARTV, 2019). De plus,

---

<sup>26</sup> Plus spécifiquement, le terme valorisant est demandé pour protéger les produits issus de la pêche ou de l'aquaculture de poissons, de mollusques, de crustacés et leurs dérivés dont la méthode de préservation ou d'aromatisation du produit est une exposition directe à la fumée obtenue par pyrolyse ou par combustion de bois dur. La fumée obtenue n'a ainsi pas été soumise à un ou plusieurs procédés ayant sensiblement modifié son état physique et chimique avant son exposition directe au produit (CARTV, s.d.).

<sup>27</sup>Au Québec, près de 3000 entreprises québécoises étaient inscrites en 2019 auprès d'un organisme de certification afin de commercialiser un produit portant une appellation réservée, ce qui représente au total près de 11000 types de produits différents (CARTV, 2019).

afin d'uniformiser les marqueurs d'identification, des logos et autres normes graphiques sont proposés aux entreprises certifiées, leur évitant le travail préalable d'élaboration.

Bref, il en revient aux acteurs de la filière des pêcheries de s'approprier pleinement ces outils de valorisation qui sont à leur disposition. S'il est clair que les bénéfices seront limités aux produits et aux entreprises qui en feront la demande, l'utilisation d'une telle stratégie de différenciation pourrait apporter une visibilité accrue à certains produits du Saint-Laurent. En outre, les appellations réservées et les termes valorisants sont des outils de commercialisation efficaces qui permettraient de reconnaître et d'encourager le travail des communautés du Québec maritime. Parallèlement, il est essentiel que le gouvernement québécois soutienne à la fois le développement et le maintien d'appellations réservées et de termes valorisants.

## CONCLUSION

Le présent rapport avait pour but de proposer des pistes de solutions qui favoriseraient la commercialisation des produits de la mer sur le marché québécois au moyen de mécanismes d'identification et de traçabilité. Un regard sur l'état des mécanismes qui assurent l'identification des produits marins a permis de comprendre que les consommateurs possèdent peu de moyens fiables pour repérer les produits d'ici. En même temps, sans marque distinctive, les poissons et fruits de mer du Québec ne peuvent se démarquer des autres produits marins. Néanmoins, quelques initiatives ont été mises en place ces dernières années par différents acteurs dont les efforts de valorisation, bien que quelque peu limités, ont su distinguer les poissons et fruits de mer du Québec sur le marché intérieur. Ainsi se dressent des avenues encore inexploitées en matière d'identification et de traçabilité qu'il serait pertinent de développer.

En ce sens, trois mécanismes d'identification et de traçabilité ont été suggérés. D'abord, la mise en place d'une traçabilité obligatoire et réglementaire serait un moyen efficace de renforcer globalement l'identification des produits marins disponibles sur le marché intérieur, assurant une meilleure distinction des produits québécois par rapport aux produits importés. En plus, en rehaussant les normes d'identification et de traçabilité, un tel programme de traçabilité pourrait être bénéfique pour l'industrie. Il pourrait aussi permettre de promouvoir des pratiques de pêches écoresponsables, assurer une gestion durable des stocks de poissons et veiller à l'atteinte des objectifs de sécurité alimentaire. Puis, une certification spécifique aux poissons et fruits de mer du Saint-Laurent assurerait quant à elle la distinction claire des produits québécois sur le marché domestique tout en leur attribuant une valeur ajoutée. Finalement, le déploiement d'une appellation réservée ou d'un terme valorisant permettrait de promouvoir l'authenticité de certains produits marins du Québec au travers d'un mécanisme fiable et reconnu.

Peu importe la voie à prendre, viser l'amélioration des mécanismes d'identification et de traçabilité réussira sans contredit à accroître la commercialisation des produits marins québécois sur le marché domestique. De plus, si les modèles suggérés sont fort divergents, il y a là une réelle imbrication possible. La complémentarité de leurs particularités ouvre d'ailleurs la voie à des changements structurants encore plus importants. Somme toute, les bénéfices de ces propositions dépassent largement le cadre de la commercialisation.

## BIBLIOGRAPHIE

- Abad, E., Palacio, F., Nuin, M., De Zarate, A. G., Juarros, A., Gómez, J. M., et Marco, S. (2009). RFID smart tag for traceability and cold chain monitoring of foods: Demonstration in an intercontinental fresh fish logistic chain. *Journal of food engineering*, 93(4), 394-399. Récupéré de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0260877409000661>
- Agri-traçabilité Québec (ATQ). (2011). *Guide Agri-traçabilité Québec*. Récupéré de <https://www.atq.qc.ca/images/stories/guidefr.pdf>
- Aliments du Québec. (2020). *Notre mission*. Récupéré de <https://www.alimentsduquebec.com/fr/notre-organisation/>
- Andre, V. (2013). *Review and analysis of current traceability practices*. Rapport de la FAO. Récupéré de <http://www.fao.org/cofi/30159-03016d7904191838c67f5d7da55b3430f.pdf>
- Badia-Melis, R., Mishra, P., et Ruiz-García, L. (2015). Food traceability: New trends and recent advances. A review. *Food control*, 57, 393-401. Récupéré de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713515002698>
- Beaulieu, M. (2009). *Sondage téléphonique auprès de consommateurs pour connaître leurs habitudes, leurs goûts, leurs préférences, leurs exigences et leurs tendances de consommation en matière de produits marins et aquatiques*. MAPAQ. Récupéré de <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Sondageconsommationproduitsmarinsetaquatiques.pdf>
- Bélanger, M. (2016). L'identification : un investissement pour l'avenir. *Pêches et aquaculture en nouvelles*, Juin-juillet. Récupéré de [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Journal\\_Peche\\_Impact/2016/Peche\\_et\\_Aquaculture\\_Juin\\_1606.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Journal_Peche_Impact/2016/Peche_et_Aquaculture_Juin_1606.pdf)
- Bérubé, J. (2016, 13 juin). Pêche durable au Québec : un secret trop bien gardé. *Radio-Canada*. Récupéré de <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/772016/gaspesie-homards-tracabilite-durable>
- Bérubé, J. (2016, 18 mai). Traçabilité du homard : l'inconstance de l'industrie québécoise. *Radio-Canada*. Récupéré de <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/782207/gaspesie-programme-homard-tracabilite-durable>
- Bourgault-Faucher, G. (2020). *L'économie des pêches au Québec : analyse et proposition pour favoriser la commercialisation des produits de la mer du Québec sur le marché domestique*. Rapport de l'Institut de recherche en économie contemporaine (IRÉC), à paraître.
- Borit, M. et Olsen, P. (2016). *Seafood Traceability Systems: Gap Analysis of Inconsistencies in Standards and Norms*. Rapport de la FAO. Récupéré de <http://www.fao.org/3/a-i5944e.pdf>
- Boudreau, Y., Gilbert, C., Grand, J.-J., Keable, S., Kesri, K., Lacharité, S., Robitaille, J., St-Amour, Y. et R. Vargas (2016). *Activité bioalimentaire au Québec en 2015. Bilan et perspectives*.

- MAPAQ. Récupéré de <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/ActivitebioalimentaireQuebec2015.pdf>
- Bourque, G. L. et Duhaime, É. N. (2020). *La révolution numérique au service du bien commun : la technologie des chaînes de blocs*. Rapport de l'Institut de recherche en économie contemporaine. Récupéré de <https://irec.quebec/publications/notes-de-recherche/la-revolution-numerique-au-service-du-bien-commun-la-technologie-des-chaines-de-blocs>
- Brêthes, J. C. (2016). Nos pêcheries sont-elles « écoresponsables » ? *Le Naturaliste canadien*, 140(2), 56-61. Récupéré de <https://www.erudit.org/fr/revues/natcan/2016-v140-n2-natcan02523/1036504ar.pdf>
- Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV). (s.d.). Site Web. Récupéré de <https://cartv.gouv.qc.ca/>
- Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV). (2019). Rapport d'activités 2019. Récupéré de [https://cartv.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents\\_publics/CARTV\\_RapportActivit%C3%A9s\\_2019.pdf](https://cartv.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents_publics/CARTV_RapportActivit%C3%A9s_2019.pdf)
- Costa, C., Antonucci, F., Pallottino, F. et al. (2013). A Review on Agri-food Supply Chain Traceability by Means of RFID Technology. *Food Bioprocess Technol*, 6. 353–366. Récupéré de <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0958-7>
- De Marcellis-Warin, N. et Peignier, I. (2018). *Portrait des consommateurs québécois qui privilégient l'achat local de produits alimentaires*. Récupéré de <https://cirano.qc.ca/fr/sommaires/2018RP-15>
- Duchaine, H. (2019). Le mauvais poisson dans votre assiette. *Le Journal de Montréal*. Récupéré de <https://www.journaldemontreal.com/2019/10/16/le-mauvais-poisson-dans-votre-assiette>
- Dumont, M-È. (2018, 2 février). Le logo Aliments du Québec a la cote. *Le Journal de Montréal*. Récupéré de <https://www.journaldemontreal.com/2018/02/02/le-logoaliments-du-quebec-ala-cote>
- Dupont, D. (2012). « Valeur ajoutée » : graal du repositionnement stratégique de l'industrie agroalimentaire québécoise. *Revue Interventions économiques*, (44). Récupéré de <https://journals.openedition.org/interventionseconomiques/1498>
- Exploramer. (2018). *Qu'est-ce que Fourchette Bleue?* Récupéré de <http://exploramer.qc.ca/quest-ce-que-fourchette-bleue/>
- Feng, H., Wang, X., Duan, Y., Zhang, J., et Zhang, X. (2020). Applying blockchain technology to improve agri-food traceability: A review of development methods, benefits and challenges. *Journal of Cleaner Production*, 121031. Récupéré de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652620310787>



- Feng, J., Fu, Z., Wang, Z., Xu, M., et Zhang, X. (2013). Development and evaluation on a RFID-based traceability system for cattle/beef quality safety in China. *Food Control*, 31(2). Récupéré de <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.10.016>
- Gamache Fortin, S. (2020, 25 mai). Le homard du Québec est très populaire cette année. *Journal de Québec*. Récupéré de <https://www.journaldequebec.com/2020/05/25/le-homard-du-quebec-est-tres-populaire-cette-annee>
- Gaspésie Gourmande Mer. (2020) *Gaspésie Gourmande Mer*. Récupéré de <http://gaspesiegourmandemer.com/>
- Gaspésie Gourmande. (2019, 11 juin). *Gaspésie Gourmande Mer : Miser sur les produits marins d'ici !* Récupéré de <https://www.gaspesiegourmande.com/gaspesie-gourmande-mer-miser-sur-les-produits-marins-d-ici?Filtre=2>
- Gouvernement du Canada. (2018). *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. Récupéré de <https://www.bureaudelaconcurrence.gc.ca/eic/site/cb-bc.nsf/fra/02907.html>
- Gouvernement du Canada (2020a). *Exigences réglementaires : traçabilité*. Récupéré de <https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/tracabilite/tracabilite/fra/1522294721005/1522294781171>
- Gouvernement du Canada. (2020b). *Fiche d'information : Traçabilité*. Récupéré de <https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/trousse-d-outils-pour-les-entreprises-alimentaires/tracabilite/fra/1427310329573/1427310330167>
- Gouvernement du Québec. (2020). *Produits alimentaires*. Récupéré de <https://www2.gouv.qc.ca/entreprises/portail/quebec/marketing?lang=fr&g=marketing&sg=&t=o&e=2314546683:4205950267>
- Institut de recherche en économie contemporaine (IRÉC). (2020). *À propos*. Récupéré de <https://irec.quebec/a-propos>
- Keshken. (s.d.). Site Web. Récupéré de <http://keshken.com/>
- Lambert, R., Jouve, F. et Bernatchez, L. (2016). *Éco-certification et traçabilité des produits marins*. Rapport de Ressources Aquatiques Québec (RAQ). Récupéré de [https://raq.uqar.ca/images/doc/public/Rapport\\_Lambert\\_ecocertification.pdf](https://raq.uqar.ca/images/doc/public/Rapport_Lambert_ecocertification.pdf)
- Le bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine. (s.d.). *À propos*. Récupéré de <https://lebongoutfraisdesiles.com/a-propos>
- Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent. (2020). *Qui sommes-nous*. Récupéré de <https://saveursbsl.com/qui-sommes-nous/>
- Lévêques, F. (2017, 30 mars). Encourager les communautés autochtones avec Keshken. *Le Soleil*. Récupéré de <https://www.lesoleil.com/affaires/encourager-les-communaut-es-autochtones-avec-keshken-773f568a3b27e3afaf35364eb6717788>

MAPAQ. (2017). *Homard du Québec : Sachez le repérer !* Récupéré de <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/miseen valeur/Pages/HomardQuebec.aspx>

MAPAQ. (2018a). *Étiquetage*. Récupéré de <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/etiquetage.aspx>

MAPAQ (2018b). *Portrait de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales. Gaspésie – Bas-Saint-Laurent. Évolution de 1985 à 2016*. MAPAQ. 44 p. Récupéré de [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Portrait\\_industrie\\_peches\\_et\\_aquaculture\\_web.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Portrait_industrie_peches_et_aquaculture_web.pdf)

MAPAQ. (2019). *Mise en valeur des produits québécois*. Récupéré de <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/miseen valeur/Pages/Miseen valeurproduitsquebecois.aspx>

Martinez P. (2020, 24 septembre). La pandémie a encouragé l'achat local au Canada. Radio Canada International (RCI). Récupéré de : <https://www.rcinet.ca/fr/2020/09/24/la-pandemie-a-encourage-lachat-local-au-canada-et-tant-mieux/>

Metro Inc. (2020). *Traçabilité garantie de nos poissons et fruits de mer*. Récupéré de <https://www.metro.ca/produits-a-decouvrir/poissonnerie/tracabilite-poisson>

Mondor, L. (2019, 25 juin). Soyons fiers du Goût de la Côte-Nord. *Le Manic*. Récupéré de <https://www.lemanic.ca/2019/06/25/soyons-fiers-du-gout-de-la-cote-nord/>

Morissette, N. (2019, 11 mai). Homard du Québec : le médaillon qui change tout. *La Presse*. Récupéré de <https://www.lapresse.ca/affaires/economie/2019-05-11/homard-du-quebec-le-medailleon-qui-change-tout>

Maruyama, G. et Ryan, C. S. (2014). *Research methods in social relations*. John Wiley & Sons. p.236-237. Récupéré de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uqam/detail.action?docID=1712221>

Oceana Canada. (2019). *Mal identifié : Comment résoudre le problème de la fraude des produits de la mer au Canada ; enquête à Montréal*. Rapport octobre 2019. 16p. Récupéré de <https://oceana.ca/fr/publications/reportages/mal-identifie-comment-resoudre-le-probleme-de-la-fraude-des-produits-de-la>

Olsen, P. et Borit, M. (2013). How to define traceability. *Trends in food science & technology*, 29(2). Récupéré de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224412002117>

Roy, G. (2018). Le label régional qui rayonne. *La Terre de chez nous*. Récupéré de <https://www.laterre.ca/actualites/alimentation/label-regional-rayonne>

- Regroupement des Pêcheurs Professionnels du Sud de la Gaspésie (RPPSG). (2020). *Traçabilité*. Récupéré de <https://monhomard.ca/tracabilite/>
- Réseau Québec Maritime (RQM). (2020). *Projet Odyssee 2018-2020 : Manger notre Saint-Laurent*. Récupéré de <http://rqm.quebec/fr/odyssee/manger-notre-saint-laurent/>
- Rousseau, H-P. (2020). *Le panier bleu : un outil pour accélérer la transition numérique et écologique du Québec*. Rapport du CIRANO. Récupéré de <https://www.cirano.qc.ca/fr/sommaires/2020RB-06>
- Sylvester, G. (2019). *E-Agriculture in action: Blockchain for Agriculture. Opportunities and Challenges*. FAO. Récupéré de <http://www.fao.org/e-agriculture/news/e-agriculture-action-blockchain-agriculture>
- Tremblay, M-F. (2020, 3 mars). Entrevue avec Sandra Gauthier : La crevette de retour dans la liste Fourchette bleue 2020. *Radio-Canada Ici Première*. Récupéré de <https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/bon-pied-bonne-heure/segments/entrevue/157260/crevette-fourchette-bleue-peche-durable>
- Turgeon, L. (2010). Les produits du terroir, version Québec. *Ethnologie Française*, 40(3), nouvelle série, 477-486. Récupéré de <http://www.jstor.org/stable/40991345>
- Valceschini, E. (s.d.). Traçabilité agroalimentaire. Dans *Encyclopédie Universalis*. Récupéré de <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/tracabilite-agroalimentaire/>
- Vargas, R. (2019). Portrait de la filière de la pêche maritime et de la transformation des poissons et des fruits de mer du Québec. *BioClips*, 27(29). Récupéré de [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2019/Volume\\_27\\_no29.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2019/Volume_27_no29.pdf)
- Warner, K. et al. (2016). *Deceptive dishes: Seafood swaps found worldwide*. Oceana. Récupéré de <https://usa.oceana.org/publications/reports/deceptive-dishes-seafood-swaps-found-worldwide>.