

Projet : Développement d'une chaîne de valeur industrielle du phoque

En partenariat avec la MRC *Haute-Gaspésie*

& la Communauté maritime des *Îles-de-la-Madeleine*

gimxport

Votre allié régional vers de nouveaux marchés gimxport.org

Table des Matières

PRÉAMBULE 3

CONTEXTE GÉNÉRAL DE L'INDUSTRIE 4

RÉSUMÉ DES RECOMMANDATIONS 6

ILLUSTRATION DE LA CHAÎNE DE VALEUR DU PHOQUE 7

PREMIÈRE DIMENSION : APPROVISIONNEMENT 12

RÉSUMÉ DE LA SITUATION 12
ACTEURS PRINCIPAUX RECENSÉS POUR CETTE DIMENSION 17
DÉFIS IDENTIFIÉS 17
RECOMMANDATIONS PRÉLIMINAIRES 18

DEUXIÈME DIMENSION : CAPACITÉ DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION 19

RÉSUMÉ DE LA SITUATION 19
ACTEURS PRINCIPAUX RECENSÉS POUR CETTE DIMENSION 26
DÉFIS IDENTIFIÉS 27
RECOMMANDATIONS 28

TROISIÈME DIMENSION : MARCHÉS FINAUX ET COMMERCE 29

RÉSUMÉ DE LA SITUATION 29
ACTEURS PRINCIPAUX RECENSÉS POUR CETTE DIMENSION 36
DÉFIS IDENTIFIÉS 37
RECOMMANDATIONS 38

QUATRIÈME DIMENSION : GOUVERNANCE DE LA CHAÎNE DE VALEUR 39

RÉSUMÉ DE LA SITUATION 39
ACTEURS PRINCIPAUX RECENSÉS POUR CETTE DIMENSION 42
DÉFIS IDENTIFIÉS 42
RECOMMANDATIONS 43

CINQUIÈME DIMENSION : PRODUCTION DURABLE ET CONSOMMATION D'ÉNERGIE 44

RÉSUMÉ DE LA SITUATION **44**
ACTEURS PRINCIPAUX RECENSÉS POUR CETTE DIMENSION **45**
DÉFIS IDENTIFIÉS **45**
RECOMMANDATIONS **46**

SIXIÈME DIMENSION : FINANCEMENT DE LA CHAÎNE DE VALEUR **47**

RÉSUMÉ DE LA SITUATION **47**
ACTEURS PRINCIPAUX RECENSÉS POUR CETTE DIMENSION **49**
DÉFIS IDENTIFIÉS **49**
RECOMMANDATIONS **50**

SEPTIÈME DIMENSION : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL ET CONTEXTE SOCIOPOLITIQUE **51**

RÉSUMÉ DE LA SITUATION **51**
ACTEURS PRINCIPAUX RECENSÉS POUR CETTE DIMENSION **54**
DÉFIS IDENTIFIÉS **54**
RECOMMANDATIONS **55**

LES PROCHAINES ÉTAPES **56**

ANNEXES **57**

ANNEXE A - RÉPERTOIRE DES ACTEURS ET PARTENAIRES DU SECTEUR **58**
ANNEXE B - ZONE ET SAISON DE PÊCHE AU PHOQUE AU QUÉBEC **64**
ANNEXE C - ÉTAPES DE TRANSFORMATION DU PHOQUE **67**
ANNEXE D - LES SOUS-PRODUITS DU LOUP MARIN **68**
ANNEXE E - OÙ TROUVER DE LA VIANDE DE PHOQUE AU CANADA **70**
ANNEXE F - ARGUMENTS DE VENTE DES SOUS-PRODUITS DU LOUP MARIN **72**

Préambule

Le présent document dresse un état des lieux et formule des recommandations stratégiques préliminaires à l'intention des partenaires de la filière en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine, dans le but de mieux cerner les leviers de développement permettant de structurer une chaîne de valeur du phoque – de la capture jusqu'à la commercialisation des produits et coproduits issus de la 1re et de la 2e transformation. La réalisation de cette étude a été soutenue en partie par le Fonds régions et ruralité et par le Programme d'appui aux projets de développement économique du gouvernement du Québec.

Cette étude inclut les 7 dimensions classiques de la chaîne de valeur industrielle, telle que proposée par l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI).

Les informations rapportées dans ce rapport sont issues des recherches effectuées à partir de la documentation existante, ainsi que des rencontres avec les intervenants sur le terrain. C'est ainsi qu'une quinzaine de rencontres ont été effectuées, en personne et en virtuel. Notre équipe a été en mesure de constater que les acteurs étaient mobilisés, mais qu'ils ne partageaient pas nécessairement la même base commune d'informations pour bien naviguer dans ce dossier complexe.

Nous souhaitons donc, par ce rapport d'étude préliminaire, pouvoir apporter un éclairage global pour qu'une stratégie de développement concertée puisse voir le jour et qu'une véritable chaîne de valeur industrielle pour le phoque soit porteuse de retombées économiques directes et indirectes pour nos communautés côtières, particulièrement pour celle de la MRC Haute-Gaspésie et également pour la communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine.

Ce rapport a été réalisé par l'équipe de GÎMXPORT,

Chargée de projet
Eve Dupré-Gilbert, conseillère séniore en commercialisation

Recherche et rédaction
Élisabeth Varenne, PhD, collaboratrice aux projets de commercialisation

Sous la supervision de
Gino Cyr, directeur général

L'équipe de GÎMXPORT poursuivra sa collaboration avec les partenaires pour les prochaines étapes, incluant la stratégie de développement à préconiser.

Contexte général de l'industrie

Les gouvernements du Canada et du Québec mettent de plus en plus l'accent sur l'utilisation durable des ressources locales pour soutenir les économies régionales. Le ministre André Lamontagne, ministre québécois de l'Agriculture, a souligné l'importance d'une politique bioalimentaire durable qui renforce l'autonomie alimentaire tout en contribuant à l'innovation et à la résilience du secteur bioalimentaire québécois[1]. Du côté fédéral, la ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, L'Honorable Marie-Claude Bibeau, a également affirmé l'engagement du gouvernement à soutenir des chaînes d'approvisionnement locales pour renforcer la sécurité alimentaire du Canada[2]. Sans oublier la ministre des Pêches et des Océans, L'Honorable Diane Lebouthilier, qui déclare : « J'ai bien l'intention de faire de l'économie avec une ressource qu'on peut utiliser à 98 %.»[3]

Ces initiatives soulignent la volonté gouvernementale de transformer le système bioalimentaire pour qu'il soit plus résilient face aux crises, qu'il favorise des habitudes alimentaires plus durables et plus locales et qu'il permette aux régions ressources de se maintenir et se développer pour nourrir les québécois. Ainsi, les gouvernements fédéral et provincial souhaitent soutenir les entreprises dans l'identification d'opportunités qui favoriseront la mise en valeur durable des ressources du St-Laurent, ainsi que la création ou le maintien d'emplois dans les communautés maritimes. Selon une étude récente de l'IREC, il est à souligner que la région Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine représente d'ailleurs 71 % de la valeur totale des débarquements du secteur des pêches au Québec[4].

Par ailleurs, le milieu marin est en constante mutation et certains prédateurs ont un impact non négligeable sur l'écosystème. Particulièrement lorsque certaines populations atteignent des seuils problématiques, comme c'est le cas du phoque. En effet, le rapport du groupe de travail sur la science des phoques de l'Atlantique (2022)[5] précise que la population de phoques gris au Canada atlantique est passée d'environ 15 000 dans les années 1960 à 424 300 en 2016. Cela représente la plus grande concentration de phoques gris au monde. La population de phoques du Groenland est également passée de deux millions d'animaux dans les années 1970 à environ 7,6 millions en 2019. Les phoques gris consomment annuellement plus de 800 000 tonnes de nourriture. S'ajoutent à cela les phoques du Groenland, qui consomment plus de 4,2 millions de tonnes de nourriture annuellement[6]. Il est ici question de morue, hareng ou

[1] https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/investissement-de-157-m-pour-lautonomie-alimentaire-du-quebec-le-ministre-lamontagne-devoile-des-mesures-qui-permettront-de-creer-3800-emplois
[2] https://agriculture.canada.ca/fr/ministere/initiatives/politique-alimentaire
[3] https://www.pecheimpact.com/diane-lebouthillier-plaide-en-faveur-dun-controle-international-des-populations-de-phoques/
[4] https://www.rqm.quebec/wp-content/uploads/2022/06/2021-11-29_EconomieDesPechesAuQuebec.pdf (Figure 14, page 23)
[5] https://www.dfo-mpo.gc.ca/science/documents/mammals-mammiferes/atlantic-seal-loup marin-atlantique/appendix5-annex5/ASSTT-Final-report-Francais.pdf
[6] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1864140/loup marin-morue-campagne-syndicat-industrie-peche-surpopulation

maquereau pour le phoque gris et principalement des petits crustacés pour le phoque du Groenland.

Bien que l'idée de la chasse au phoque semble naturellement s'imposer dans ce contexte, plusieurs freins ont limité le développement de cette industrie depuis les interventions très médiatisées de la porte-parole Brigitte Bardot dans les années 70 et 80 visant à éradiquer cette chasse. À l'époque, le phoque était en voie de disparition et la chasse n'était pas nécessairement régie de la même manière par les instances gouvernementales. En effet, la gestion des quotas est introduite au Canada en 1971, par crainte que les troupeaux ne soient décimés. Les débarquements de phoque du Groenland diminuent alors jusqu'à 120 000 à 200 000 par an entre 1972 et 1982. De plus, le nombre des débarquements est aussi influencé par la « US Marine Mammal Protection Act » de 1972, qui continue de restreindre considérablement le commerce des produits des mammifères marins.

De nos jours, la chasse au phoque au Canada s'effectue dans un contexte complètement différent, mais l'image du blanchon abattu sur la banquise, véhiculée par les animalistes, a marqué les esprits de toute une génération et affecte non seulement les décideurs et investisseurs, mais également la demande du marché. Cependant, malgré cette situation, certaines communautés, notamment à Terre-Neuve, aux Îles-de-la-Madeleine et parmi les peuples autochtones, continuent de pratiquer la chasse pour des raisons culturelles et économiques. Le Canada demeure le premier exportateur mondial de produits du phoque. La chasse au phoque reste un sujet très controversé, divisé entre les défenseurs des droits des animaux et ceux qui soutiennent l'importance culturelle et économique de cette activité pour certaines régions canadiennes.

Depuis quelques années, le gouvernement canadien et notamment le ministère des Pêches et Océans, encourage une utilisation commerciale maximale des phoques chassés, en valorisant l'entièreté de l'animal. Ainsi, les produits du phoque sont la peau et le cuir comme textile, la viande pour la consommation humaine et animale, et l'utilisation de l'huile dans le secteur des compléments alimentaires riches en Oméga 3.

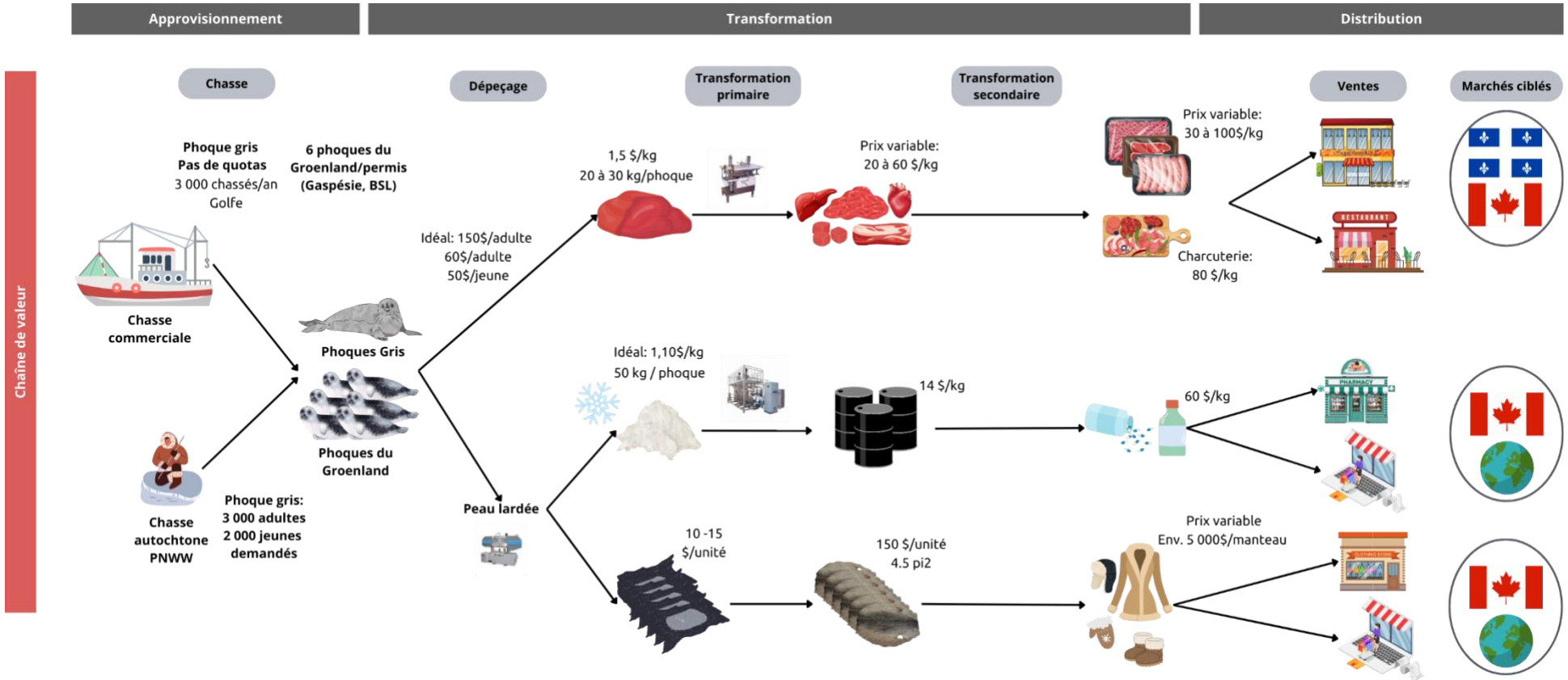
Cette ressource présente donc un fort potentiel commercial au Québec et au Canada en termes de produits à haute valeur ajoutée, issus de la 2e transformation du phoque. Cependant, le défi qui demeure est de structurer une filière pouvant générer du volume, des investissements majeurs et de la compétitivité. Le fait de pouvoir développer une chaîne de valeur sur le continent serait assurément un atout dans cette quête pour augmenter le nombre d'acteurs. Une telle filière doit être orientée sur le développement durable et la valorisation complète de cette importante ressource du St-Laurent ; il est ici question de valoriser la viande, la graisse (l'huile), la fourrure et les coproduits selon des pratiques modernes et respectueuses de l'animal. C'est ainsi que plusieurs communautés côtières de la Gaspésie, des communautés autochtones et plusieurs acteurs socioéconomiques de la région ont émis le souhait de se réapproprier cette ressource abondante et trop longtemps mise de côté.

Résumé des recommandations

Voici le résumé transversal des recommandations présentées plus en détails dans ce rapport.

- **Réglementation et gestion** : Mettre à jour les cadres réglementaires sur la chasse et la transformation du phoque, émettre de nouvelles allocations de développement et clarifier les processus de gestion tout en harmonisant les approches avec les différents paliers gouvernementaux.
- **Infrastructures et équipements** : Mettre en place des Centres Intégrés de Valorisation du Phoque (CIVP) pour stabiliser et transformer les matières premières en ciblant des infrastructures flexibles et potentiellement adaptées à d'autres types de transformations.
- **Traçabilité et certification** : Élaborer des certifications pour garantir la traçabilité, la qualité et la durabilité des produits dérivés du phoque.
- **Recherche et innovation** : Encourager la collaboration entre scientifiques, communautés autochtones et côtières pour le suivi des populations et le développement durable. Investir dans des techniques de transformation écologiques et dans la diversification des produits, visant une chaîne sans rejet.
- **Marchés et mise en valeur** : Développer des arguments de vente suivant les tendances, cibler des marchés spécifiques (restaurateurs, boucheries, etc.), et valoriser les produits issus d'une chasse durable à travers des labels comme « Fourchette bleue ».
- **Communication et acceptabilité sociale** : Changer la perception publique en mettant l'accent sur les bienfaits nutritifs et écologiques des produits, en évitant les débats polarisés sur la chasse, et en proposant des messages plus axés sur les produits finis que sur l'animal à l'état sauvage.
- **Gouvernance et financement** : Formaliser une gouvernance pour représenter tous les acteurs de la filière, obtenir des soutiens financiers publics et privés, et structurer la chaîne de valeur sur le long terme.
- **Formation et transfert de savoirs** : Développer des formations spécialisées pour les travailleurs des lieux de transformation commerciaux et encourager le partage de connaissances pour professionnaliser le secteur.
- **Approche durable et éthique** : Valoriser des espèces résilientes comme le phoque gris, privilégier l'économie circulaire, et prioriser les partenariats avec les communautés autochtones.
- **Soutien gouvernemental** : Collaborer avec les gouvernements pour promouvoir l'éducation et la sensibilisation aux produits dérivés du phoque et développer des programmes de soutien financier à long terme.

Illustration de la chaîne de valeur du phoque



Portrait des acteurs impliqués dans la chaîne de valeur, principalement pour les Îles-de-la-Madeleine et la Gaspésie/BSL

Un répertoire des acteurs et partenaires du secteur est proposé dans l'Annexe A.

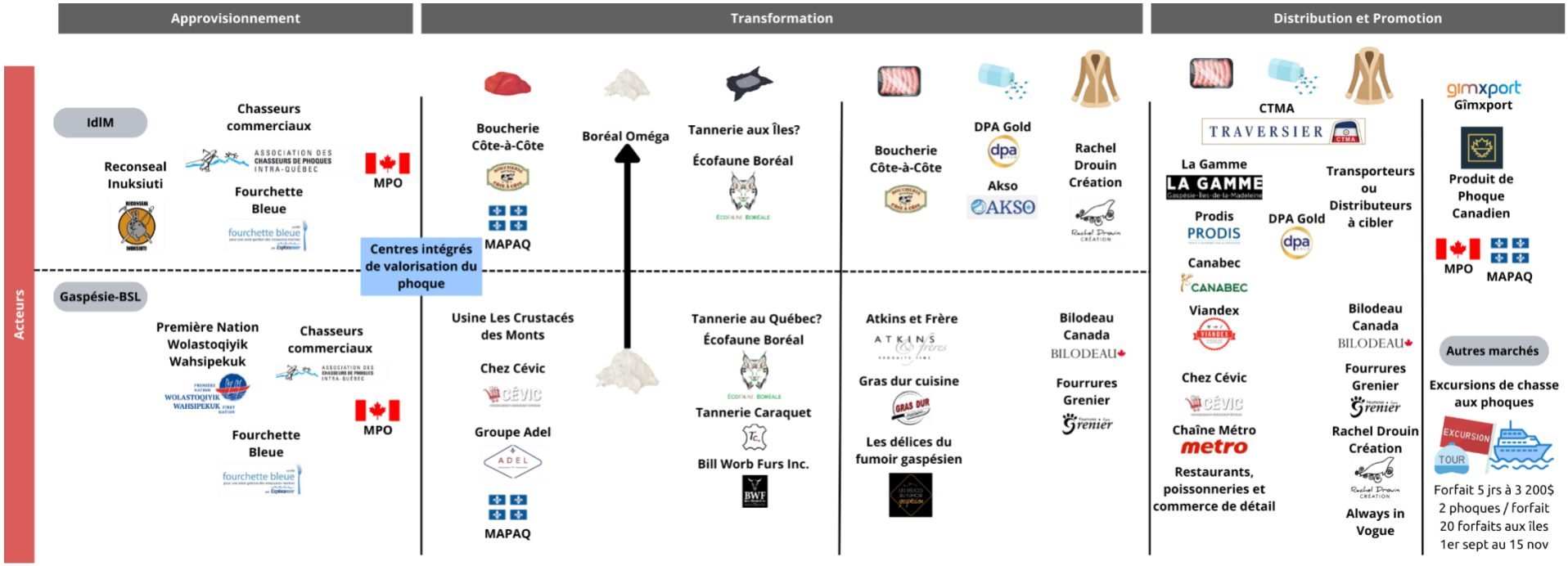


Tableau des éléments d'informations rapportés ou suggérés par les intervenants pour alimenter la chaîne de valeur

Éléments d'informations clés	Volume	Fournisseur/Acteur	Commentaire
Approvisionnement			
Quantité de bêtes prévues par année **Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk**	3 000 adultes 2 000 jeunes	Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk	Allocation spéciale
Quantité de bêtes prélevées par année **Boucherie Côte-à-Côte**	400 adultes 2 000 jeunes	Boucherie Côte-à-Côte	Chasse de 1-2 jours avec 25 à 40 carcasses par jour pour 2-3 chasseurs sur un bateau de 40 pieds. Coût d'environ 1 500 $ par jour de chasse
Quantité de phoques du Groenland autorisée par permis de chasse	6 bêtes/permis	À déterminer	Commercial et récréatif. Pour Gaspésie et BSL.
Prix d'achat optimal de la carcasse entière (phoque gris) par le Centre intégré de valorisation du phoque (CIVP)	150 $/carcasse	Centre intégré de valorisation du phoque (CIVP)	Actuellement entre 40 et 100 $ la carcasse adulte (moy 60 $) et 50 $ le petit phoque.
Transformation			
Quantité de viande estimée par carcasse (phoque gris)	Adulte : Entre 20 kg et 40 kg/carcasse Jeune : 2,4 kg/carcasse	Centre intégré de valorisation du phoque (CIVP)	2 longes (filets dorsaux) 2 nageoires (méniches ou épaules) 1 coeur 1 foie 2 rognons (reins) Flancs (côtelettes) Autres petits morceaux pour viande (pour viande hachée).
Coût estimé de la transformation primaire de la viande à partir de la carcasse	1,5 $/kg de viande	Centre intégré de valorisation du phoque (CIVP)	
Capacité de transformation primaire du potentiel Centre intégré de valorisation du phoque en Haute-Gaspésie	30-40 carcasse/jour de chasse par l'équipe de Chez Cévic	Centre intégré de valorisation du phoque (CIVP)	Permis de vente en gros de produits carnés et capacité d'entreposage requise

Quantité de viande achetée par les entreprises de 2e transformation ou les revendeurs en Haute-Gaspésie (saucisses, jerky, terrines, etc.)	+/- 2 000 kg par année	Atkins et Frères Gras Dur Les délices du fumoir gaspésien Chez Cévic	1 000 à 1 200 kg/an chacun. L'épaule de phoque serait correcte, idéalement déjà hachée.
Quantité de viande vendue à partir des Îles-de-la-Madeleine	+/- 8 000 kg par année	Réseau de points de vente aux Îles et au Québec	
Prix de vente en gros de la viande du transformateur primaire au transformateur secondaire	Entre 20 $/kg et 50 $/kg	Atkins et Frères Gras Dur Chez Cévic	Épaules à 20 $/kg Retailles à 30 $/kg Filet ou longe à 50 $/kg
Quantité de gras par carcasse (phoque gris)	50 kg/adulte	Centre intégré de valorisation du phoque (CIVP)	Estimée à 100 lbs pour un animal de 400 lbs.
Prix de vente du gras du CIVP au transformateur primaire	3 $/kg	Boréal Oméga	Idéalement, 1,10 $/kg, mais les prix tournent plus autour de 3,30 $/L pour de l'huile vendue vraiment pas chère par Carino.
Capacité de transformation primaire du gras de phoque en huile en vrac	23 000 kg/an	Boréal Oméga	Pourrait aller jusqu'à 200 000 kg/an.
Prix de vente de l'huile de phoque en vrac du transformateur primaire au transformateur secondaire	14 $/kg	Boréal Oméga	Les prix mentionnés par plusieurs sources étaient de 14 $ à 19 $ /kg, suivant la qualité.
Dimension de la peau par carcasse (phoque gris)	4.5 pi^2	Centre intégré de valorisation du phoque (CIVP)	
Prix de vente de la peau au transformateur primaire	15 $/peau	Centre intégré de valorisation du phoque (CIVP)	La peau doit avoir été dégraissée, moulée, séchée et enroulée pour le transport vers la tannerie.
Coût du tannage	1,15 $ x pouce (longueur + largeur)	Tannerie Caraquet	
Prix de vente de la peau du transformateur primaire au transformateur secondaire	150 $/peau	Rachel Drouin Création	Pour une peau tannée prête à utiliser

Distribution			
Prix de vente de la viande du transformateur primaire au consommateur direct	60 $/kg	Chez Cévic	Surtout pour la Longe (40-50 $/kg) Pour de la grande qualité, équivalent à du bœuf vieilli
Prix du produit de viande de 2ème transformation au consommateur (péperette et autre charcuterie)	80 $/kg	Boucherie Côte à Côte Atkins et Frères Gras Dur Les délices du fumoir gaspésien	
Prix de vente de l'huile de phoque en bouteille du transformateur secondaire au consommateur	60 $/kg	DPA-Gold	Conversion depuis 6 $ / 120 ml
Prix d'article conçus à partir de peau de phoque (mitaine, bottes, manteau, accessoires)	De 20 $ à 5,000 $ par item	Artisans et communautés autochtones, Frëtt design	Prix variable suivant le produit final.
Autres marchés			
Prix d'excursions de chasse aux phoques	Forfait 5 jrs à 3 200 $	Exploramer? Promoteur privé	2 phoques / forfait 20 forfaits aux îles 1er sept au 15 nov

Première dimension : approvisionnement

Résumé de la situation

De nos jours, la chasse commerciale au phoque est permise au Canada, en Norvège, au Groenland et en Namibie, mais on le chasse aussi dans de nombreuses nations côtières, comme en Écosse, en Estonie, en Suède, au Danemark et en Finlande, afin de contrôler les populations marines[7].

Au Canada, en 2016, on estimait à 9 710 le nombre de titulaires d'un permis de chasse commerciale au phoque[8]. De ce nombre total de titulaires, moins de 1 000 chasseurs s'adonnaient activement à la chasse. Ainsi, en 2016, on avait un nombre de 66 800 phoques du Groenland et 1 612 phoque gris chassés au Canada.

La plupart de la chasse au phoque se fait à Terre-Neuve-et-Labrador, avec 70 % du total admissible de captures (TAC) du phoque du Groenland du Canada prélevé dans cette province[9]. Les principaux marchés pour cette province sont l'exportation d'huile riche en Oméga-3 et de peaux vers les marchés asiatiques.

Il n'y a pas de chasse dans la région du Pacifique, car la chasse commerciale de tous les mammifères marins, y compris des phoques, y est interdite en vertu de la Loi sur les pêches et de ses règlements imposés par Pêches et Océans Canada.

Enfin, la chasse aux phoques se pratique encore au Nunavut, mais elle est surtout une chasse de subsistance plutôt qu'une chasse commerciale, tant que de nouveaux marchés ne seront pas développés.

Au Québec, la plupart de la chasse au phoque dans les communautés côtières se base aux Îles-de-la-Madeleine. En 2023, il y avait 589 détenteurs de permis commerciaux et 100 détenteurs de permis pour usage personnel aux Îles, pour les deux espèces[10] (voir figure ci-dessous). Cependant, **parmi ces 589 détenteurs, seulement 42 sont des chasseurs actifs**, qui ont prélevé 878 phoques, en 2023, principalement pour la transformation de la viande. Les quotas pour **la chasse commerciale au phoque du Groenland** au Québec fonctionnent ainsi : les Îles-de-la-Madeleine ont 20 % de l'allocation disponible pour le Golfe Saint-Laurent ; l'allocation de la Côte-Nord correspond à 8 % de l'allocation disponible pour le golfe du Saint-Laurent ; en Gaspésie et BSL, les titulaires de permis de chasse sont limités à un maximum de 6 phoques du Groenland par saison.

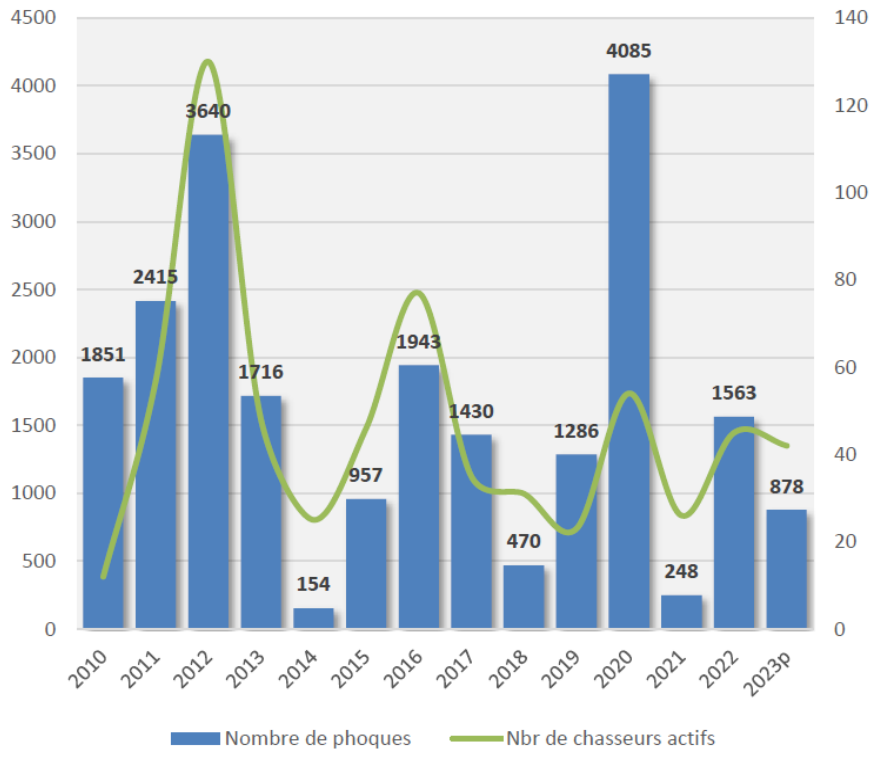
[7] https://www.lapresse.ca/affaires/2024-09-21/comment-vendre-du-loup marin-en-2024.php
[8] https://www.dfo-mpo.gc.ca/fisheries-peches/seals-loup marins/seal-stats-loup marins-fra.html
[9] https://www.dfo-mpo.gc.ca/fisheries-peches/commercial-commerciale/atl-arc/seal-loup marin-eng.html
[10] Bilan des pêches, saison 2023, Secteur IdlM, DFO

Il n'existe pas d'allocation pour **la chasse commerciale au phoque gris** et il est indiqué sur le site du MPO, que celui-ci « surveillera les débarquements et la chasse pourrait fermer suivant un court préavis ».

Enfin, les titulaires d'un permis de chasse **pour usage personnel**, donc qui ne font pas une chasse commerciale, ont le droit de capturer un maximum de 6 phoques (phoques gris et phoques du Groenland combinés) par année, peu importe la région concernée, parmi ces trois régions.

Bien qu'il existe un système de quota encadrant la chasse au phoque au Canada, il faut savoir qu'entre 2018 et 2022, seulement 1 % du total autorisé des captures a été atteint au pays, en ce qui concerne la chasse au phoque gris, et seulement 7 % pour la chasse au phoque du Groenland. Ainsi, au Canada, bien que les quotas soient de 400 000 phoques, seulement 60 000 phoques du Groenland ont été chassés[11]. **Ce ne sont pas tant les quotas qui limitent le développement de ce secteur**, mais le manque de réseaux de distribution pour les produits.

Débarquements de phoques et nombre de chasseurs actifs aux Îles-de-la-Madeleine (2010-2023)



[11] https://francopresse.ca/sciences/2021/04/15/la-vie-des-phoques-a-la-loupe-au-large-du-canada/

La Boucherie Côte à Côte est une des rares structures commerciales à chasser et transformer le phoque au Québec. Située aux Îles-de-la-Madeleine, cette entreprise est un bon exemple d'une chasse commerciale au phoque pour une valorisation locale des sous-produits. Celle-ci emploie chaque année 3 à 4 chasseurs par jour de chasse, en saison, afin de prélever le nombre de bêtes nécessaires pour leur marché aux Îles-de-la-Madeleine et au Québec. Ils sont ainsi capables de chasser 30 à 40 bêtes par jour de chasse, pour un total pouvant varier entre 750 et 1 500 phoques par année, principalement du phoque gris. Ils transforment alors la viande directement dans leurs installations aux Îles et commercialisent les produits (filets, charcuterie, saucisses, etc.) dans leur boutique ou à des clients ciblés à travers le Québec.

À l'heure actuelle, **dans la région Gaspésie-BSL**, la chasse au phoque gris n'est que ponctuelle et loin d'atteindre des standards viables d'un point de vue commercial. En effet, comme on l'a vu précédemment, les titulaires de permis de chasse au phoque pour usage commercial sont limités à la chasse d'un **maximum de 6 phoques du Groenland** par saison de chasse[12], ce qui est faible pour le développement d'une nouvelle chaîne commerciale dans cette région.

Et comme il n'y a **pas de quota pour le phoque gris** au Québec, en 2009, le ministre fédéral des Pêches a introduit **des allocations de développement** dans le but d'encourager la mise sur pied de nouvelles initiatives dans l'industrie. Les allocations de développement peuvent être accordées pour des projets spéciaux extérieurs à la structure commerciale existante. Par exemple, une allocation de développement quinquennale de 10 000 phoques par année avait été accordée afin de soutenir deux projets à valeur ajoutée aux Îles-de-la-Madeleine[13].

Les zones et les dates de chasse au Québec pour 2024-2025 sont données dans l'Annexe B.

Le cadre réglementaire entourant la chasse au phoque au Québec est décrit dans le **Plan de pêche axé sur la conservation (PPAC)** qui s'applique aux flottilles des chasseurs de phoque de la région du Québec et couvre la chasse du phoque gris et du phoque du Groenland. Celui-ci détermine les zones de chasse, les dates de chasse, les catégories de permis, les allocations (quotas), les engins de pêche autorisés, le type de bateau, etc. De plus, pour obtenir un permis de chasse au phoque, il faut avoir reçu **une formation obligatoire sur l'abattage en trois étapes**, dispensée par Pêche et Océans, et qui assure un abattage sécuritaire et sans cruauté, en ligne avec les standards scientifiques internationaux. Cette formation aborde aussi les premières étapes à effectuer directement sur le bateau

[12] https://www.qc.dfo-mpo.gc.ca/infoceans/fr/plan-de-peche-axe-sur-la-conservation-loup marin-gris-et-loup marin-du-groenland-region-du-quebec-saisons
[13] https://waves-vagues.dfo-mpo.gc.ca/library-bibliotheque/40552846.pdf

(phoque gris) ou sur la banquise (phoque du Groenland) afin de prélever les différentes parties et de les conserver de la bonne façon pour une utilisation ultérieure. Cependant, cette formation **n'est pas adaptée à une utilisation commerciale** à plus grande échelle et elle est plus axée pour une valorisation de la viande uniquement. Ainsi, **les valorisations de la peau et du gras** ne sont pas beaucoup abordées pour l'instant dans la formation et dans le Guide de dépeçage du phoque, proposé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM)[14].

Du côté règlementaire, **plusieurs éléments sont considérés désuets et non pertinents par les intervenants rencontrés**. En premier lieu, le cadre réglementaire est plutôt orienté pour le phoque du Groenland (1970-1980), alors que le **phoque gris** représente une espèce plus intéressante à valoriser au Québec avec la tendance de migration vers le Nord des phoques du Groenland (par manque de banquise) et la présence d'échoueries importantes de phoques gris dans des zones ciblées de l'estuaire et du golfe St-Laurent (parc Forillon, Île d'Anticosti, Île Bonaventure, etc).

Certains acteurs du secteur se questionnent également sur la pertinence de **limiter la taille des bateaux de chasse à 65 pi**. La chasse au phoque demande de l'espace, ne serait-ce que pour refroidir les différentes parties des phoques chassés puis pour les entreposer à 4℃ et moins. La chasse aux phoques gris adultes, que l'on souhaite prioriser au Québec pour réguler les populations, exige un bateau muni d'un treuil capable de hisser des bêtes de plus de 300 kg. Elle nécessite également un espace de travail suffisant pour procéder au dépeçage et à l'entreposage des carcasses à bord. Ainsi, **l'utilité de limiter la taille des bateaux est questionnée**, car la quantité prélevée est déjà limitée par les quotas afin de préserver les populations. Or une telle limitation rend la chasse plus difficile et moins rentable à chaque sortie en mer. Ainsi, le cadre du MPO qui date de plus de 50 ans semble poser des contraintes inutiles à une chasse déjà complexe.

La chasse au phoque au Québec reste manifestement une activité de petite échelle. Cette situation s'explique à la fois par le manque de débouchés et par des réglementations contraignantes, qui empêchent le développement d'une chasse plus intensive. **Une activité à plus grande échelle** favoriserait pourtant **la rentabilité de la chaîne de valeur** et permettrait une meilleure régulation des populations, sans compromettre la durabilité.

La régulation des populations animales par la chasse est un outil clé de gestion des écosystèmes, visant à préserver l'équilibre entre les espèces et leur environnement. De telles régulations sont souvent utilisées dans les situations de surabondance d'une espèce qui vient mettre en péril l'équilibre d'un écosystème. Ainsi, ce type de régulation a prouvé son efficacité ailleurs. Sur l'île d'Anticosti, par exemple, **la chasse au cerf de Virginie** contribue à contrôler les densités élevées de cervidés, limitant ainsi les dommages sur la végétation endémique et protégeant les écosystèmes locaux[15]. De même, en Australie, **la gestion des populations de kangourous par le biais de la chasse** aide à réduire la dégradation des terres agricoles et à

[14] https://www.pechesmaritimes.org/boutique/outils/guide-de-depecage-du-phoque/
[15] https://www.sepaq.com/parcs-quebec/blogue/article.dot?id=64ab968c-f579-4daa-a98c-4d379c0beb89&utm

protéger la biodiversité[16]. Ces exemples montrent que, lorsqu'elle est pratiquée de manière durable et encadrée, la chasse est **un outil important pour la conservation et la gestion des écosystèmes**, tout en offrant des opportunités économiques pour les communautés locales.

Dans le cas des phoques, dont les populations ont considérablement augmenté pendant les dernières décennies, la chasse pourrait jouer ce rôle crucial de régulation des populations. En effet, la surpopulation de phoques **semble contribuer à la pression sur les stocks de poissons**[17], affectant non seulement la biodiversité marine, mais aussi les moyens de subsistance des pêcheurs. Donc une chasse au phoque alignée avec des objectifs de gestion durable, permettrait de contribuer à l'équilibre écologique et à la protection des ressources marines.

Cependant, il est certain que l'accroissement de la chasse devra se faire avec **un suivi des populations précis et continue**, afin de considérer les impacts des réchauffements climatiques sur ces populations et **assurer la pérennité des espèces**. En effet, bien que les populations de phoques aient vite cru ces dernières années, celles-ci pourraient être **impactées à moyen-long terme** (50 ans[18]) par les effets des changements climatiques, notamment par la réduction de la couverture de la banquise ou le déplacement des grands prédateurs (ours polaire, requins blancs). Par exemple, à l'hiver 2023, Pêches et Océans a cherché à savoir où les **phoques du Groenland** se réfugiaient pour mettre bas, compte tenu de **l'absence de glaces solides** dans le golfe du Saint-Laurent et près des côtes de Terre-Neuve[19]. Ils n'ont décelé aucun signe de mise bas dans le sud du golfe, et ont supposé que les phoques du Groenland étaient allés mettre bas ailleurs, plus au nord, là où les conditions de glace sont meilleures. Il a aussi été observé des mortalités massives des blanchons lorsque l'état des glaces était mauvais, notamment en 2010. Le **phoque gris** semble moins affecté par la disparition de la banquise. Espèce plus sédentaire, **il s'adapte mieux à l'absence de glace**, notamment en mettant bas directement sur la plage. Comme l'explique Gil Thériault, directeur de l'Association des chasseurs de phoques intra-Québec (ACPIQ)[20]: « *Les Madelinots chassaient traditionnellement le phoque du Groenland sur la banquise. Depuis quelques années, les chasseurs se rabattent sur le phoque gris, sur la terre ferme.* »

La pérennité de ces espèces va dépendre de **leur adaptabilité aux changements climatiques**, et il est donc nécessaire de continuer à les étudier et suivre l'évolution des populations pour éviter que la chasse ne vienne ajouter une pression qui pourrait réduire la survie à long terme de ces populations. Or, **les chasseurs des régions côtières et les communautés autochtones**, telles que la Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk, sont sensibles à ces enjeux de pérennité et sont souvent les premiers à constater des changements dans les populations d'année en année. Il est donc pertinent de **les inclure dans les**

[16] https://awgic.org.au/fr/industrie-commerciale/durable/
[17] https://semaphore.uqar.ca/id/eprint/1290/
[18] https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/au-coeur-du-monde/segments/entrevue/354513/phoques-changements-climatiques-golfe-saint-laurent-
[19] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2054911/phoque-glace-golfe-saint-laurent
[20] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2054911/phoque-glace-golfe-saint-laurent

démarches scientifiques et gouvernementales de suivi des populations de phoque, afin de bénéficier de leur expertise sur le terrain et de leurs connaissances traditionnelles qui offrent une compréhension précieuse et complémentaire des dynamiques écosystémiques locales.

Acteurs principaux recensés pour cette dimension

- Boucherie Côte-à-Côte
- Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk (PNWW)
- Association de gestion halieutique autochtone Mi'gmaq et Wolastoqey (AGHAMW)
- Reconseal Inukinut
- Association des chasseurs de phoque intra-Qc (ACPIQ)
- Union des pêcheurs maritimes
- Canadian Sealers Association
- Comité sectoriel de main d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM)
- Fourchette bleue (Exploramer)
- Ministère des Pêches et des Océans Canada (MPO)

Défis identifiés

- Le principe de quota qui, actuellement, est soit inexistant (phoque gris), soit n'est pas adapté aux réalités du secteur
- Le cadre réglementaire entourant les pratiques de chasse est considéré désuet par les acteurs
- Une chasse actuellement à petite échelle qui devrait être adaptée pour une chasse à plus grande échelle afin d'atteindre les rendements nécessaires
- Les méthodes de chasse et de dépeçage actuelles ne permettent pas nécessairement de valoriser l'ensemble de la carcasse (viande, peau, gras, os, abats)
- Les connaissances sont encore limitées en ce qui concerne les effets des changements climatiques sur l'accessibilité de la ressource à moyen et long terme

Recommandations préliminaires

1. Mettre à jour le cadre réglementaire entourant les pratiques de chasse : allocations, périodes de chasse, type de bateau, etc.

2. Émettre des allocations de développement, pour le développement du secteur de la chasse aux phoques gris en Gaspésie.

3. Élaborer des versions spécifiques du guide de chasse qui pourraient tenir compte du prélèvement et de la préservation de la peau et de la graisse.

4. Continuer de positionner la certification Fourchette bleue dès la capture et valoriser la chasse au phoque comme un outil essentiel pour la conservation et la gestion des écosystèmes marins.

5. Travailler en synergie avec les scientifiques, les communautés autochtones et les chasseurs des régions côtières afin d'utiliser leurs savoir-faire dans le suivi des populations et la mise en place de mécanismes de préservation des pinnipèdes.

6. Valoriser les espèces de phoques plus résilientes aux changements climatiques, telle que le phoque gris dans le golf, plutôt que le phoque du Groenland.

Deuxième dimension : capacité de production et de transformation

Résumé de la situation

Une fois la chasse effectuée, une première étape de dépeçage est faite directement sur le bateau. Au retour au quai, idéalement, pour une valorisation complète de l'animal, le bateau rapporte des découpes de viande de haute qualité (filets, épaule, etc.), une carcasse avec des morceaux de viande encore attachés à celle-ci, des abats (cœur, foie et rognons) et la peau lardée (la peau avec le gras encore attachée à celle-ci). Le tout a été refroidi à l'eau courante sur le bateau et est maintenue dans des contenants isothermes à moins de 4℃.

Il s'agit donc ensuite de valoriser chacune de ces parties grâce à une transformation primaire puis une transformation secondaire avant la commercialisation des sous-produits du phoque.

Les étapes de transformation des trois principales composantes du phoque sont détaillées dans l'Annexe C.

Viande

La transformation du phoque au Québec est **particulièrement complexe** en raison de la classification différente de cet animal entre les autorités fédérales et provinciales, ce qui crée des obligations réglementaires parfois confuses pour les entreprises et peut mener à des impasses administratives freinant le développement commercial de ce secteur.

En effet, le phoque est considéré comme **un produit de la mer** (donc, comme un poisson) par le Gouvernement du Canada (Loi sur l'inspection du poisson, LRC, 1985, ch. F-12), et sa transformation est régie par la Loi sur l'inspection du poisson[21]. Cela signifie que les produits de phoque doivent respecter les normes d'inspection des produits de la mer sous l'autorité de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ce cadre impose des exigences spécifiques aux infrastructures, aux protocoles de sécurité alimentaire, et aux procédés de transformation, comme pour les poissons et fruits de mer.

Cependant, le Québec classe le phoque comme **une viande**. En conséquence, sa transformation relève de la Loi sur les produits alimentaires et le Règlement sur les aliments (LRQ, ch. P-29) qui encadrent la transformation de la viande. Cela implique que la transformation doit se faire dans des installations de boucherie et respecter les normes de sécurité alimentaire propres aux produits carnés, supervisées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Ainsi, Marjorie Chrétien du CSMOPM, nous explique les conséquences d'une telle divergence : « Sur les territoires de vie et de capture des phoques, la loi relève du niveau fédéral des pêches. Mais des législations différentes s'appliquent pour la transformation de la

[21] https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Portrait-diagnostic_%20phoque.pdf#search=phoque

viande de phoque selon les provinces. **Pour vendre en dehors du Québec** de la viande de phoque, les produits doivent être préparés dans **des usines de transformation de poisson labellisées au niveau fédéral**. À l'inverse, la loi fédérale sur l'inspection du poisson (LRC, 1985) **ne s'applique plus au Québec une fois le phoque à terre**. Le phoque tué est soumis aux règles du ministère provincial qui le considère comme un mammifère et donc une viande. Le règlement provincial sur les aliments (Loi 1981, chapitre 29) impose que tout animal destiné à la consommation humaine subisse une inspection et **soit abattu dans un abattoir autorisé**. Ce procédé ne pouvant être respecté dans le cas des phoques, car ils sont tués en mer, **une exception administrative, nommée localement un « passer-outre »** doit être accordée à l'entreprise transformatrice, et ce passer-outre doit être associé à un bâtiment pour que l'inspecteur puisse s'y rendre et prélever des échantillons. » On comprend que le passer-outre est nécessaire dès que l'entreprise souhaite faire la transformation primaire de la viande de phoque au Québec.

Pour vendre des produits (qu'ils soient carnés ou non) dans **son propre point de vente ou directement aux restaurants**, l'entreprise doit faire la demande pour **un permis de restauration ou de vente au détail**[22]. C'est le cas par exemple de Gras Dur Cuisine en Haute-Gaspésie, qui vend ses produits carnés, notamment une saucisse de porc et phoque, à sa boutique et à un restaurant partenaire.

Il est aussi possible à l'entreprise transformatrice de demander **plusieurs permis** de ce type (catégorie Maintien Chaud-Froid) pour des points de vente ciblés. Il est cependant nécessaire de payer à chaque année, et pour chaque point de vente, **les frais associés à chaque permis** demandé. De plus, les produits doivent être **placés en consigne** dans ces quelques points de vente. On comprend donc que cette stratégie n'est viable que pour **une commercialisation à petite échelle**, locale ou régionale.

Si l'entreprise souhaite vendre de la viande dans plusieurs points de vente au détail à travers la province, elle devra posséder, en plus du permis de transformation alimentaire de base, **un permis de vente en gros de produits carnés** (permis de type C1)[23]. Dans ce cas, les installations de l'entreprise devront répondre à des normes provinciales strictes. Le MAPAQ effectue des inspections plus fréquentes et exige une traçabilité stricte de chaque lot de viande distribué. Les produits doivent être traçables (numéro de lots par exemple) pour garantir leur qualité et leur sécurité dans tout le réseau de distribution.

Il faut savoir qu'en Gaspésie, il n'y a **que 4 détenteurs de permis** de vente en gros de produits carnés de type Charcuterie de Gros, ce qui démontre la barrière supplémentaire que cela représente pour une PME du secteur bioalimentaire à se mettre aux normes pour un tel permis.

[22] https://www.quebec.ca/entreprises-et-travailleurs-autonomes/permis-certifications/permis-restauration-vente-detail
[23] https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Permis/Pages/preparation.aspx

Au Québec, la seule entreprise qui possède le permis de vente en gros et un « passer-outre » pour transformer le loup marin est **la boucherie Côte-à-Côte** aux Îles-de-la-Madeleine. Elle peut faire cette transformation directement dans la boucherie ou à l'abattoir des Îles-de-la-Madeleine (voir la photo ci-dessous). En effet, cet établissement est soutenu par la Coopérative de solidarité en production animale des Îles-de-la-Madeleine (CSPAIM). Depuis 2014, à la suite de graves difficultés financières, la CSPAIM a confié l'ensemble des opérations d'abattage à la boucherie Côte-à-Côte, à titre d'opérateur locataire. Celui-ci utilise les locaux pour **la transformation du loup marin**, ce qui a permis **un rétablissement économique de l'établissement**. Mais, depuis 2020, les locaux ont besoin d'**un agrandissement** de 75 % de la superficie et d'**équipements spéciaux** pour maintenir les activités de transformation, et pouvoir transformer la viande de **4 000 à 6 500 loups marins par année** dans un contexte où la main-d'œuvre se fait rare. En 2020, la coopérative était en recherche de financement pour ce projet, estimé à au moins **1,6 millions de dollars**.



Enfin si l'entreprise veut effectuer du commerce interprovincial ou de l'exportation pour ses produits carnés, elle doit obtenir **une licence de l'ACIA**[24]. Pour obtenir une licence, l'entreprise doit d'abord en faire la demande en ligne. Elle doit également présenter et suivre un Plan de contrôle préventif (PCP), tel que le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA).Ce programme consiste à tenir à jour une série de registres portant sur les risques de contamination des aliments et sur les mesures mises en place pour les limiter. Ces plans de contrôle doivent reposer sur les principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Ainsi, pour pouvoir exporter de la viande de phoque au Canada et ailleurs,

[24] https://inspection.canada.ca/fr/licences-aliments

celle-ci doit être traitée dans une installation enregistrée auprès de l'ACIA et régulièrement inspectée. Cela représente une couche supplémentaire de contraintes pour les PME du secteur. La Boucherie Côte-à-Côte, n'a pas fait de démarche pour obtenir cette licence, limitant ainsi sa commercialisation seulement au Québec. Dans le contexte actuel, elle peine à fournir à la demande, donc ça lui convient pour l'instant.

La lourdeur administrative et l'incongruence du statut de la viande de phoque tend donc à enclaver le développement de ce secteur. D'après certains intervenants, dont l'Association des chasseurs de phoques du Québec[25], « on devrait créer **une catégorie Mammifère Marin** pour l'ensemble du pays », ce qui permettrait alors de coordonner les démarches nécessaires pour l'exploiter à plus grande échelle. Au-delà du classement administratif, on doit toutefois se questionner si cette appellation spécifique est véritablement stratégique, ou s'il vaut mieux persister dans la reconnaissance du statut de viande pour le développement des marchés hors-Québec.

De plus, comme on le mentionnait rapidement dans la 1ère dimension, il n'existe pas de **formation commerciale sur la transformation de viande** de phoque. En effet, la formation actuelle s'adresse aux particuliers, pour une utilisation personnelle de la viande. Ainsi, il n'existe pas de formation destinée aux bouchers qui sont habitués à d'autres types de viande (bœuf, porc), mais qui voudraient aussi transformer et commercialiser de la viande de phoque. Ce manque d'expertise contribue à la difficulté de croissance de ce secteur.

Aussi, d'après certaines personnes rencontrées, il est facile de prélever les plus belles parties de viande (flancs, muscle du dos) en quelques coups de couteaux, directement sur le bateau, mais ensuite la carcasse garde beaucoup de « retailles » de viande qui auraient **besoin de machinerie** pour être valorisée. En effet, les transformateurs primaires de la viande de phoque auraient besoin d'avoir accès à certains équipements, comme une désosseuse et un hachoir, afin de valoriser au maximum les différentes parties carnées de l'animal et pouvoir ensuite vendre ces différentes pièces aux consommateurs et aux transformateurs secondaires. Ensuite, les **transformateurs secondaires** peuvent développer une variété de produits à haute valeur ajoutée, tels que du jerky de phoque, des saucisses de porc et de loup marin, des terrines, des saucissons, etc.

Une liste des sous-produits du loup marin est présentée en Annexe D.

En outre, **les abats** pourraient être valorisés autrement. Un projet porté par Écofaune Boréale est en cours pour tester la pertinence de les utiliser comme appât pour la pêche au crabe. De même, un projet de recherche a eu lieu dans le passé pour voir la possibilité d'utiliser des valves cardiaques de phoques comme substitut pour les transplantations cardiaques humaines[26]. Cependant, ce projet de recherche a été abandonné pour manque de ressources financières et suite à des pressions auprès des promoteurs par des activistes animalistes[27].

[25] https://www.lapresse.ca/affaires/2024-09-21/comment-vendre-du-phoque-en-2024.php
[26] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/389852/phoques-et-valves
[27] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/581969/valves-phoques-financement?depuisRecherche=true

Enfin, **à Terre-Neuve**, certaines entreprises qui proposent de l'huile de phoque pour le secteur des Oméga-3 proposent aussi de la viande. Ainsi, chez Carino, il est possible de les contacter par courriel pour obtenir de la viande. On comprend, là aussi, que la viande est vendue en petite quantité, dans un circuit court, et non distribuée à grande échelle.

Huile

À l'heure actuelle, lors de la chasse effectuée au Québec, **la peau lardée** n'est pas gardée et est rejetée à la mer, par manque d'installations et de machineries qui permettraient de rendre la valorisation de ces parties rentables. De plus, selon les acteurs rencontrés, **le gras des phoques gris, surtout les adultes, serait trop contaminé** par les contaminants de type BPC et la technologie pour purifier l'huile des BPC est actuellement inconnue. Écofaune Boréale travaille activement sur cette problématique afin de permettre à des entreprises comme Boréal Oméga de pouvoir utiliser cette espèce dans sa transformation pour le marché des Oméga-3. Donc, actuellement, c'est le phoque du Groenland qui est utilisé dans ce marché, car la problématique des BPC est moins présente, notamment en ciblant de plus jeunes individus.

Dans le cas du phoque du Groenland, et possiblement celui du phoque gris si l'expertise se développe, la peau lardée est envoyée au centre de transformation primaire de l'huile. Là, grâce à **une machine** (une « délardeuse »), le gras est séparé de la peau. Cette dernière peut ensuite être envoyée à des tanneurs pour sa valorisation. Le gras, quant à lui, peut être conservé, congelé, jusqu'à sa transformation qui peut alors être faite tout au long de l'année. Le gras, lors de **sa transformation primaire**, doit être chauffé et filtré afin d'obtenir une huile. Cette dernière est ensuite raffinée par un processus appelé « blanchiment et désodorisation », selon les directives des bonnes pratiques de fabrication (BPF). Le raffinage permet d'éliminer certaines toxines environnementales, de stabiliser l'huile et d'augmenter ainsi sa résistance à l'oxydation. L'huile de phoque peut être enrichie d'un antioxydant naturel avant d'être commercialisée. Conservée dans des conditions optimales, l'huile de phoque oméga-3 est relativement plus stable et moins sujette à la peroxydation des lipides que les huiles de poisson. Cette caractéristique lui confère une meilleure performance et une durée de conservation beaucoup plus longue.

Étant donné les **besoins élevés en équipement et technologie de pointe** pour extraire et purifier l'huile de loup marin, notamment pour les marchés alimentaires et des suppléments, il existe **peu d'acteurs** dans ce secteur au Canada. Jusqu'à aujourd'hui, **l'entièreté de l'huile en vrac du Canada est fournie par Carino**, situé à Terre-Neuve. C'est cette seule entreprise qui fournit les autres compagnies distributrices, telles que DPA Gold, Waspu, Phocalux (fermée), Bill & Beauty, Terra Nova, SeaDNA (fermée), etc. Il faut savoir que Carino ne possède pas les équipements et l'expertise pour faire un raffinage de grande qualité de son huile. Ils sont donc obligés de l'envoyer à une compagnie en Saskatchewan pour compléter le processus de transformation.

En 2021, une autre entreprise de Terre-Neuve, **Ár n-oileán Resources Ltd.**, a essayé de partir une nouvelle usine de traitement d'huile de phoque à Tors Cove, mais ce projet fut avorté car la population locale s'y est opposée. Cependant, Ár n-oileán Resources Ltd. a conclu le rachat de **Caboto Seafoods**, une entreprise située à Fleur de Lys dans la péninsule Baie

Verte, en octobre 2023, après 18 cycles de négociations. Ár n-oileán Resources a ainsi acquis un certificat « blue hat », lui permettant de vendre l'huile de phoque dans les marchés asiatique[28]. Cependant, **ils n'ont à ce jour pas l'équipement nécessaire pour faire cette transformation complète** de l'huile et ils sont à la recherche de financement pour cela.

Au Québec, **l'entreprise Total Océan**, dont les installations sont situées aux Îles-de-la-Madeleine, voulait aussi se spécialiser dans la transformation de la graisse de loup marin pour produire de l'huile riche en oméga-3. Elle visait à valoriser le gras de phoque en le transformant en **huile de haute qualité pour répondre à la demande mondiale d'oméga-3**. Ils ont **acquis les équipements nécessaires**, dont un distillateur moléculaire (voir photo ci-contre), le seul fonctionnel au Canada, et ont **développé une expertise unique** pour effectuer ce processus aux Îles-de-la-Madeleine. Malheureusement, cette entreprise a fait faillite en avril 2024 par manque de fonds et à cause de difficultés dans la commercialisation du produit. Les équipements et l'expertise ont été rachetés par **Écofaune Boréale**[29] et une nouvelle entité a été créée, **Boréal Oméga**, pour reprendre ce projet et proposer le service de purification de l'huile de phoque pour le secteur mondial des Oméga-3.



Peaux

La peau, débarrassée de son gras, doit ensuite subir une transformation primaire avec un **processus de tannage** afin de transformer la peau brute en une fourrure ou un cuir souple et durable, adapté aux usages courants. Plusieurs étapes sont alors effectuées, utilisant **des matières chimiques et de la machinerie spécialisée**.

Au Québec, la peau de loup marin est actuellement très peu valorisée, **par manque d'installations** (i.e. de tanneries[30]) pour transformer cette matière aux débouchés de marché encore très réduits. En effet, **plusieurs freins** ont participé au ralentissement de ce secteur, tels que l'accroissement des normes environnementales, le coût élevé des investissements nécessaires (machinerie et expertise), le déclin de la demande pour des fourrures animales et des cuirs traditionnels, le manque de main-d'œuvre qualifiée et l'absence d'écosystème industriel bien structuré au Québec.

À Terre-Neuve, où le marché du phoque est plus développé notamment grâce au secteur des Oméga-3, certaines entreprises proposent des peaux de loup marin, comme Carino. En effet,

[28] https://canadiansealproducts.com/fr/blogue/summary-newfoundland-company-says-customers-are-begging-for-seal-oil-products
[29] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2063659/iles-madeleine-total-ocean-faillite-achat&sa=D&source=docs&ust=1731599919101412&usg=AOvVaw2UZdenZpxi-DC8MbDO4XYJ
[30] https://www.laterre.ca/productions/bovins/a-la-barre-de-lune-des-dernieres-tanneries-du-quebec/

d'après leur site internet, « les peaux sont traitées dans leurs installations de traitement et de teinture écologiques et ultramodernes de Dildo ».

> **Les Inuits** vendent encore des peaux de loup marin **aux administrations provinciales et territoriales** pour en tirer un faible revenu. En effet, sachant que les chasseurs inuits vivent dans des régions très éloignées et ne parlent pas toujours l'anglais, le gouvernement du Nunavut envoie des agents de la faune dans les différentes communautés pour acheter les peaux de loups marins tout au long de l'année. Toutes les peaux sont ainsi collectées puis **vendues par le gouvernement**, au nom des chasseurs inuits, lors d'**enchères internationales**. Cependant, après le nouveau boycott de l'Union Européenne de 2009, les inuits sont passés de **60 000 peaux/an** vendues à moins de **30 000 peaux.** De plus, le prix de 100 $/peau brute (c'était 97 $/peau pour un pêcheur non autochtone, en 2009) est passé à 10 $/peau.

Le processus de tannage des peaux présente **un impact écologique non négligeable**. Ainsi, le secteur développe des techniques de tannage plus écologiques, en éliminant le chrome au profit d'agents de tannage végétal, avec des processus qui nécessitent moins d'eau, d'énergie et de produits chimiques. Mais ces technologies sont encore très avant-gardistes et pas toujours rentables à l'échelle industrielle. Cependant, d'après les informations recueillies sur leur site web, la compagnie **Great Greenland**, seule tannerie de peau de phoque au Groenland et leader mondial dans le secteur, est (ou sera bientôt) capable ne plus utiliser du tout de chrome dans le processus de tannage des peaux de loup marin.

La transformation de la peau de **phoque gris** pourrait être un peu différente de celle du **phoque du Groenland**, ainsi que le marché final. En effet, les peaux de phoque gris adultes sont souvent perçues de **moins grande qualité** car cette espèce est plus agressive (plus de blessures) et le tri de la qualité pourrait prendre plus de temps. De même, **la couleur** est un peu plus jaunâtre que blanche et ne possède pas le même motif tacheté que celui du phoque du Groenland. De plus, il pourrait y avoir **plus de « retailles » à valoriser** pour les parties moins belles. Cependant, la peau de phoque gris est **beaucoup plus grande et possède un poil plus dense**, ce qui en fait une matière parfaite pour faire des bottes de motoneigistes par exemple, d'après Mario Bilodeau, de l'entreprise Bilodeau.

La peau de phoque tannée peut ensuite être utilisée pour **toutes sortes de créations textiles** par des artisans en transformation secondaire, comme des vêtements, des bijoux, des accessoires de décoration, etc. La légèreté, la capacité isolante et hydrofuge, la polyvalence, la durabilité et le potentiel biodégradable du produit en fait un atout majeur dans **le secteur vestimentaire hivernal**[31] : chapeaux, bottes, mitaines, etc. De plus, les retailles de peau

[31] https://canadiansealproducts.com/fr/produits/fourrure-de-phoque-loup-marin-canadienne/creation-de-mode

pourraient même être façonnés en os à mâcher pour le secteur des **produits pour animaux** de compagnie.

Acteurs principaux recensés pour cette dimension

Viande

Transformation primaire

- Boucherie spécialisée Côte-à-Côte
- Chez Cévic
- Groupe Adel
- L'ancienne usine Les Crustacés des Monts

Transformation secondaire

- Atkins et Frères
- Gras dur cuisine
- Les délices du fumoir gaspésien
- Canabec

Huile

Transformation primaire

- Carino
- Boréal Omega
- Caboto Seafoods LTD (CSL)
- CERMIM

Transformation secondaire

- Waspu Oil
- Terra Nova Seal Oil
- DPA Gold
- AUUM Canada
- AKSO Marine Biotech Inc.

Peaux

Transformation primaire et/ou vente de peau entière

- Tannerie des ruisseaux
- Tannerie Caraquet
- Écofaune Boréale
- Bill Worb Furs Inc.

Transformation secondaire

- Bilodeau Canada
- Rachel Drouin Création
- Fourrures Grenier
- Always in Vogue
- Natural Boutique

Défis identifiés

- Lourdeur administrative et incongruence du statut du phoque qui nécessite un « passer-outre » au cas par cas et qui entretient un flou administratif freinant le développement du secteur.
- Manque d'installations pouvant effectuer la transformation primaire complète du phoque (valorisation de la carcasse, tannage de la peau, purification du gras), ce qui fait qu'il n'y a AUCUNE valorisation de la peau et du gras des phoques gris chassés actuellement au Québec.
- Manque d'installations détenant un permis de vente en gros de produits carnés en Gaspésie, afin de vendre les produits à plus grande échelle, au format détail.
- Avec la saisonnalité de la chasse, il y a un grand besoin pour des espaces d'entreposage congelés en région, et ce, pour les trois secteurs, ce qui ne se trouve pas facilement actuellement.
- Manque d'accès à de la machinerie pour rendre les opérations rentables et obtenir une valeur maximale pour l'entièreté de la carcasse (désosseuse, délardeuse, distillateur moléculaire).
- Manque d'intérêt pour faire la transformation primaire du phoque de la part des usines de poissons et crustacés détentrices des permis de vente en gros de produits marins, considérant le *Marine Mammals Protection Act.*
- Manque d'expertise et de formation en transformation commerciale du phoque, surtout auprès des boucheries du Québec.
- Manque de main d'œuvre qualifiée en région pour la transformation du loup-marin.
- Préoccupation à l'égard des exigences de l'ACIA pour la vente potentielle des produits de viande de phoque dans les autres provinces canadiennes.
- Frais de transport entre les Îles-de-la-Madeleine et la Gaspésie élevés, ce qui nuit à la 2^{e} ou 3^{e} transformation des produits, sachant que la première transformation de la viande se fait uniquement aux Îles actuellement (Boucherie Côte-à-Côte).
- Manque d'expertise pour effectuer une transformation primaire de la peau (tannage et préparation) qui soit écologique et rentable.
- Manque d'expertise pour la décontamination du gras du phoque gris pour son utilisation dans le secteur des Omégas-3.

Recommandations

7. Reconnaître le statut de « viande » au fédéral quand il est question du phoque, pour permettre d'étendre les marchés de manière plus fluide. Les processus de transformation de ce produit s'apparentent plus à de la viande (viande de gibier) qu'à du filetage de poisson, donc les infrastructures de boucheries sont plus adaptées au loup marin que les usines de transformation de poisson.

8. Mettre en place le concept de **Centre Intégré de Valorisation du Phoque (CIVP)** dans les communautés côtières intéressées, qui permettrait d'accueillir la matière première. Ce centre jouerait le rôle dans la réception, la stabilisation des matières premières et la redistribution de celles-ci aux acteurs de la chaîne. Il permettrait aussi la centralisation de certaines machineries et de l'expertise. Ce concept de centre pourrait être réplicable et adaptable selon les besoins de chaque territoire : Îles-de-la-Madeleine, Côte-Nord, Maritimes, Nunavut, etc. L'ensemble des centres pourraient être connectés entre eux pour favoriser l'échange de ressources matérielles et humaines, ainsi que le partage d'expertise. Le CIVP de la Gaspésie pourrait opérer avec des installations déjà existantes (par exemple l'ancienne usine Les Crustacés des Monts), ou faire partie d'un projet flexible qui permettrait de transformer d'autres types de produits (permis C1 qui permettrait le débitage d'autres viandes par exemple). Ce centre devrait posséder une zone de transformation, une capacité de stockage en congelé et frais, la machinerie nécessaire à la valorisation de la carcasse, etc.

9. Développer des formations et des outils de partage des connaissances de la Boucherie Côte-à-Côte pour les lieux de transformation de nature commerciale (travail à la chaîne).

10. Poursuivre les rencontres avec le MAPAQ et le MPO afin d'assurer la fluidité de la commercialisation des produits dérivés du phoque au Québec et au Canada

11. Appuyer les différents projets et acteurs pertinents dans leur développement afin de consolider la chaîne de valeur du phoque au Québec, et ce, pour les trois secteurs porteurs au minimum (viande, huile, peau). Par exemple, le développement des recettes de jerky par Les délices du fumoir gaspésien ; le processus de tannage de peau de phoque écoresponsable par Écofaune Boréale ; le développement de la raffinerie d'huile et de son marché pour les Oméga 3 par Boréal Oméga ; les travaux par le CERMIM pour valoriser les coproduits ; etc.

12. Continuer la recherche et le développement pour des techniques de transformation plus écologiques et pour une valorisation complète et diversifiée de l'animal.

Troisième dimension : marchés finaux et commerce

Résumé de la situation

Marchés visés par la viande de phoque

Au cours des 50 dernières années, **la production de viande (tous types confondus) a plus que triplé**, avec une production totale aujourd'hui de plus de 350 millions de tonnes par an[32]. La valeur marchande de l'industrie de la viande devrait passer de **897,5 milliards de dollars américains en 2021** à plus de 1,3 billion de dollars en 2027[33]. Alors que **la Chine et les États-Unis** étaient les principales destinations des exportations de bœuf brésilien, **le Canada était de loin le principal pays de destination des exportations américaines de bœuf** et de veau préparés ou conservés, avec un volume d'exportation de près de 25 000 tonnes métriques en 2020.

Cependant, l'OCDE et la FAO anticipent **un taux de croissance moins soutenu pour la consommation de la viande** au cours de la prochaine décennie[34]. Cela pourrait être dû aux changements de consommation de viande expliqués par **un régime alimentaire reflétant des choix culturels et environnementaux** de la part des population (i.e. végétarien). De même, l'OCDE et la FAO entrevoient également que les **préoccupations environnementales et sanitaires**, de plus en plus présentes dans les pays développés comme le Canada, et donc au Québec, pourraient favoriser la croissance du marché de **certains types de viande perçues comme plus écologiques** et moins dommageable pour l'environnement comme la volaille, une tendance observée depuis 2013. En effet, l'un des défis les plus urgents à relever est de produire et de consommer de la viande et d'autres produits protéiques d'**une manière qui réduise leur impact sur l'environnement**.

Une alternative à l'agriculture intensive pour la consommation de viande est d'offrir de la **viande locale de source alternative**, comme la viande de gibier (« game meat »), surtout si elle est issue d'**une chasse contrôlée et durable**. D'après une étude effectuée en Pologne[35], les consommateurs qui se tournent le plus vers la viande de gibier sont ceux intéressés surtout par **le goût, la valeur nutritionnelle, la faible teneur en matières grasses et la provenance locale de la viande**. De plus, bien que les motifs rationnels ont un impact plus important sur le choix de la viande de gibier que les motifs émotionnels, parmi ces derniers, **la familiarité, décrite comme un sentiment de connaissance du produit**, a également un impact statistiquement significatif sur le choix des consommateurs. Ainsi, au Québec, **quelques entreprises et distributeurs** (comme Viandex ou Canabec) proposent de la viande de gibier, provenant de fermes d'élevage, car, à part le phoque et le lièvre, aucune viande issue de la

[32] https://ourworldindata.org/meat-production
[33] https://www.statista.com/topics/4880/global-meat-industry/
[34] https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2024/Bioclips_Vol32_no26.pdf
[35] https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7601238/

chasse n'est autorisée à la vente commerciale au Canada. Il est ainsi possible de se procurer de la viande de cerf, wapiti, bison, sanglier, lapin, kangourou, crocodile, canard, perdrix, cailles, pintades, etc. D'après Viandex, « les particularités de ces viandes de gibier résident dans **leur haut niveau de protéines, leur goût plus prononcé et goûteux et leur maigreur au niveau de la présence de gras** ».

La viande de phoque est faible en gras, avec environ 2 à 3 % de matières grasses, ce qui en fait **une source de protéines maigres**, comparable à d'autres viandes maigres comme le poulet. En outre, comme d'autres viandes rouges, la viande de loup marin est **une source riche en fer héminique**, facilement absorbée par le corps, aidant à prévenir l'anémie. Elle contient également de **grandes quantités de vitamine B12**, essentielle pour la formation des globules rouges et le bon fonctionnement du système nerveux. Ainsi, cette viande est une alternative intéressante à la viande bovine dont la production est bien plus dommageable pour l'environnement.

Contrairement à la plupart des viandes rouges industrielles, la viande de phoque est naturellement riche en **acides gras oméga-3** (DHA, EPA, et DPA), qui sont essentiels pour la santé cardiovasculaire, la réduction de l'inflammation, et le soutien de la fonction cognitive. Cela peut **réduire le besoin de consommer d'autres poissons gras** comme le saumon et le maquereau, contribuant ainsi à alléger la pression sur ces stocks de poissons.

Malgré tous ces bienfaits, selon la référence de 2010, les exportations canadiennes de viande de phoque étaient en général **destinées à la Corée du Sud, au Japon, à Taïwan et à Hong Kong plutôt qu'à une consommation locale canadienne**. D'après l'ACIA, en 2024, Hong Kong et la Corée du Sud ont importé de faibles volumes de viande de phoque du Canada, celle-ci étant généralement exportée congelée[36]. Il est tout de même possible de trouver de la viande de phoque au Québec à petite échelle, **dans certains restaurants et détaillants**, ainsi qu'en Ontario et à Terre-Neuve. De plus, il existe **certaines initiatives au Québec pour démocratiser la consommation de viande de phoque**, notamment le Rendez-vous Loup-Marin des Îles-de-la-Madeleine qui a lieu chaque année ou le Festival Gastronomique du Phoque Fest qui a eu lieu avant la pandémie à travers le Québec.

L'Annexe E présente les différents restaurants et détaillants au Canada qui proposent actuellement de la viande de phoque.

[36] https://sencanada.ca/content/sen/committee/441/POFO/Reports/2024-05-23_POFO_SS-3_Report_Final_f.pdf

L'entreprise **Gras Dur Cuisine**, située à Sainte-Anne-des-Monts, en Haute-Gaspésie est la seule qui commercialise actuellement des produits alimentaires de loup marin dans cette région. Pour l'instant, il se procure de la viande de phoque auprès de **la Boucherie Côte-à-Côte aux Iles-de-la-Madeleine**, le seul fournisseur au Québec. Bien que le prix de la matière première soit élevée, notamment à cause des coûts de transport, Jérôme, le propriétaire de l'entreprise, profite **d'une mise en marché locale et de l'engouement des visiteurs** pour cette viande « typique » de la région. Ainsi, il propose des saucisses au porc et loup marin dans sa boutique, une des saucisses qui se vend le mieux en saison touristique. Il a aussi une entente avec **un restaurant local qui propose du loup marin sur son menu**, et qui lui assure une demande stable et continue tout au long de l'année. Il est capable de faire cette mise en marché de proximité **sans posséder de permis de vente en gros**. Cependant, il aimerait pouvoir **diversifier son offre de produits à base de loup marin**, s'il avait accès à de la matière première provenant de fournisseurs plus proches.

La viande de phoque fait partie **des 45 espèces certifiées Fourchette bleue**. La **certification Fourchette bleue** est une initiative créée par Exploramer, un organisme québécois qui a pour mission de promouvoir la consommation durable des ressources marines du Saint-Laurent. Le programme recommande **des espèces marines sous-utilisées ou moins connues** afin de réduire la pression sur les espèces surexploitées et de diversifier l'alimentation des consommateurs.

L'objectif principal est de favoriser **une gestion durable des ressources marines** tout en **soutenant l'économie locale**. Or, parmi les espèces recommandées, la viande de phoque (phoque du Groenland et phoque gris) est **certifiée et mise de l'avant**[37] pour son abondance, son faible impact environnemental et sa contribution au patrimoine culturel et économique des communautés québécoises.

En 2024, Fourchette bleue a conclu une entente avec **la chaîne de supermarchés Metro**, marquant une avancée importante pour la visibilité et la distribution des produits marins durables au Québec[38]. Ainsi, Métro est devenu officiellement un détaillant certifié Fourchette bleue, ce qui signifie que **la chaîne s'engage à offrir des produits marins recommandés par le programme**. D'après Sandra Gauthier, d'Exploramer, la bannière serait intéressée par des produits à haute valeur ajoutée, comme du prêt-à-manger.

La chaîne de magasins Métro pourrait devenir un acteur incontournable pour la mise en marché des produits à base de viande de phoque, afin de rendre accessible **cette viande locale de grande qualité et écologique à travers le Québec**, et offrir ainsi une belle alternative à la viande issue de l'agriculture intensive et d'importation.

[37] https://fourchettebleue.ca/produits/?recherche=&groupe_especes=196
[38] https://corpo.metro.ca/fr/medias/salle-presse/2022/Metro-Fourchette-bleue.html

Marchés visés par l'huile de phoque

Les acides gras oméga-3 (EPA, DHA, DPA) sont des acides gras polyinsaturés dits « essentiels » car l'organisme humain en a absolument besoin et ne peut les produire lui-même ; il doit donc les trouver tels quels dans son alimentation. On les trouve en grande quantité notamment dans **certains poissons gras** (anchois, hareng, maquereau, etc.), ainsi que dans **d'autres sources en quantité variable** dans les mammifères marins comme le phoque, dans le krill et d'autres crustacés, dans certaines algues et microalgues marines, dans les graines et noix (lin, chia, chanvre, noix de Grenoble), dans la viande d'animaux nourris à l'herbe et dans les œufs enrichis à l'aide d'une alimentation ciblée des poules avec des graines de lin.

Les oméga-3 présentent de **nombreux bienfaits**. **Chez l'humain**, ils contribuent à la santé cardiovasculaire en réduisant l'inflammation et les niveaux de triglycérides, tout en soutenant les fonctions cérébrales, la mémoire, et l'humeur. Ainsi, ils peuvent réduire le risque de maladies cardiaques et d'accidents vasculaires cérébraux. **Pour les animaux de compagnie**, en particulier les chiens et les chats, les oméga-3 sont associés à des améliorations de la santé de la peau et du pelage, de la mobilité articulaire, et du système immunitaire, tout en atténuant les symptômes d'arthrite.

Or, l'investissement croissant des consommateurs dans le bien-être et les soins de santé, ainsi que l'augmentation des maladies cardiovasculaires dans de nombreux pays, expliquent la croissance du secteur des oméga-3 des dernières années. **En effet, en 2021, le marché global des omégas-3 était évalué à 2.19 milliards de dollars américains avec une croissance annuelle attendue d'environ 8 % de 2022 à 2030**[39]. Les deux marchés les plus prolifiques pour le secteur des oméga-3 sont celui de l'**alimentation humaine**[40] (pharmaceutique et suppléments alimentaires) et celui de l'**alimentation animale** (surtout les animaux de compagnie)[41].

La région de l'**Amérique du Nord** représente la plus grande part de marché en 2023, et ce marché connaît une croissance significative. Cependant, c'est en **Asie-Pacifique** que le marché des oméga-3 devrait connaître la croissance la plus rapide entre 2024 et 2032. Par exemple, **la Chine** est le troisième marché mondial pour les huiles EPA et DHA[42].

L'huile de phoque se distingue des huiles de poissons par la présence, en plus de l'EPA et du DHA, d'un troisième oméga-3, le DPA présent en abondance dans la graisse des pinnipèdes (phoques, morses et otaries)[43]. De plus, l'huile de phoque offre une alternative intéressante à l'huile de poisson car :

- elle est **plus stable** et possède une durée de vie plus longue (moins sujette à l'oxydation),

[39] https://www.polarismarketresearch.com/industry-analysis/omega-3-market
[40] https://www.fao.org/in-action/globefish/fishery-information/resource-detail/en/c/1052098/
[41] https://avmajournals.avma.org/view/journals/javma/239/11/javma.239.11.1441.xml
[42] https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/omega-3-product-market
[43] https://canadiansealproducts.com/products/seal-oil/seal-oil-vs-fish-oil

- elle ne présente **pas le problème des « rots de poisson »** car elle est mieux digérée et assimilée par les mammifères (humains ou animaux de compagnie),
- elle pose **moins de problèmes environnementaux comme la surpêche** qui apporte une énorme pression sur les stocks de petits poissons pélagiques (anchois et sardines).

En effet, d'après Dion Daikins, PDG de l'entreprise Carino, les peaux représentent une part importante de l'activité, mais c'est dans l'huile de phoque qu'il voit le plus grand potentiel mondial[44]. Voici ce qu'il en dit : « celle-ci est pleine d'acides gras oméga-3 sains qui peuvent être commercialisés pour les humains et les animaux de compagnie. Nous sommes actuellement confrontés à **une pénurie mondiale d'oméga-3 d'origine marine**. Il y a environ un million de tonnes d'huiles de poisson produites dans le monde, et avec l'effondrement de la pêche à l'anchois, en particulier **au Pérou et au Chili**, nous nous trouvons dans une période unique où **la demande est tout simplement extraordinaire** ».

Cependant, l'accès **aux marchés mondiaux** pour l'huile de phoque du Canada n'est pas évident. En effet, d'après Christophe Mellon de Boréal Oméga, pour fournir de gros clients internationaux du secteur des oméga-3 (Chine, Japon, etc.), il est nécessaire d'être **capable de produire suffisamment** pour que leurs opérations soient ensuite rentables. Ainsi, ils demandent souvent d'entrée de jeux des quantités de 500 000 à 1 million de litres d'huile par année, là où de potentielles installations au Québec seraient capables de fournir de 60 000 à 100 000 L/année à court terme, et aller potentiellement jusqu'à 225 000 L/année en pleine capacité. Il reste donc un travail de **développement des infrastructures au Québec et au Canada** pour pouvoir soutenir de telles demandes internationales et un travail de **prospection de marchés intermédiaires**, tel que le marché canadien ou le secteur des animaux de compagnie, qui seraient moins exigeants en termes de quantité et qui permettraient **une croissance par étapes de ce secteur**.

Marchés visés par la peau de phoque

Le **commerce mondial de fourrure** est évalué à plus de 22 milliards de dollars par année, et emploie plus d'un million de personnes dans le monde[45]. Cependant, la demande de fourrure véritable diminue, à cause du durcissement des réglementations et de l'intensification des préoccupations environnementales de cette industrie[46].

Aujourd'hui, 85 % de la vraie fourrure utilisée dans l'industrie de la mode provient d'animaux élevés dans des **fermes à fourrure**, alors que celles-ci présentent de **nombreux problèmes éthiques et écologiques** : conditions de vie et méthodes d'abattage des animaux déplorables, impacts environnementaux en termes d'émissions de gaz à effet de serre et de pollution de l'eau et du sol, risques de maladies zoonotiques.

[44] https://www.cbc.ca/news/canada/newfoundland-labrador/seal-hunt-ban-1.7140398
[45] https://gitnux.org/fur-industry-statistics/
[46] https://worldmetrics.org/fur-industry-statistics/

Le vison est l'animal à fourrure le plus couramment élevé, représentant 85 % de tous les animaux élevés pour leur fourrure. **La Chine est le plus grand producteur de fourrure** au monde, représentant plus de 80 % de la production mondiale. Cependant, le **Danemark** est le premier producteur mondial de fourrure de vison. D'autres pays importants dans la production de fourrure sont la Russie, l'Australie et la Finlande (peau de renards). Le **Canada**, quant à lui, est l'un des principaux fournisseurs de fourrure sauvage provenant des activités de piégeage.

Les États-Unis sont le plus grand importateur de produits en fourrure et représentent une part importante du commerce mondial de la fourrure. Environ 95 % de la fourrure vendue aux États-Unis provient d'élevages d'animaux à fourrure. Cependant, les ventes de fourrure aux États-Unis étaient en baisse, avec une diminution de 4 % en 2019 (il était alors évalué à 1,5 milliard de dollars). **L'Union européenne** est aussi l'un des plus grands marchés pour les produits à base de fourrure, malgré les préoccupations croissantes concernant le bien-être des animaux.

Pour contrer ces effets négatifs, des alternatives à la vraie fourrure ont été proposées, telles que la **fourrure synthétique**. Or, celle-ci est généralement fabriquée à partir de fibres synthétiques comme le polyester et l'acrylique, qui sont des **dérivés du pétrole**. Ces fibres sont tissées pour imiter l'apparence et la texture de la vraie fourrure. Le processus de fabrication de la fausse fourrure inclut souvent **l'utilisation de plastiques**, qui sont non biodégradables et peuvent avoir un impact environnemental négatif en termes de production et de dégradation à long terme.

Ainsi, la **vraie fourrure**, lorsqu'elle provient de **sources régulées et de chasse durable** plutôt que de fermes à fourrure, peut être considérée comme plus biodégradable et moins dépendante des ressources fossiles. En effet, l'industrie de la fourrure et du cuir pourrait être dynamisée à condition d'appliquer **des principes éthiques** d'une saine gestion faunique, de l'économie circulaire, de l'écoresponsabilité et des exigences en matière de partenariats autochtones[47].

Sur le marché mondial, **les peaux de phoque** se vendent en fonction de la catégorie et de la couleur. La valeur des exportations canadiennes de peaux de loup marin en 2021 était de 24,8 millions $. Les peaux et l'huile de phoque peuvent être achetées et distribuées par l'entremise de courtiers avant la transformation finale. En plus du marché canadien, **le marché de la Chine, et celui de la Russie**, semblent être des marchés intéressants pour la peau de phoque canadienne[48].

La peau de phoque peut être utilisée pour **toutes sortes de créations textiles** : mode, décoration, etc. La légèreté, la capacité isolante et hydrofuge, la polyvalence, la durabilité et le potentiel biodégradable du produit en fait un atout majeur dans **le secteur vestimentaire**

[47] https://ecofauneboreale.ca/app/uploads/2024/07/Acceptabilite-sociale_20231027.pdf
[48] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/460514/chine-phoque?depuisRecherche=true

hivernal[49]: chapeaux, bottes, mitaines, etc. Les quelques entreprises canadiennes qui utilisent la peau de phoque aujourd'hui vendent leurs produits essentiellement au Canada, faute de pouvoir les commercialiser ailleurs (voir Septième dimension)[50].

Au Québec, Bilodeau est une PME située à Normandin, au Lac-Saint-Jean, qui confectionne des manteaux et des accessoires, notamment des bottes et des mitaines en peau de phoque : « J'ai des gens qui viennent me voir avec **des bottes qu'ils ont depuis 20 ans**. Essayez de me trouver une paire de bottes que vous allez mettre pendant 20 ans, faite en tissu ou en plastique[51]. » D'autres entreprises à Terre-Neuve-et-Labrador arrivent tout de même à avoir **une très belle visibilité** en vendant des produits faits avec de la peau de phoque, comme Always in Vogue (54 000 abonnés sur Facebook) et Natural Boutique (22 000 abonnés sur Facebook). Cette dernière affiche clairement **sa fierté « de soutenir cette industrie durable**, ainsi que les patrimoines terre-neuvien, labradorien et autochtone qui y sont étroitement liés ».

L'initiative lancée par Le Réseau de gestionnaires de la ressource du phoque (Seals & Sealing Network, SSN), **Produits de phoque canadien**, vise à **promouvoir les produits dérivés du phoque**, tels que l'huile, la viande et la fourrure, en mettant de l'avant leur durabilité, leur qualité et leur importance culturelle. Elle soutient les communautés locales **en encourageant l'achat** de produits naturels et écologiques issus de la chasse au phoque. Le site internet fournit **des informations détaillées** sur les différents produits disponibles, les normes de bien-être animal respectées, ainsi que des ressources éducatives pour sensibiliser le public à la récolte professionnelle et éthique du phoque au Canada.

Autres marchés potentiels

D'après Sandra Gauthier d'Exploramer, le marché touristique autour de la chasse au phoque serait une avenue intéressante à explorer. Un projet pilote avait d'ailleurs été mis en place aux Îles-de-la-Madeleine en ce sens en 2013. Il était alors question d'un forfait de 5 jours offert au prix de 3,200 $. En effet, organiser **des excursions de chasse aux phoques** pour les touristes et les individus intéressés, encadrées par des guides autochtones, pourrait permettre aux communautés locales de promouvoir cette activité tout en générant des retombées économiques intéressantes[52]. Cette avenue lucrative serait d'autant plus pertinente pour un secteur comme la Haute-Gaspésie afin d'allonger la saison touristique.

[49] https://canadiansealproducts.com/fr/produits/fourrure-de-phoque-loup-marin-canadienne/creation-de-mode
[50] https://www.lapresse.ca/affaires/2024-09-21/comment-vendre-du-phoque-en-2024.php
[51] https://www.lapresse.ca/affaires/2024-09-21/comment-vendre-du-phoque-en-2024.php
[52] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/631567/gaspesie-chasse-phoque-gris

Acteurs principaux recensés pour cette dimension

Commercialisation de la viande

- Gras dur cuisine (vente directe et restauration locale)
- Chez Cévic (vente au détail locale)
- Les délices du fumoir gaspésien (service traiteur et événementiel local)
- Atkins et frères (réseau de points de vente et vente aux grandes chaînes d'épiceries)
- Boucherie Côte-à Côte (points de vente au détail au Québec - poissonnerie, restaurants)
- Canabec (distribution au Québec, spécialité Gibier)
- Viandex (distribution au Québec)
- Chaîne de supermarché Métro
- Fourchette bleue (certification et visibilité au Québec)
- Rendez-vous Loup-Marin des Îles-de-la-Madeleine

Commercialisation de l'huile

- Boréal Oméga
- DPA Gold
- Caboto Seafood
- AKSO Marine Biotech Inc.
- AUUM Canada

Commercialisation de la peau

- Bilodeau Canada
- Frett Design
- Rachel Drouin Création
- Fourrure Grenier
- Always in Vogue (hors Québec)
- Natural Boutique (hors Québec)

Autres

- Produits de phoque canadien (visibilité au Canada)

Défis identifiés

- Peu d'accessibilité pour les consommateurs québécois pour de la viande autre que de la viande industrielle dommageable pour l'environnement et pour la santé humaine. Comme de la viande de gibier, par exemple.
- Peu de connaissances des consommateurs québécois et canadiens sur les bienfaits des sous-produits du loup marin.
- Marché presque inexistant au Québec et au Canada pour la viande de loup marin, ce qui pousse à l'exportation de cette ressource.
- Peu d'acteurs et manque de soutien et de ressources pour le développement de la filière qui font que les marchés des trois secteurs peinent à croître et à atteindre les bonnes cibles (par exemple le marché mondial des Oméga 3).
- Difficultés à comprendre les besoins des clientèles ciblées dans chacun de ces secteurs qui font que les arguments de vente sont mal identifiés.
- Manque d'implication des grands joueurs de chaque secteur (par exemple les chaînes de supermarchés ou les distributeurs) afin de positionner les sous-produits du phoque comme produits accessibles et incontournables au Québec et au Canada.
- Manque de démarches concertées des différents acteurs de la filière afin d'adresser les appréhensions marquées des consommateurs pour la consommation des sous-produits du phoque.

Recommandations

13. Cibler et développer les bons marchés pour chacun des secteurs, notamment en fonction des capacités d'approvisionnement, de la logistique à mettre en place et de la réceptivité des consommateurs finaux.

14. Adapter les arguments de vente des produits suivant les marchés et les besoins du marché ciblé. Une proposition d'arguments de commercialisation des sous-produits du phoque est proposée en Annexe F.

15. Au lieu d'entretenir le débat autour de la chasse au phoque, mettre plutôt le focus sur la gamme de produits issus d'une ressource durable.

16. Développer des produits de qualité exceptionnelle et développer/ajuster les cahiers de charges en tenant compte des réalités des autres maillons de la chaîne de valeur. Cela pourrait mener à des certifications de qualité spécifique.

17. Stimuler la demande avec des actions de mise en marché groupées, particulièrement auprès des restaurateurs, des boucheries, des épiceries et des distributeurs de la province et du pays.

18. Identifier des promoteurs potentiels pour les segments plus faibles de la chaîne de valeur : traitement de la fourrure, valorisation des os, produits pour le secteur des animaux de compagnie, etc.

19. Utiliser des certifications et des stratégies de mise en marché, telle que la certification Fourchette bleue ou l'Identification Premières Nations, pour mettre de l'avant la qualité, la durabilité ou le savoir-faire autochtones.

Quatrième dimension : gouvernance de la chaîne de valeur

Résumé de la situation

Plusieurs tentatives ont été faites, autant par le gouvernement fédéral (MPO, ACIA) que par le gouvernement provincial (MAPAQ, MDDELCC), ainsi que par divers comités, pour mettre en place des plans de gestion et des cadres de références pour le secteur du phoque.

En 2009, le MPO établi le **Plan 2011-2015 de gestion intégrée de la chasse au phoque de l'Atlantique**[53]. Ce plan a pour but de déterminer les principaux objectifs et les principales exigences de la chasse au phoque en Atlantique, ainsi que les mesures de gestion (TAC, saisons et zones de pêches, formations, etc.) qui seront prises pour atteindre ces objectifs. Les objectifs ciblés par ce plan sont :

- Maintenir la santé et l'abondance des populations de phoques et stabiliser le total autorisé des captures, grâce à une « approche de précaution »
- Explorer l'application d'une approche écosystémique de la gestion du phoque
- Établir et appliquer des normes en matière de bien-être des animaux
- Avoir une industrie pleinement engagée dans la gérance de la ressource
- Prendre en compte des facteurs social, culturel et économique
- Maintenir un degré élevé de conformité aux règlements et aux conditions de permis

Le MAPAQ met à son tour en place, en juin 2016, le **Plan d'action sectoriel 2016-2019 pour le développement de l'industrie du phoque**, visant la relance de l'industrie du phoque[54]. Le gouvernement du Québec a également inscrit le développement de cette industrie comme action prioritaire dans la **Stratégie maritime**. Les actions de ce plan ont notamment pour but d'améliorer les connaissances sur les espèces de phoques de l'Est canadien, de mettre en place les conditions optimales facilitant l'accès à la ressource et de favoriser l'établissement et l'essor des entreprises de transformation des produits du phoque. Ainsi, **douze actions prioritaires ont été émises selon 3 axes** : Approvisionnement ; Gestion durable et intégrée de la ressource ; Transformation et valorisation. Cependant, ce plan est difficile à trouver aujourd'hui sur internet, et disponible seulement sur demande. De plus, des responsables de chaque action ont été vaguement désignés dans ce plan, et on retrouve souvent les mêmes, sans précision sur leur rôle respectif : l'ACPIQ, les scientifiques, les industries. De plus, certains acteurs très impliqués comme l'ACPIQ montre la position centrale de la chasse dans ce plan, au détriment du reste de la chaîne de valeur, comme la transformation et la commercialisation. Enfin, un bilan des actions a été produit, mais plusieurs chantiers demeurent inachevés.

[53] https://waves-vagues.dfo-mpo.gc.ca/library-bibliotheque/40552846.pdf
[54] https://voute.bape.gouv.qc.ca/dl/?id=00000019253

En parallèle à ce plan, le MAPAQ a mis en place en 2016 **un comité de travail portant sur la chasse aux phoques à l'île Brion**, composé de représentants du Ministère, de chasseurs et de transformateurs[55]. Compte tenu du statut de réserve écologique de l'île Brion, ce comité devait proposer des solutions, notamment en ce qui concerne le projet pilote sur les nouvelles méthodes de chasse au phoque gris, respectueuses du bien-être animal, la mise en place d'incitatifs financiers encourageant les chasseurs madelinots à chasser le phoque du Groenland, ainsi que la possibilité de chasser ou d'acheter du phoque dans d'autres zones ou d'autres provinces. La création de ce comité s'inscrivait dans le contexte de la décision du MDDELCC. À ce moment-là, le MDDELCC reconnaissait le bien-fondé de ce projet dans un contexte de santé publique et de commercialisation des produits dérivés du phoque gris.

En mai 2018, le MAPAQ publiait un **Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie québécoise du phoque**[56]. Le gouvernement du Québec reconnaissait alors la chasse aux phoques comme une activité durable, faite dans le respect de la pérennité de la ressource et contribuant au développement économique des communautés maritimes québécoises. Ainsi, ce document présentait divers aspects de l'industrie québécoise du phoque comme : la biologie de l'espèce ; la gestion de la chasse et les contingents ; les débarquements ; les caractéristiques et l'évolution de l'offre mondiale ; la transformation des produits du phoque ; les échanges commerciaux internationaux du Canada ; le développement durable.

En 2019, l'ACIA met en place un **Code de pratiques pour la chasse au phoque** qui vise à déterminer et à établir des procédures et des exigences qui, doivent permettre de s'assurer que la viande et les produits du phoque destinés à la consommation humaine ont été soumis à des surveillances réglementaire appropriées en vue de respecter les exigences réglementaires du Canada[57]. Ce code de pratiques est fondé sur les principes reconnus du système de l'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise (HACCP) visant à assurer la salubrité des aliments. **Il est du rôle de l'industrie canadienne de la transformation du phoque** d'élaborer et de mettre en œuvre la surveillance et les mesures de contrôles requises au niveau de la transformation telles qu'énoncées dans ce code.

En 2023, le MPO met en place le **Plan de pêche axé sur la conservation - Phoque gris et phoque du Groenland – saisons 2024-2025**[58], destiné aux flottilles des chasseurs de phoques de la région du Québec et qui indique les zones de pêche, les dates et saisons de pêche, les allocations et les types de bateaux et engins de chasse (Annexe B).

Enfin, en mai 2024, le Comité sénatorial permanent des pêches et des océans publie un Rapport intitulé « **Assurer l'avenir de la chasse au phoque, Passons à l'action »**, où il propose 9 recommandations à Pêches et Océans Canada afin :

[55] https://www.newswire.ca/fr/news-releases/chasse-aux-phoques-a-lile-brion---le-gouvernement-du-quebec-met-en-place-un-comite-de-travail-607651036.html
[56] https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Portrait-diagnostic_%20phoque.pdf
[57] https://inspection.canada.ca/fr/exportation-daliments-plantes-ou-danimaux/exportations-daliments/exigences-dexportation-particulieres-aux-produits/code-pratiques#c1
[58] https://www.qc.dfo-mpo.gc.ca/infoceans/fr/plan-de-peche-axe-sur-la-conservation-phoque-gris-et-phoque-du-groenland-region-du-quebec-saisons

- D'améliorer la gestion des populations de phoques ;
- De développer la capacité de recherche marine et halieutique et encourager un grand resserrement de la collaboration en matière de recherche ;
- De lutter contre la mésinformation et la désinformation au sujet des populations de phoques, de la chasse au phoque et de l'industrie des produits dérivés du phoque au Canada, notamment en faisant la promotion de sources d'information fiables ;
- D'élargir l'accès aux marchés pour les produits dérivés du phoque.

Le comité souhaitait que ce rapport serve d'**appel à l'action** et que les observations contenues dans celui-ci persuadent le gouvernement du Canada et chaque ministère et organisme concerné à prendre des **mesures immédiates et concertées** pour donner suite à ses recommandations sans tarder.

Donc de **nombreuses démarches** ont été faites par les gouvernements pour mieux comprendre et encadrer ce secteur complexe et permettre « sa relance ». Cependant, **les retombées de ces démarches ne sont pas toujours claires**. En effet, les potentiels acteurs de la chaîne n'ont pas toujours été clairement interpellés, appuyés et mis en relation, créant un manque de prise en compte des nombreuses recommandations émises à travers le temps. Cela a fait que les différents acteurs ont souvent **agi en silo**, chacun essayant de développer un vaste secteur avec des défis particuliers. Par exemple, cela fait des années que la **Boucherie Côte-à-Côte** aux Îles-de-la-Madeleine développe le secteur de la viande de phoque, en effectuant l'ensemble des maillons, de la chasse à la commercialisation, en passant par la 1re et la 2e transformation. De même, **Total Océan** a eu, seul, à acquérir la machinerie pour la transformation de l'huile et s'occuper en même temps de l'approvisionnement en gras, la commercialisation et le développement du marché. À chaque fois, ces actions en silo peuvent mener les entreprises à **l'épuisement de leurs ressources économiques et humaines** avec un résultat faible ou lent, malgré les énormes efforts investis.

Il est donc nécessaire maintenant de considérer le secteur du phoque comme **une chaîne de valeur intégrée** où tous les acteurs au niveau de la province sont impliqués et où les décisions sont prises **en support aux actions concertées et concrètes** pour appuyer le développement de l'ensemble des acteurs.

Acteurs principaux recensés pour cette dimension

- Entreprises du secteur et communautés autochtones interpellées dans cette chaîne de valeur
- Association des chasseurs de phoque intra-Québec
- Produits du Phoque Canadien (Seals & Sealing Network)
- Canadian Sealers Association
- Union des pêcheurs maritimes
- Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes
- Institut de la fourrure du Canada
- Écofaune boréale
- GÎMXPORT
- Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes (CERMIM)
- Merinov
- Fourchette bleue
- Ministère des Pêches et des Océans Canada (MPO)
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
- Comité sénatorial permanent des pêches et des océans
- MRC des régions concernées au Québec : Gaspésie, Îles-de-la-Madeleine, Côte-Nord
- Autres acteurs pertinents.

Défis identifiés

- Aucune entité « sectorielle » mandatée officiellement pour coordonner le développement de l'industrie, mais l'Association des chasseurs de phoque intra-Québec (ACPIQ) souhaiterait avoir les moyens de prendre ce rôle.
- À notre connaissance, aucun suivi des actions mises en place suite aux recommandations ministérielles n'est effectué à ce jour.
- Difficulté pour de nouveaux promoteurs de savoir à qui se référer pour développer des projets avec le phoque ou pour le développement spécifique de cette filière, qui oscille entre le poisson et la viande. Cela encourage les actions isolées à la portée plus réduite.
- Des zones grises persistantes au niveau du statut de cette ressource et des permis (ou passer-outre) requis pour la valoriser ne contribuent pas à assurer une vision de développement claire pour les partenaires et les promoteurs.

Recommandations

20. Mettre sur pied un comité de pilotage qui pourra représenter les intérêts de tous les maillons actuels au Québec avec impartialité. Ce comité de pilotage central devra être composé d'un représentant de chaque Centre Intégré de Valorisation du Phoque (CIVP) régionaux ainsi que d'acteurs d'organismes transversaux et des différents ministères impliqués, qui agissent pour le développement de la filière dans sa globalité.

21. Mettre sur pied des comités locaux formés des représentants des principaux promoteurs associés à chaque CIVP sur une base sectorielle ou territoriale. L'ensemble des comités locaux et du comité de pilotage central provincial permettra de structurer la totalité de la filière et d'établir une gouvernance évolutive et inclusive.

22. Appuyer financièrement les CIVP par des investissements structurels publics des différents gouvernements, afin de soutenir tous les acteurs de la filière avec des ressources humaines, matérielles, technologiques, etc.

23. Éclaircir et communiquer les processus exacts à privilégier pour le développement du secteur, de l'approvisionnement à la commercialisation, en passant par les différentes étapes de transformation. Ces processus doivent être cohérents suivant les différents paliers gouvernementaux et réalistes pour les entreprises impliquées.

Cinquième dimension : production durable et consommation d'énergie

Résumé de la situation

À l'heure actuelle, aux Îles-de-la-Madeleine, la plupart de ce qui est chassé comme phoque est **utilisé pour la viande**. La peau et le gras ne sont pas valorisés, à cause du manque de structures de valorisation de ces parties. De plus, par manque de temps et d'efficacité de rendement, même la viande **n'est pas valorisée de manière optimale**, et seulement 15 à 20 % de la carcasse est donc réellement utilisée, selon certains acteurs interrogés. Ainsi, c'est 85 % de la carcasse qui est jetée aux poubelles ou rejetée en mer et cela peut causer des problèmes (notamment lorsque les carcasses reviennent sur les plages avec les marées). Or la limitation de la valorisation n'est pas dû au manque de volonté des chasseurs et des différents acteurs actuels, car plusieurs d'entre eux mentionnent l'ambition et la nécessité écologique et économique d'une valorisation maximale de la carcasse. Mais **l'absence de structures de transformation primaire** et **le manque de marchés** font qu'une telle valorisation est très difficile, voire impossible à l'heure actuelle.

En parallèle, la difficulté du secteur du phoque, comme de beaucoup de produits marins valorisés dans les régions côtières, est que **les distances à parcourir** pour les produits sont très longues, de la source au marché final. Par exemple, à l'heure actuelle, l'ensemble de la viande de phoque provient des Îles-de-la-Madeleine. Donc un transformateur secondaire comme Gras Dur Cuisine en Haute Gaspésie qui veut transformer cette viande, doit la faire venir des Îles. Ensuite, s'il voulait vendre ses produits sur les marchés des grands centres comme Montréal, il faudrait qu'il achemine ses produits jusque-là. La viande de phoque aurait alors parcouru plus de 1 780 km de son lieu de chasse à son marché final.

S'ajoute à cela le défi supplémentaire que tous les produits du phoque ont besoin d'être réfrigérés :

- jusqu'à la transformation primaire pour la peau
- jusqu'à la transformation secondaire pour l'huile
- jusqu'au marché final pour certains produits de viande

Donc **les besoins en transformation, en entreposage et en transport**, et les coûts énergétiques associés, sont loin d'être négligeables dans ce secteur.

Enfin, cela a déjà été abordé dans ce rapport, mais il est nécessaire d'aborder **le défi écologique du tannage classique** du cuir au chrome actuellement utilisé à 80 % dans le monde pour sa rapidité et son efficacité, d'après Louis Gagné d'Écofaune Boréale. Cette technique a des impacts écologiques dramatiques en termes de pollution des eaux, d'émission de déchets toxiques, de consommation d'eau et d'énergie et de santé des travailleurs. Or, il existe des procédés de tannage plus durables, comme le tannage végétal ou des alternatives sans chrome. En effet, le CCTT Écofaune Boréale a mené spécifiquement un projet de

recherche pour développer un procédé de tannage écoresponsable des peaux de phoque et de poisson, une problématique apportée par différents intervenants socio-économiques des régions du Nunavik, des Îles-de-la-Madeleine et de la Côte-Nord[59]. Ce projet visait donc à offrir trois solutions commerciales : un procédé de tannage écoresponsable des peaux de phoque, un système de réutilisation des eaux de procédé et un procédé de tannage écoresponsable du cuir de poisson.

Acteurs principaux recensés pour cette dimension

- Écofaune Boréale
- CERMIM
- Merinov
- Autres Centre Collégial de Transfert de Technologie (CCTT) pertinents (recherche appliquée)
- UQAR et autres universités pertinentes (recherche fondamentale)
- Communautés autochtones concernées
- Communautés côtières concernées
- Fourchette bleue et autres certifications pertinentes

Défis identifiés

- Difficile d'obtenir des volumes qui puissent justifier l'ensemble des infrastructures requises dans la valorisation des carcasses près de chaque site de récolte.
- Transport entre les Îles-de-la-Madeleine (site de transformation principal actuel) et le continent qui augmente les coûts économiques et écologiques généraux de la transformation dans les régions côtières.
- Le marché est à développer pour la majorité des produits dérivés du phoque, et il est difficile de mettre des efforts partout à la fois, surtout pour les PME du secteur.
- Absence de traçabilité et de certification existante pour ce type de produit.
- Impacts environnementaux énormes pour le processus de tannage traditionnel.

[59] https://ecofauneboreale.ca/nos-realisations/

Recommandations

24. Voir comment abaisser les coûts de transport entre les différents sites de transformation spécialisés répartis aux quatre coins du Québec.

25. L'achat des peaux et des co-produits devrait être obligatoire par les centres intégrés de valorisation du phoque désignés, si les cahiers des charges concernant la chasse sont respectés.

26. Travailler avec ceux qui ont le savoir ou qui ont les moyens de le développer, sur les défis de valorisation, de développement durable et de réduction des impacts écologique de ce secteur : Centres Intégrés de Valorisation du Phoque, communautés autochtones, communautés côtières, CCTT (recherche appliquée), Universités (recherche fondamentale), autres centres de recherche et d'innovation privés ou publics.

27. Diversifier graduellement le portefeuille de produits en misant sur l'innovation, l'économie circulaire et la valorisation des coproduits et viser ainsi une chaîne avec 0 rejet. Des alliances pourraient être conclues entre les centres de valorisation et les transformateurs de la province, du Canada ou de l'international.

28. Développer différentes voies de mise en marché suivant les produits et les opportunités de commercialisation : circuits courts pour certains sous-produits, distribution centralisée pour d'autres, etc.

29. Utiliser des labels certifiant la production durable et respectueuse de la ressource, de la chasse à la transformation : « Fourchette bleue » pour la viande, « tannage écoresponsable » pour la peau, etc.

Sixième dimension : financement de la chaîne de valeur

Résumé de la situation

Pour assurer un financement adéquat qui puisse alimenter la chaîne de valeur souhaitée, la première clé est de déterminer une valeur « par carcasse » pour rémunérer le chasseur/pêcheur. Selon les informations recueillies et analysées, cette valeur pourrait correspondre à 150 $/carcasse. La seconde clé est d'évaluer le potentiel de revenu autonome que pourrait générer un Centre Intégré de Valorisation du Phoque.

Plusieurs variables sont encore à confirmer, mais pour le CIVP de la Haute-Gaspésie par exemple, en supposant une cible de transformation annuelle de 1 000 phoques (à plein déploiement), cela aurait le potentiel de générer des revenus annuels de l'ordre de 765 000 $.

Une fois les coûts directs des produits vendus retirés, le CIVP afficherait une marge bénéficiaire brute de 371 200 $, correspondant à un taux de marque de 49 %. Le modèle d'affaires pourrait donc s'avérer rentable selon les hypothèses de départ.

→ *Le fichier de calcul Excel utilisé avec l'ensemble des hypothèses a été remis à la MRC de La Haute-Gaspésie, partenaire principal ayant commandé ce rapport d'étude.*

Il est donc possible que l'exploitation de l'ensemble des parties du phoque (et encore, ne sont pas inclus ici les autres parties comme les os ou les abats) soit viable économiquement, à condition de supporter l'industrie jusqu'à l'atteinte de certaines cibles de rendement en supposant qu'il puisse y avoir des acheteurs pour les matières premières (entreprises de 2e transformation, usine de traitement de l'huile ou tannerie, par exemple).

Or, jusqu'à maintenant, plusieurs projets du secteur ont été avortés en partie à cause du manque d'accès à du financement pendant les premières années. Ce fût le cas avec Total Océan, qui a manqué de fonds avant de pouvoir développer pleinement son marché, ce qui a mené à sa faillite[60]. Ce fût aussi le cas du projet de recherche initié par Tamasu sur les valves cardiaques des phoques, qui s'est arrêté brusquement par manque de financement, en 2012, après 4 années de recherche[61].

Actuellement, quelques **programmes d'aide financière** déjà existants pourraient être utiles au développement et au maintien d'une chaîne de valeur globale où les différents acteurs agissent en synergie. Voici quelques exemples :

- **Programme développement économique pour l'aide à la redynamisation des territoires** (DÉPART) offert par ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE) dont l'objectif est de permettre aux PME de certaines MRC (dont celles de la région

[60] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2049377/faillite-iles-madeleine-huile-gras-phoque
[61] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/581969/valves-phoques-financement?depuisRecherche=true

administrative de la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine) de diversifier et de renforcer leurs activités économiques afin d'améliorer l'indice de vitalité économique de leur MRC, par rapport à la moyenne des autres[62].

- **Programme de développement territorial et sectoriel** (PDTS) 2023-2026, offert par le MAPAQ, dont l'objectif est de contribuer à la mise en valeur et au développement durable du secteur bioalimentaire et des territoires par le soutien aux initiatives d'intérêt collectif[63]. Le volet 1 de ce programme permettrait de soutenir financièrement **la planification, la concertation et la coordination des acteurs**, afin de favoriser le développement d'une vision commune des priorités de ce secteur. Ensuite, le **volet 2 – Réalisation de projets d'intérêt collectif** serait particulièrement intéressant, car il permettrait de contribuer au développement du secteur bioalimentaire par la réalisation de projets d'intérêt collectif issus des priorités identifiées dans la planification du secteur donné.

- **Programme d'appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciale** 2023-2026, vise à améliorer la productivité et la compétitivité des entreprises du secteur dans une perspective de développement durable. Ce programme s'adresse principalement aux entreprises à but lucratif.

- **Fonds région ruralité** (FRR), volet 1 Rayonnement régional, vise à favoriser l'occupation et la vitalité du territoire en soutenant des démarches de développement dont le rayonnement s'étend à l'échelle régionale et en misant sur l'innovation.

- **Programme d'aide financière pour la réduction à la source, le réemploi et le recyclage** (3R) – RECYC-QUÉBEC

- **Fonds Écoleader** du Fonds d'action québécois pour le développement durable

- **Programme de financement communautaire ÉcoAction** (pour des projets collaboratifs entre entreprises et organismes communautaires) de ECCC

- **Fonds des pêches du Québec**

- **Fonds d'intervention pour le développement du secteur agroalimentaire** (FIDSA)

De plus, des moyens financiers supplémentaires semblent être mis à disposition **spécifiquement pour le secteur du phoque**, si on en croit ce que mentionne le rapport du Comité sénatorial en mai 2024[64]: « Pour répondre aux exigences établies par l'Union européenne, le gouvernement du Canada a mis en place **un programme visant à investir 5,7 millions de dollars sur cinq ans** pour soutenir le développement de systèmes permettant

[62] https://www.investquebec.com/quebec/fr/produits-financiers/toutes-nos-solutions/Programme-developpement-economique-pour-aide-redynamisation-territoires-DEPART.html
[63] https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/programmes/developpement-territorial-sectoriel/PG_developpement-territorial-sectoriel-PDTS_MAPAQ.pdf
[64] https://sencanada.ca/content/sen/committee/441/POFO/reports/2024-05-23_POFO_SS-3_Report_Final_f.pdf

de **certifier les produits du loup-marin** qui découlent d'activités de chasse traditionnelle réalisées par des communautés autochtones. [...] De plus, l'investissement permettra de **soutenir les efforts de l'industrie du loup marin** dans son ensemble afin d'accroître les possibilités d'accès au marché. » L'équipe n'a toutefois pas retrouver d'informations sur ces programmes.

Acteurs principaux recensés pour cette dimension

- MAPAQ
- MEIE
- MPO
- MRC Haute-Gaspésie / Regroupement des MRC
- Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine
- RECYC-QUÉBEC
- Fonds d'action québécois pour le développement durable
- Environnement et Changement Climatique Canada
- Technologies du développement durable Canada (TDDC)

Défis identifiés

- Difficile de recruter des promoteurs privés qui puissent être convaincus de rentabiliser leurs investissements initiaux dans un contexte où les marchés ne sont pas encore développés, où les actions sont faites en silo, et où il y a plusieurs zones grises réglementaires au tableau.
- Les partenaires publics n'ont pas nécessairement de stratégie de développement à laquelle se référer pour pouvoir investir dans une approche structurée et avec des attentes claires et réalistes pour les promoteurs.

Recommandations

30. Formaliser une stratégie de développement concertée avec les acteurs

31. En collaboration avec les partenaires, cibler tous les programmes d'aides financières pouvant apporter un soutien substantiel au financement de la chaîne de valeur.

32. Valider l'intérêt des promoteurs actuels et potentiels pour chaque maillon dans le cadre de cette stratégie de développement

33. Travailler à bonifier l'enveloppe pour soutenir le développement de la chaîne pour une période minimale de 5 ans, afin que chaque secteur puisse développer ses marchés et rentabiliser les investissements.

Septième dimension : environnement commercial et contexte sociopolitique

Résumé de la situation

Le Canada a été le plus grand exportateur mondial de peaux et d'huile de phoque pendant de nombreuses années (entre 250 000 et 300 000 débarquements de phoques par année). Cependant, la diminution mondiale de la demande pour l'huile de phoque, avec l'essor des alternatives, comme le pétrole, et la sensibilisation accrue aux questions environnementales pour les peaux a entraîné un déclin de la demande. Ainsi, la gestion des quotas a été introduite au Canada en 1971, par crainte que les troupeaux ne soient décimés.

Le nombre des débarquements a été aussi influencé par la « US Marine Mammal Protection Act » (MMPA) de 1972, qui restreint considérablement le commerce des produits des mammifères marins. La loi sur la protection des mammifères marins a été la première loi du Congrès des États-Unis à préconiser spécifiquement une approche écosystémique de la gestion de la faune et de la flore sauvages[65]. L'objectif principal de cette loi devait être de **maintenir la santé et la stabilité de l'écosystème marin** et, lorsque cela est compatible avec cet objectif principal, d'obtenir et de maintenir des **populations optimales et durables** de mammifères marins[66]. Ainsi, cette loi interdit la « prise », soit la chasse, la mise à mort, la capture et/ou le harcèlement, de mammifères marins et instaure un moratoire sur l'importation, l'exportation et la vente de tout mammifère marin, ainsi que de toute partie ou produit de mammifère marin, sur le territoire des États-Unis. Le MMPA inclut cependant des exceptions pour la recherche scientifique et les pratiques des autochtones en Alaska, tout en visant à protéger les populations de mammifères marins à long terme.

Or, d'après plusieurs acteurs actuels du secteur, cette loi limite beaucoup de marchés potentiels. En effet, d'après Gil Thériault, cette loi fait en sorte que des homards ou des crabes qui seraient appâtés avec de la viande de phoque, ne pourraient pas être vendus aux États-Unis. Cette loi est accompagnée d'un tel halo, que les entreprises québécoises du secteur du poissons et fruits de mer refusent d'être associés de près ou de loin au secteur du phoque, au risque de perdre le lucratif marché des États-Unis pour leurs fruits de mer.

De même, Rachel Drouin explique qu'elle ne peut pas vendre ses produits faits avec de la peau de phoque à des touristes américains, par exemple, car ils ne pourraient pas revenir aux USA avec ceux-ci, au risque qu'ils soient confisqués à la frontière, au nom de cette loi. Ainsi, le marché des USA est totalement bloqué pour les produits du phoque depuis 1972.

Puis, en 1983, suite aux actions des animalistes, la **Communauté économique européenne** bannit totalement l'importation de blanchons (phoques du Groenland non sevrés) et de dos bleus (jeunes phoques à capuchon) en Europe. Ainsi, entre 1983 et 1995, une faible moyenne

[65] https://en.wikipedia.org/wiki/Marine_Mammal_Protection_Act
[66] https://www.mmc.gov/about-the-commission/our-mission/marine-mammal-protection-act/

de 52 000 phoques est chassée annuellement, ce qui est bien en deçà des quotas. Cela entraina ce qu'on a appelé « la Grande Dépression » dans les communautés Inuits[67]. Beaucoup de ceux-ci ont alors dû quitter leurs terres pour se rapprocher des villes. Ils ont arrêté de vendre des peaux de phoque, mais ont continué de le chasser pour se nourrir et se vêtir.

« On mange du cochon [...] mais on ne mange pas les bébés phoques que je sache. On vend leurs peaux et on laisse leurs chaires pourrirent sur la banquise. Je ne pense pas que ça nourrit qui que ce soit, à part quelques esquimaux. Je n'ai encore jamais vu de bébés phoques dans les étals de boucherie. **Alors si c'est pour nourrir des gens, d'accord, mais si c'est pour vendre de la fourrure, non**. » Propos de Brigitte Bardot en 1976, repris dans le film Du phoque au menu de Guillaume Lévesque (2023).

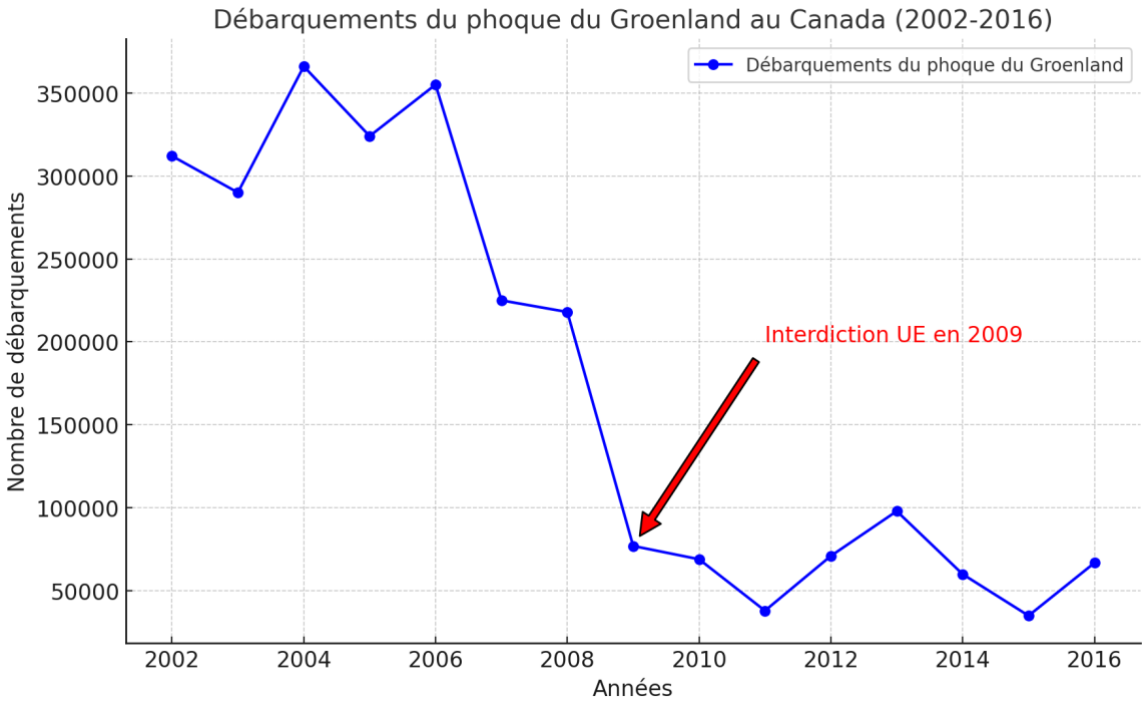


Puis, en 2009, suite à des pressions des grandes organisations de protection animale, l'Europe décide d'aller plus loin en adoptant une législation **interdisant la commercialisation de l'ensemble des produits dérivés du phoque** sur son territoire entraînant une nouvelle chute drastique des exportations mondiales (voir figure ci-dessous). La seule exception faite est celle pour les produits des Inuits et des peuples autochtones, mais selon de stricts critères d'importation, qui font que **très peu de produits issus des peuples autochtones** ne seront finalement vendus en Europe[68].

Suite à cette interdiction européenne**, d'autres pays ont emboîté le pas**, tels que le Royaume-Uni, la Russie, le Mexique, l'Inde, la Suisse, le Kazakhstan, la Biélorussie, la Croatie, Taïwan et le Groenland.

[67] https://www.onf.ca/film/inuk_en_colere/

[68] https://nunatsiaq.com/stories/article/inuit-exemption-to-european-unions-seal-product-ban-is-ineffective-report/



D'après plusieurs acteurs, **ces interdictions ne font pas de sens**. En effet, dès 1978, l'écologiste marin Jacques Cousteau a critiqué la protestation contre la chasse aux phoques : « La question du phoque du Groenland est **entièrement émotionnelle**. Nous devons être logiques. Notre activité doit d'abord viser les espèces menacées. Ceux qui sont émus par le sort du phoque du Groenland pourraient également être émus par le sort du porc - la façon dont ils sont abattus est horrible. »

Depuis, **plusieurs actions politiques sont menées**, notamment par le gouvernement du Canada, afin de rétablir les marchés mondiaux des sous-produits du phoque. De plus, en 2024, 15 ans après son entrée en vigueur, la Commission européenne a entamé une première évaluation complète de l'interdiction de commercialisation des produits dérivés du phoque pour mesurer sa pertinence et son efficacité[69].

Aujourd'hui, la chasse au phoque se pratique principalement à **l'est et au nord du Canada**, soit au Québec, à Terre-Neuve-et-Labrador, au Nunavut et, en moindre mesure, en Nouvelle-Écosse. **Sur la Côte Ouest du Canada**, historiquement, on chassait le phoque commun jusque dans les années 70. En effet, les populations de phoques communs, entre autres, auraient été « appauvries en raison du programme de contrôle des prédateurs et surtout de la chasse commerciale » qui ont été « menées entre la fin des années 1800 et les années 1960 »[70]. Depuis, la chasse commerciale de tous les mammifères marins, y compris les phoques, est interdite. Cette interdiction a été imposée par Pêches et Océans Canada en vertu de la Loi

[69] https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2079997/phoque-interdiction-commerce-revision-union-europeenne-nunavut-tno

[70] https://sencanada.ca/content/sen/committee/441/POFO/Reports/2024-05-23_POFO_SS-3_Report_Final_f.pdf

sur les pêches et de ses règlements. La chasse de mammifères marins à des fins alimentaires, sociales et rituelles est autorisée pour les collectivités ou personnes autochtones, conformément au Règlement sur les mammifères marins et aux droits ancestraux et aux droits issus de traités. De plus, d'après un rapport publié en 2009, Pêches et Océans Canada estimait la population de phoques communs en Colombie-Britannique à 105 000 phoques, et le comité a entendu que ce chiffre était stable depuis plus de 25 ans[71].

Acteurs principaux recensés pour cette dimension

- Comité sénatorial permanent des pêches et des océans
- MPO et autres acteurs politiques pertinents
- Médias provinciaux et médias locaux
- Organisations de promotions des produits : Produits du Phoque Canadien, Aliments du Québec, Fourchette bleue, etc.
- Communautés autochtones et certifications pertinentes (Identification Premières Nations - ID1N)

Défis identifiés

- Perception publique et acceptabilité sociale influencées par de grosses organisations de protection animale qui y ont un fort intérêt économique.
- Désinformation et débat polarisé, peu contrôlable, surtout en dehors des frontières canadiennes.
- Restrictions commerciales et barrières à l'exportation pour de nombreux pays.
- Marchés locaux et domestiques encore très limités, liés à une faible demande et à un manque d'accessibilité et une distribution restreinte.

[71] https://waves-vagues.dfo-mpo.gc.ca/library-bibliotheque/340454.pdf

Recommandations

34. Faire une stratégie d'acceptabilité sociale suite à ce rapport, qui combinerait éducation, transparence, valorisation culturelle, et innovation (recommandation de Louis Gagné d'Écofaune boréale)

35. Miser sur une stratégie de développement qui puisse se satisfaire d'une commercialisation sur le marché du Québec, puis sur le marché canadien.

36. Concentrer les efforts de communication sur les bienfaits nutritifs et écologiques des sous-produits du phoque (Annexe F) plutôt que sur la validité et le bien-fondé de la chasse afin de convaincre les indécis. Cela permet de miser sur des terrains d'entente plutôt que d'aller en opposition directe dans un débat trop polarisé.

37. Éviter de trop parler de la chasse dans les médias et privilégier les sujets en lien avec les avantages et la qualité des produits spécifiques pour changer le focus de place.

38. Diversifier les produits et les marchés, en mettant l'accent sur la qualité, la durabilité et l'éthique, afin de valoriser l'entièreté de l'animal. Il n'y a pas le droit à l'erreur dans ce secteur très médiatisé, toute la chaîne de valeur doit être réfléchie dans ce sens.

39. Encourager les partenariats entre les acteurs gouvernementaux, commerciaux et autochtones, et profiter de l'acceptabilité sociale plus marquée envers ces derniers.

40. Rencontrer les acteurs gouvernementaux canadiens afin de les encourager à appliquer la recommandation du comité sénatorial à propos des campagnes publiques nationales d'éducation et de sensibilisation sur les produits du loup marin.

41. Pour des considérations marketing, explorer l'idée d'utiliser le terme « loup-marin » au lieu de « phoque » notamment pour aider à dissocier l'image du bébé phoque des produits vendus aux consommateurs finaux.

Les prochaines étapes

Le développement d'une chaîne de valeur industrielle du phoque représente une opportunité unique de valoriser une ressource abondante tout en soutenant l'économie locale. Les défis sont nombreux, mais surmontables avec une approche concertée et innovante.

Les prochaines étapes incluent :

- La formation officielle du comité de pilotage qui permettra une coordination des actions des différents partenaires clés au niveau provincial avec une assise structurelle locale via les CIVP ;
- La mise en place des comités locaux et l'établissement des premiers Centres Intégrés de Valorisation du Phoque (Îles-de-la-Madeleine, Haute-Gaspésie, Côte-Nord), qui offriront aux entrepreneurs privés des infrastructures clés pour la transformation primaire du phoque dans chaque territoire ;
- L'élaboration d'une stratégie concertée pour la filière du phoque au Québec, incluant une stratégie d'acceptabilité sociale qui pourra mener à une campagne provinciale voir nationale de promotion des produits du phoque ;
- La mise en œuvre en synergie et le suivi des projets, par une approche inter-régionale qui mise sur la concertation et la collaboration.

ANNEXES

Annexe A - Répertoire des acteurs et partenaires du secteur

Nom	Nom du contact	Description courte
Boucherie spécialisée Côte-à-Côte	Réjean Vigneau et Alexis Boudreau	Située aux Îles-de-la-Madeleine. Seule entreprise actuellement qui peut transformer la viande de phoque au Québec. Propose une large gamme de produits à base de viande de phoque aux détaillants et restaurants au Québec. Ils récoltent chaque année des phoques pour leur viande, contribuant à la gestion durable des populations de phoques et à la valorisation de produits locaux.
Chez Cévic	Robin St-Gelais	Située à Sainte-Anne-des-Monts. Ils ont des installations pour la transformation primaire de la viande mais n'ont pas de permis C1. Ils pourraient être capable de transformer entre 30 et 40 phoques par saison.
Les Crustacés des Monts	Bertrand Langlois	Usine située à Sainte-Anne-des-Monts, anciennement utilisée pour la transformation de la crevette. N'est plus en activité depuis quelques années. Pourrait être réutilisée pour la transformation primaire de la viande de phoque.
Groupe Adel	Nicolas Légaré	Situé dans le Bas-Saint-Laurent, abattoir de proximité, boucherie et distributeur de viande. Ils sont sous inspection provinciale et certifiée C1. Ils offrent des services de découpes primaires, découpes de détail, transformation.
Atkins et Frères	Guillaume Thibault	Située à Mont-Louis en Haute-Gaspésie, spécialisée dans la transformation des poissons en produits à haute valeur ajoutée. Ils possèdent une usine de transformation avec les permis provinciaux et fédéraux et sont déjà habitués à commercialiser leurs produits dans les grandes chaînes comme Métro et Sobeys. Ils seraient intéressés par la viande de phoque, à hauteur de 1 000 kg par année.
Gras dur cuisine	Jérôme Paquet	Située à Sainte-Anne-des-Monts en Haute-Gaspésie. Propose des plats préparés, services traiteurs et produits de seconde transformation (saucisses, saucissons secs, etc.). Ils ne possèdent pas de permis C1, les produits sont commercialisés localement à petite échelle. Ils ont de l'expérience dans la transformation de la viande de phoque et proposent déjà des saucisses de porc et phoque dans leur boutique et dans un restaurant local. Ils estiment pouvoir transformer entre 600 et 1 200 kg de viande de phoque par an.
Les délices du fumoir gaspésien	Sylvain Carrier	Située à Sainte-Anne-des-Monts en Haute-Gaspésie. Propose du poisson fumé et un service de traiteur. Ils seraient intéressés à explorer le jerky de phoque. Il veut développer son marché dans les poissonneries de la Gaspésie.
Canabec		Située à Saint-Augustin-de-Desmaures. Distributeur de viandes de gibier au Québec et au Canada. Ils transforment, entreposent et distribuent. Il offre une variété de gibiers, procurés via des

		partenariats avec des éleveurs de gibiers. Ils ont plusieurs succursales, avec des représentants pour le HRI à travers le Québec.
Métro		Metro est l'une des principales chaînes d'épicerie, avec plus de 995 magasins d'alimentation au Québec et en Ontario, offrant une grande variété de produits alimentaires. En février 2024, ils ont étendu la certification Fourchette bleue à tous les magasins du Québec. Ils contribuent ainsi à faire découvrir et à valoriser de nombreux produits comestibles du Saint-Laurent, dans une perspective de saine gestion des ressources marines.
Viandex (et la Maison du Gibier)		Située à Québec. Le plus important distributeur alimentaire indépendant dans l'est du Québec, spécialisé dans les protéines. Pour les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du commerce au détail spécialisé. Ils proposent aussi de la viande de gibier.
Total Océan	N.A.	Située aux Îles. Usine de transformation de l'huile de phoque. Faillite en 2024.
Boréal Omega	Michel Lacroix, Christophe Mellon	Nouvelle entreprise pour reprendre les activités de transformation d'huile de phoque aux Îles.
DPA Gold		Situé en Ontario, fabricant de gélules souples d'oméga-3.
Carino	Catherine Moores et Dion Dakins	Situé à Terre-Neuve. Seule compagnie capable de transformer l'huile de phoque au Canada. Vendent leurs propres marques de gélules. Vendent aussi des peaux et de la viande.
Caboto Seafoods LTD	Kendall Flood (CEO)	Situé à Terre-Neuve. Ils veulent faire la transformation de l'huile et proposer un produit de gélules souples
AKSO Marine Biotech Inc.		Situé en Nouvelle Écosse. R&D d'ingrédients bioactifs dans le concombre de mer et le phoque. Proposent des produits avec de l'huile de phoque (gélules pour adultes et huile pour enfants).
Waspu Oil		Produit fait par la Première nation Qalipu. Ils ont des installations d'embouteillage à Terre-Neuve et proposent de l'huile de phoque en gélules pour les humains et de l'huile de phoque liquide pour animaux.
Terra Nova Seal Oil		Situé à Terre-Neuve-et-Labrador. Ils offrent de l'huile de phoque en gélule.
AUUM Canada		Situé en Ontario. Spécialisé dans le développement de suppléments d'oméga-3 durables pour les mammifères. Ils offrent de l'huile de phoque liquide avec des compléments en vitamines pour les humains

		(Vitamine D3 et Vitamine A) et de l'huile de phoque liquide pour animaux.
Tannerie des ruisseaux		Situé à Saint-Pascal, au BSL. Seule tannerie de type commerciale encore existante au Québec. Transforme le cuir.
Tannerie Caraquet		Située à Caraquet au Nouveau-Brunswick. Apprête différents types de peau, dont la peau de phoque. Font le tannage souple.
Bill Worb Furs Inc.		Située à Winnipeg au Manitoba. Une des dernières grandes maisons indépendantes de fourrure et de cuir au Canada. Ils semblent traiter les peaux de phoque.
Rachel Drouin Création	Rachel Drouin	Située aux Îles-de-la-Madeleine, Confection d'accessoires de mode en cuirs, fourrures de loup-marin et textiles naturels.
Frett Design	Michelle Secours	Située en Gaspésie, confection de vêtements écoresponsables. Habituée à travailler la fourrure et la peau de phoque. A travaillé avec les communautés autochtones sur des projets de confection vestimentaire à partir de peaux d'animaux.
Bilodeau Canada	Mario et Samuel Bilodeau	Située à Normandin. Spécialisé dans la transformation écoresponsable des peaux de phoque pour fabriquer des vêtements, bottes, et accessoires d'hiver.
Fourrures Grenier		Située en Abitibi-Témiscamingue. Propose notamment une large gamme de vêtements et accessoires hivernaux faite avec de la peau de loup marin.
Always in Vogue		Située à St-John's à Terre-Neuve-et-Labrador. Leurs vêtements de mode sont faits en cachemire, en laine fine angora, en cuir, en phoque, en castor tondu, en vison.
Natural Boutique	Jen Shears	Située à St-John's à Terre-Neuve-et-Labrador. Spécialisé dans les produits à base de ressources renouvelables, en particulier ceux provenant de l'industrie du phoque de Terre-Neuve-et-Labrador.
Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk (PNWW)	Guy-Pascal Weiner	La Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk, autrefois appelée Première Nation Malécite de Viger, est la seule Nation Wolastoqey en territoire québécois. Aujourd'hui, la Première Nation possède une petite terre de réserve à Cacouna au Bas-Saint-Laurent. Ils aimeraient pouvoir valoriser le phoque, en commençant par récolter 3000 adultes et 2000 jeunes.
Reconseal Inuksiuti	Yoanis Menge	Reconseal Inuksiuti, basé aux Îles, agit comme un levier politique, en promouvant la réconciliation par le biais du phoque. De plus, ils chassent le phoque pour nourrir les Inuits des villes.
Association de gestion halieutique	Marie-Hélène Rondeau	OBNL réunissant la Nation Micmac de Gespeg, les Micmacs de Gesgapegiag et la Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk. Ils ont

autochtone Mi'gmaq et Wolastoqey (AGHAMW)		proposé plusieurs formations et projets en lien avec la chasse et la transformation du phoque dans le passé.
Association des chasseurs de phoque intra-Québec (ACPIQ)	Yoanis Menge et Gil Thériault	Basée principalement aux Îles, cette association représente les intérêts des chasseurs locaux, en promouvant une chasse durable et en valorisant les produits dérivés du phoque. Elle soutient l'économie locale, défend les pratiques traditionnelles, et travaille à sensibiliser le public à la gestion responsable des ressources.
Institut de la fourrure du Canada (IFC)	Doug Chiasson	Porte-parole national du secteur canadien de la fourrure. Plaident en faveur de l'utilisation durable des ressources naturelles renouvelables. Mission de fournir des informations précises sur les questions économiques, sociales, culturelles et environnementales liées à l'exploitation des fourrures sauvages et d'élevage au Canada.
Produits du Phoque Canadien	Romy Vaugeois	Le Réseau de gestionnaires de la ressource du phoque (Seals & Sealing Network) a lancé la marque « Produits de Phoque Canadien ». Mission de promotion des produits issus du phoque et qui répondent à des critères et des lignes directrices stricts garantissant les plus hauts standards de qualité, de sécurité et de traçabilité.
Canadian Sealers Association	Eldred Woodford	Basée dans le Canada atlantique, cette association a été conçue pour parler au nom des chasseurs de phoques, principalement à Terre-Neuve, sur la Côte-Nord du Québec et aux Îles-de-la-Madeleine. Son objectif principal était de développer une campagne d'éducation et de sensibilisation du public pour contrer les groupes de défense des droits des animaux. La CSA représente plus de 6 000 chasseurs de phoques qui sont des pêcheurs professionnels titulaires d'un permis délivré par le gouvernement du Canada.
Comité sectoriel de main-d'oeuvre des pêches maritimes (CSMOPM)	Marjorie Chrétien	Ce comité a pour mission de favoriser l'attraction, la valorisation, la formation et le développement de la main-d'œuvre afin de répondre aux besoins des travailleurs et des employeurs de l'industrie des pêches. Ils ont initié plusieurs projets en lien avec le phoque, dont une formation sur la manutention et la transformation du phoque, offerte aux communautés autochtones et non-autochtones.
Union des pêcheurs maritimes	Martin Mallet	L'UPM est une organisation qui représente actuellement plus de 1300 pêcheurs côtiers au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse. Elle est à l'avant-garde de l'industrie de la pêche côtière.
Fourchette bleue	Sandra Gauthier	Fourchette bleue, créé par Exploramer, est un programme qui met en valeur les espèces marines méconnues et sous-exploitées du Saint-Laurent, en s'adressant aux consommateurs, aux restaurateurs, aux poissonneries et aux épiceries du Québec dans une perspective de

		développement durable et de protection de la biodiversité. Chaque année, Fourchette bleue émet la liste des espèces marines comestibles du Saint-Laurent, pêchées de manière respectueuse envers les écosystèmes marins. Le phoque gris et le phoque du Groenland sont deux des 45 espèces certifiées Fourchette bleue en 2024.
Rendez-vous Loup-marin		Depuis 2010, le Centre du phoque et l'Association des chasseurs de phoques intra-Québec organisent le Rendez-vous loup-marin pour souligner et célébrer l'importance du loup-marin pour la communauté madelinienne. Événement annuel unique et rassembleur pour vivre et comprendre la réalité qui entoure ce mammifère marin.
Phoque Fest		Festival Gastronomique qui a eu lieu en septembre 2020 et qui proposait un circuit de recettes de viande de loup-marin spécialement préparées par les meilleurs chefs du Grand Montréal, de la ville de Québec, de Sherbrooke, des Îles de la Madeleine, de Toronto et de Saint-Jean à Terre-Neuve.
Ministère des Pêches et des Océans Canada (MPO) - Fédéral	Fares Al Soud *(*mais il vient de quitter son poste)*	Ministère responsable de la gestion et de la régulation des pêches, y compris la chasse au phoque. Il s'occupe de l'émission des permis, de la surveillance des populations de phoques, et des aspects liés à la conservation et à la durabilité des écosystèmes marins.
Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) - Fédéral		Agence qui assure la sécurité alimentaire et la qualité des produits dérivés du phoque destinés à la consommation humaine ou à d'autres usages, tant sur le marché national (interprovincial) qu'international.
Environnement et Changement climatique Canada (ECCC) - Fédéral		Ministère qui joue un rôle dans la régulation de la chasse au phoque en lien avec les impacts environnementaux et la protection des espèces marines. Il peut s'assurer que la chasse au phoque respecte les obligations internationales et les réglementations environnementales.
Comité sénatorial permanent des pêches et des océans - Fédéral		Comité qui a pour mandat d'examiner toute question concernant les pêches et les océans en général. Le comité a mené des études et examiné des projets de loi dans les domaines de la pêche fondée sur les droits des populations autochtones, la recherche et le sauvetage en mer et le secteur de l'aquaculture. En mai 2024, il a publié un rapport sur la chasse au phoque.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) - Provincial		Ministère qui soutient le développement économique des régions où la chasse au phoque est pratiquée, et collabore à la valorisation des produits marins, y compris les produits dérivés du phoque, pour les marchés locaux. Il délivre aussi les permis de transformation alimentaire pour une commercialisation intra-Québec.

Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE) - Provincial		Ministère impliqué dans le soutien à la croissance et la productivité des entreprises, l'entrepreneuriat, la recherche, l'innovation, l'investissement, le développement des marchés d'exportation. De plus, il doit favoriser le développement de toutes les régions du Québec.
Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) - Provincial		Ce ministère, anciennement MDDELCC, a pour rôle d'assurer la protection de l'environnement et des écosystèmes naturels en vue de contribuer au bien-être des générations actuelles et futures.
Écofaune boréale	Louis Gagné	Centre de Transfert Technologique (CCTT) spécialisé dans la valorisation des ressources de la faune boréale. Ils travaillent à développer des procédés de transformation écologiques, comme le tannage écoresponsable des peaux de phoque, et explorent l'utilisation des produits dérivés du phoque, notamment l'huile et le gras, pour divers secteurs. Ils souhaiteraient aussi créer un centre de recherche dédié au phoque aux Îles-de-la-Madeleine pour stimuler l'innovation dans ce domaine. Ce sont les propriétaires actuels des anciens équipements de Total Océan de transformation primaire de l'huile de phoque aux Îles.
Centre d'innovation en pêches et aquaculture Merinov	Stéphanie-Carole Pieddesaux	Merinov est un centre intégré de recherche industrielle (CCTT) spécialisé en technologies des pêches, de l'aquaculture, de la transformation et des bioressources marines. Ils offrent un soutien scientifique et technique aux entreprises maritimes pour optimiser les procédés et diversifier les débouchés, notamment dans les secteurs alimentaires et cosmétiques. Ils ne semblent pas avoir vraiment travaillé sur le phoque cependant.
Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes (CERMIM)	Mayka Thibodeau	Ce centre soutient la valorisation des ressources naturelles dans les milieux insulaires en développant des connaissances sur les pratiques durables. Il contribue à la préservation des écosystèmes marins tout en explorant des opportunités économiques pour les communautés locales. Ils ont un projet de carrefour insulaire de recherche, de développement et d'innovation, et leurs laboratoires de chimie et équipements de pointe pourraient être mis à contribution pour l'analyse et la valorisation de certains produits et coproduits du phoque (huile, os, etc.).

Annexe B - Zone et saison de pêche au phoque au Québec

Sources des informations : Pêches et Océan.

Allocation

Phoque gris : Le MPO surveillera les débarquements et la pêche (chasse) pourrait fermer suivant un court préavis.

Phoque du Groenland :

Îles-de-la-Madeleine : L'allocation accordée à la flottille des chasseurs de phoque des Îles-de-la-Madeleine correspond à 20 % de l'allocation disponible pour le Golfe Saint-Laurent. Sur présentation d'un plan de pêche et approbation par le MPO, une allocation de développement peut également être accessible.

Côte-Nord : L'allocation accordée à la flottille de la Côte-Nord correspond à 8 % de l'allocation disponible pour le golfe du Saint-Laurent.

Gaspésie - Bas-Saint-Laurent : Les titulaires de permis de pêche (chasse) du phoque pour usage commercial sont limités à la pêche (chasse) d'un maximum de 6 phoques du Groenland par saison de pêche (chasse).

Les titulaires d'un permis de pêche (chasse) du phoque pour usage personnel sont autorisés à capturer un maximum de 6 phoques (phoques gris et phoques du Groenland combinés) par année.

Saisons de pêche

Les ouvertures pourront varier en fonction de circonstances particulières et considérations de gestion de la pêche, dont des demandes de l'industrie et l'annonce des TAC, alors que les fermetures pourront être anticipées notamment à la suite de l'atteinte des contingents ou lorsque les probabilités de les dépasser sont élevées. Notamment les paramètres suivants peuvent aider à la prise de décision pour déterminer la date d'ouverture :

Phoque gris : estimation de la date d'ouverture en fonction du moment où 50 % des phoques gris ont été sevrés selon la colonie.

Phoque du Groenland : estimation de la date d'ouverture en fonction du moment où 80 % des phoques Groenland ont été sevrés selon la colonie.

Les saisons de pêche (chasse) présentées ci-dessous pour chaque secteur sont à titre indicatif seulement. Les dates exactes d'ouverture et de fermeture de la pêche seront confirmées par Avis aux pêcheurs et Ordonnances de modification :

Îles-de-la-Madeleine :

Phoque gris :

- Dans la zone 20, ouvert le 20 janvier jusqu'au 30 juin et du 15 septembre au 20 décembre pour les permis commerciaux (professionnel et aide-chasseur) et les permis pour usage personnel.

- Dans les autres zones, dates d'ouverture à déterminer pour les permis commerciaux.

Phoque du Groenland :

- Ouvert du 15 novembre au 14 février et de 14 mars au 14 juin pour les permis commerciaux.

- Ouvert dans la zone 20 du 15 novembre au 14 février et de 14 mars au 14 juin pour les permis pour usage personnel.

Côte-Nord :

Phoque gris :

- Dans les zones 13 à 16, ouvert aux du 1 mars jusqu'au 31 décembre ;

- Dans la partie de la zone 17 bornée par les lignes loxodromiques reliant les points suivants (dans l'ordre de présentation), ouvert du 1er mars jusqu'au 31 décembre pour les permis pour usage personnel

Phoque du Groenland :

- Dans les zones 13 et 14, ouvert du 1 avril au 14 mai pour les permis commerciaux et communautaires autochtones. Pour les permis pour usage personnel ou commercial ayant droit d'avoir en leur possession un maximum de six phoques du Groenland par année, ouvert du 1 avril au 14 juin et du 15 novembre au 14 février.

- Dans les zones 15 et 16, ouvert du 13 décembre au 11 avril pour les permis commerciaux et communautaires autochtones. Pour les permis pour usage personnel ou commercial ayant droit d'avoir en leur possession un maximum de six phoques du Groenland par année, ouvert du 15 novembre au 14 juin.

- Dans la partie de la zone 17 bornée par les lignes loxodromiques reliant les points suivants (dans l'ordre de présentation), ouvert du 15 novembre au 14 juin pour les permis pour usage personnel

Gaspésie - Bas-Saint-Laurent :

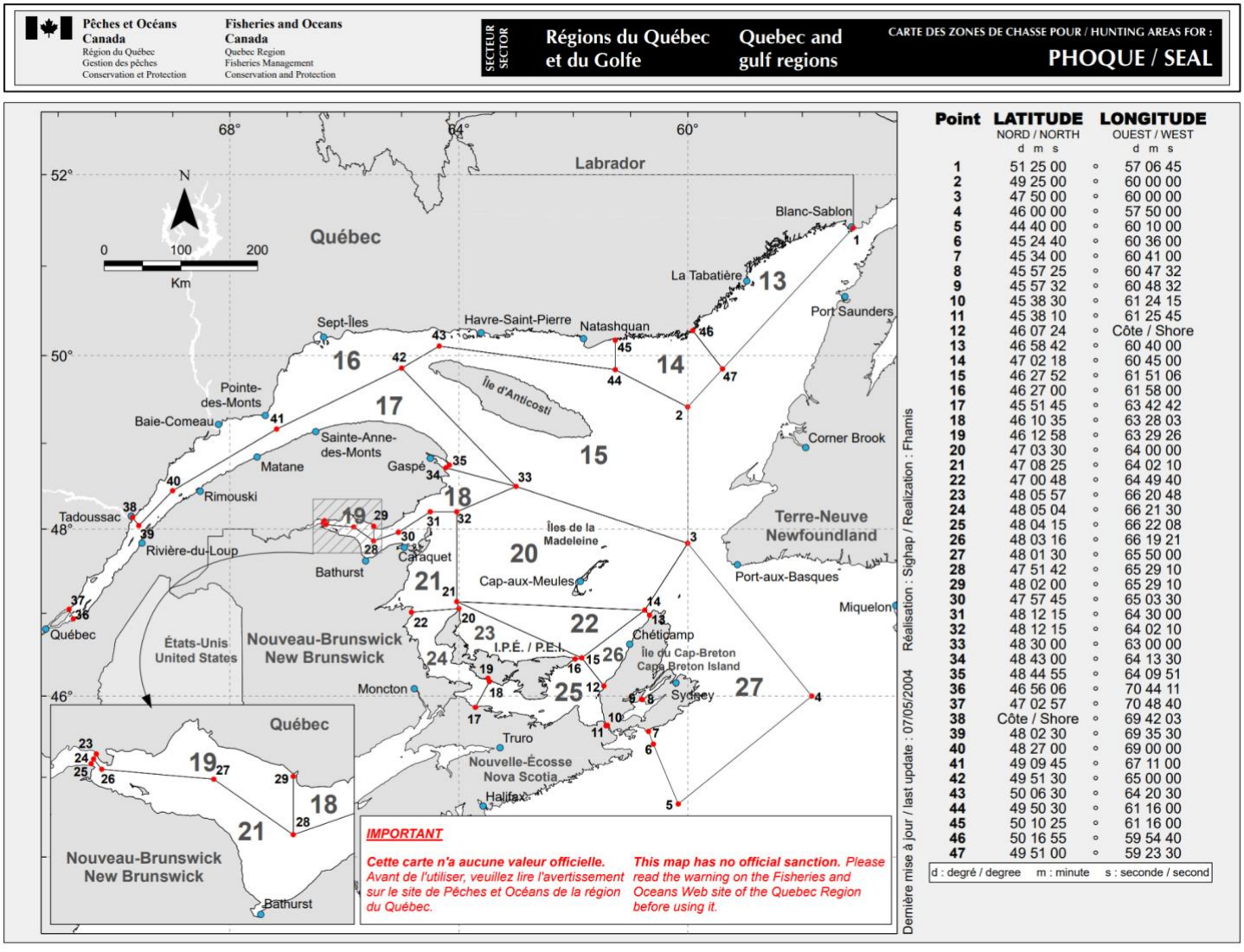
Dans les zones 17, 18 et 19, pour le phoque gris et le phoque du Groenland. - Phoque gris : ouvert du 1 novembre au 31 décembre 2024, ET du 20 janvier au 15 février 2025;

- Phoque du Groenland : ouvert du 1 novembre 2024 AU15 février 2025.

Par ailleurs, il convient de rappeler que lors de la période au cours de laquelle la pêche est autorisée, il est de la responsabilité du capitaine de prendre connaissance des avis émis notamment par Environnement et Changement climatique Canada et Transports Canada liés à la sécurité maritime, ainsi que des normes et bonnes pratiques en matière de sécurité, et de prendre toutes les dispositions pour assurer une pêche sécuritaire.

De plus, il est interdit de pêcher (chasser) le phoque plus d'une demi-heure avant le lever du soleil ou plus d'une demi-heure après le coucher du soleil.

Zones de pêche



Point	LATITUDE NORD / NORTH d m s	LONGITUDE OUEST / WEST d m s
1	51 25 00	57 06 45
2	49 25 00	60 00 00
3	47 50 00	60 00 00
4	46 00 00	57 50 00
5	44 40 00	60 10 00
6	45 24 40	60 36 00
7	45 34 00	60 41 00
8	45 57 25	60 47 32
9	45 57 32	60 48 32
10	45 38 30	61 24 15
11	45 38 10	61 25 45
12	46 07 24	Côte / Shore
13	46 58 42	60 40 00
14	47 02 18	60 45 00
15	46 27 52	61 51 06
16	46 27 00	61 58 00
17	45 51 45	63 42 42
18	46 10 35	63 28 03
19	46 12 58	63 29 26
20	47 03 30	64 00 00
21	47 08 25	64 02 10
22	47 00 48	64 49 40
23	48 05 57	66 20 48
24	48 05 04	66 21 30
25	48 04 15	66 22 08
26	48 03 16	66 19 21
27	48 01 30	65 50 00
28	47 51 42	65 29 10
29	48 02 00	65 29 10
30	47 57 45	65 03 30
31	48 12 15	64 30 00
32	48 12 15	64 02 10
33	48 30 00	63 00 00
34	48 43 00	64 13 30
35	48 44 55	64 09 51
36	46 56 06	70 44 11
37	47 02 57	70 48 40
38	Côte / Shore	69 42 03
39	48 02 30	69 35 30
40	48 27 00	69 00 00
41	49 09 45	67 11 00
42	49 51 30	65 00 00
43	50 06 30	64 20 30
44	49 50 30	61 16 00
45	50 10 25	61 16 00
46	50 16 55	59 54 40
47	49 51 00	59 23 30

d : degré / degree m : minute s : seconde / second

Annexe C - Étapes de transformation du phoque

Secteur	**Dépeçage**	**Transformation primaire**	**Transformation secondaire**
Viande de phoque	Refroidir et rincer les différentes parties.	Découpe, désossage, hachage et surgélation	Emballage et autres transformations
Gras de phoque	Peau lardée : Délardage Gras : Congélation si pas utilisé tout de suite Peau : Dégraissée, moulée, séchée et enroulée[72]	Chauffage, broyage, filtration, distillation moléculaire, ajout autres	Embouteillage ou encapsulation
Peau de phoque		Tannage[73] et préparation : salage et trempage, chaulage, déchaulage, éclissage, tannage, assouplissement, huilage, teinture (facultatif), finition (facultatif), séchage	Découpe et assemblage

[72] https://www.caratan.ca/exp%C3%A9dition-des-peaux

[73] D'après la tannerie de Caraquet, le coût du tannage pour la peau de phoque est de : 1.15 $ x pouce (longueur + largeur)

Annexe D - Les sous-produits du loup marin

Produit	Format	Prix
Viande de loup marin		
Filet de phoque	350 - 500 g	50-60/kg
Épaule de phoque avec os	15 kg / caisse	20$/kg
Péperette	2 x 25 g	80 $/kg
Retailles de viande	Au kg	28-30/kg
Plusieurs autres produits transformés possibles : Saucisse, galette burger, longe fumée, jerky, viande effilochée en pot, terrine, etc.	Variable	Variable
Peau de loup marin		
Peau apprêtée entière[74]	Petit, Medium, grand, très grand (Grade 1 à 4 (qlté))	160 $ (grand)
Peau teinte	Bleue, Fuchsia, Rouge 3-4 tailles disponibles	105 $ (6 pi^2)
Cuir de phoque		
Couvre-lit	Lit Queen	5 100 $
Mitaine et gants		104 $ à 280 $
Chapeaux		230 $ à 364 $
Manteau		3 000 $ à 7 500 $
Bottes et chaussures		400 $ à 750 $
Sacs variés	À main, à dos, de voyage, etc.	196 $ à 570 $
Bijoux variés[75]	Boucles d'oreilles,	25 $ à 340 $

[74] https://bilodeaucanada.com/fr/boutique/coin-artisan-fourrure/peaux-appretees-fourrure/peau-de-loup-marin

[75] https://proudlyindigenouscrafts.com/categorie-produit/femmes/accessoire-femmes/bijoux/?lang=fr

	bracelets, broches, colliers, etc.	
Accessoires de déco variés	Abat-Jours, oreillers, jouets	80 $ à 240 $
Huile de loup marin		
Huile de phoque en gélules souples DPA-Gold	180 gélules, 500 mg par gélule	50 $
Huile de phoque (omega 3 + vitamine D) DPA-Gold	120 ml	6 $
Carino[76] Omega 3 Capsules	120 gélules, 500 mg par gélule	16 $
Carino | Pets Omega 3 Oil	250 ml	20 $
Huile de phoque en gros Carino	Disponible sous deux formes : l'huile de qualité alimentaire standard (SFG) (980 KG de cartons individuels en vrac (IBC) ou 190 KG de fûts de qualité alimentaire.) et l'huile raffinée, blanchie et désodorisée (RBD) (Fûts métalliques de 190 KG).	?
Huile de phoque en gélules souples Terra Nova	120 ou 240 gélules (500 mg)	15 ou 25 $

[76] Carino vend aussi ses produits en gros (boîte de 12 500 gélules par exemple).

Annexe E - Où trouver de la viande de phoque au Canada

Où trouver de la viande de phoque au Québec

Restaurant

- Les Îles en villes (Montréal)
- Caribou Gourmand (Montréal)
- Restaurant de l'ITHQ (Montréal)
- Perles et Paddocks (Montréal)
- Pied Bleu – Cuisine ludique (Québec)
- Louise Taverne et Bar à vin (Québec)
- Le Fin Gourmet (Québec)
- Bistro Boulay (Québec)
- Les Botanistes (Québec)
- Bar à vin le liège (Repentigny)
- Bistro Côté Est (Kamouraska) - hamburger « Phoque Bardot ».
- La traite (Québec City)
- Restaurant le Chardo (Bromont)

Détaillants

- Poissonnerie la Mer (Montréal)
- Fou des Îles (2 établissements à Montréal)
- Boucherie dans la côte (Montréal)
- Poisson d'Or (Québec)
- Fou du Bio (Québec)
- La Moulière (Québec)
- Pêcheries Raymond Desbois (Québec)
- IGA Extra Marché Tellier (Île-Perrot)
- Poissonnerie ô (Montreal)
- Poissonnerie Délices de la mer (Québec City)
- Capone Gourmand (Shawinigan)
- Poissonnerie Au Quai 33 (Drummondville)
- Poissonnerie Olynick (Saint-Sauveur)

Où trouver de la viande de phoque en Ontario

- Marché aux poissons de Richmond Hill
- Antler Kitchen and Bar
- Saslove's
- Glebe Meat Market
- Boucherie Gréber
- La Maison Bisson

Où trouver de la viande de phoque à Terre-Neuve

- Fish Depot
- Chez Coleman's
- Chiched Bistro
- Mallard Cottage
- Raymond's
- Mussels on the Corner
- O'Reilly's Pub
- Yellow Belly Brewery



Annexe F - Arguments de vente des sous-produits du loup marin

Viande de loup marin

- Source de protéines maigres, comparable à d'autres viandes maigres comme le poulet (2-3 % de matière grasse)
- Source riche en fer héminique, facilement absorbée par le corps, et en vitamine B12, comparable à d'autres viandes rouges, mais avec une viande beaucoup moins grasse et problématique pour la santé.
- Source particulièrement riche en 3 acides gras oméga-3 (DHA, EPA, et DPA)
- Viande issue d'une chasse durable et écoresponsable, très contrôlée, qui offre une alternative locale à l'agriculture intensive et à la surpêche.

Huile de loup marin

- Composition en acide gras complète (DHA, EPA, et **DPA**), ce dernier, absent dans l'huile de poisson, offre des avantages supplémentaires pour la santé cardiaque, notamment en termes de réduction des risques de caillots sanguins et de diminution de l'inflammation.
- Facilement absorbée par le corps humain, car les acides gras proviennent d'un autre mammifère. Ce qui permet une digestion rapide et pas de « rots de poisson ».
- Effets bénéfiques sur la santé humaine et animale (animaux de compagnie)
- Issue d'une chasse durable et écoresponsable, très contrôlée, qui offre une alternative à la surpêche des petits poissons pélagiques (maquereaux, sardines et anchois) et à l'aquaculture intensive des saumons pour la demande en Oméga 3.

Peau et du cuir de loup marin

- Produit de qualité et très résistant, qui peut rester en bon état pendant des dizaines d'années (grande longévité)
- Produit très isolant, particulièrement bien adapté pour les climats très froids, comme le Québec
- Produit hydrofuge et imperméable
- Fourrure légère à poils courts qui peut être colorée, ce qui permet une grande flexibilité d'usage et un esthétisme inégalé.
- Issue d'une chasse durable et écoresponsable, très contrôlée, qui offre une alternative aux fermes d'élevage de fourrure et aux produits de fausse fourrure fabriquée à partir de fibres synthétiques comme le polyester et l'acrylique, dérivés du pétrole.
- Produit biodégradable