

Gouvernement du Québec  
Ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche  
Direction régionale des Trois-Rivières  
Service de l'Aménagement et de l'Exploitation de la faune

**ASPECTS SOCIO-ECONOMIQUES DE LA  
PECHE COMMERCIALE DANS LA REGION DU  
LAC SAINT-PIERRE EN 1983**

par

Chantal Roy

Trois-Rivières-Ouest

octobre 1986

**AVANT-PROPOS**

La présente étude s'inscrit dans la série de rapports relative à l'acquisition de connaissances sur la pêche commerciale effectuée au lac Saint-Pierre, en 1983.

Le ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation ont collaboré à la réalisation de cette étude dans le but d'en arriver à un programme de développement de la commercialisation d'espèces de poissons d'eau douce actuellement rejetés par les pêcheurs commerciaux. Avant d'en arriver à un tel programme, il nous faut connaître les quantités capturées et commercialisées de chaque espèce et le marché actuel.

## RESUME

Une enquête réalisée auprès des pêcheurs commerciaux, qui s'étendait des mois d'avril à novembre 1983, avait pour objectif principal de déterminer la biomasse des espèces de poissons récoltés commercialement et de connaître le mécanisme de la mise en marché des produits de la pêche commerciale dans la région du lac Saint-Pierre.

La quantité des débarquements pour la saison 1983 est estimée à 508 tonnes de poissons pour 41 pêcheurs commerciaux. La perte de biomasse lors de la transformation du poisson est d'environ 57%; le produit fini commercialisable représente alors 220 tonnes. Le revenu total brut calculé à partir de l'enquête s'élève à 761 860 \$.

La Barbotte brune constitue 40% du poids total des prises commerciales et 19% de la valeur du revenu brut de la pêche. La Perchaude et les Crapets représentent ensemble près de 40% de la quantité, mais engendrent plus de la moitié des revenus. L'Anguille d'Amérique, quant à elle, constitue 13% de la biomasse de la récolte et un peu plus de 18% de la valeur. L'Esturgeon jaune représente 6% des débarquements à la fois en quantité et en valeur. Quant à la Barbue de rivière, la Carpe, les Meuniers et les Suceurs, ils totalisent près de 2% du poids des captures commerciales alors qu'ils ne représentent que 1% des recettes.

## REMERCIEMENTS

Nous remercions sincèrement les pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre qui ont accepté de contribuer à cette enquête de mise en marché des produits de la pêche commerciale.

Notre reconnaissance s'adresse également à MM. Camille Pomerleau, Marcel Bernard et Denis Bourbeau du ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche pour les conseils apportés. Nous tenons aussi à remercier MM. Fritz Axelsen et Germain Labrecque du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour avoir coopéré à la préparation des questionnaires de l'enquête.

La révision et la correction du rapport ont été effectuée par MM. Yves Mailhot et Camille Pomerleau. Signalons aussi le travail de Madame Johanne Painchaud pour la réalisation des figures.

Ont aussi collaboré à cette étude, les techniciennes et techniciens de la faune suivants: Louis Bazin, Suzanne Bouchard, Lorraine Côté, Suzy Dupont, Denis Fournier, Sylvie Girard, Guylaine Lavigne, Claude Maloin, Jocelyn Marcotte, Michel Moisan et Monique Salathé.

## TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS . . . . .	ii
RESUME . . . . .	iii
REMERCIEMENTS. . . . .	iv
TABLE DES MATIERES . . . . .	v
LISTE DES TABLEAUX . . . . .	vii
LISTE DES FIGURES. . . . .	viii
LISTE DES ANNEXES. . . . .	ix
1 - INTRODUCTION . . . . .	1
2 - TERRITOIRE ETUDIE . . . . .	1
3 - METHODOLOGIE . . . . .	3
4 - RESULTATS ET DISCUSSION . . . . .	4
4.1 ASPECT SOCIAL . . . . .	4
4.1.1 Emplois reliés à la pêche . . . . .	4
4.1.2 Relève et revenu familial . . . . .	4
4.1.3 Age et expérience . . . . .	5
4.2 ASPECT ECONOMIQUE . . . . .	5
4.2.1 Nature des espèces de poissons commercialisés . . . . .	5
4.2.2 Degré de transformation . . . . .	9
4.2.3 Biomasse des captures commerciales . . . . .	11
4.2.4 Valeur du produit . . . . .	12
4.2.5 Revenu brut . . . . .	17
4.2.6 Relevés des captures du Bureau de la statistique du Québec (B.S.Q.) . . . . .	21

## TABLE DES MATIERES (SUITE)

4.3	NATURE DE LA CLIENTELE . . . . .	23
4.4	MISE EN MARCHÉ DES ECREVISSES . . . . .	23
5	- CONCLUSION . . . . .	25
6	- BIBLIOGRAPHIE . . . . .	26
7	- ANNEXES . . . . .	27

## LISTE DES TABLEAUX

TABLEAU 1.	Nombre de pêcheurs commerciaux ayant déclaré vendre les espèces de poissons autorisés à des niveaux divers de transformation . . . . .	8
TABLEAU 2.	Biomasse (poids vif) des captures, par espèce de poissons destinée à chaque type de transformation. . . .	10
TABLEAU 3	Rendement en chair de chaque espèce de poissons selon le degré de transformation . . . . .	13
TABLEAU 4.	Ecart de prix entre le poisson vendu en gros et au détail selon le degré de transformation pour chaque espèce. . . . .	15
TABLEAU 5.	Prix moyen du poisson vendu en gros et au détail selon le degré de transformation pour chaque espèce. . .	16
TABLEAU 6.	Valeur des prises commerciales selon le degré de transformation du produit. . . . .	18
TABLEAU 7.	Quantité (poids vif) et valeur des prises commerciales telles que déclarées par 26 pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre au Bureau de la statistique du Québec, en 1983. . . . .	22

## LISTE DES FIGURES

Figure 1.	Territoire étudié. . . . .	2
Figure 2.	Distribution des pêcheurs commerciaux selon des classes d'âge de cinq ans . . . . .	6
Figure 3.	Distribution des pêcheurs commerciaux selon le nombre d'années d'expérience . . . . .	7
Figure 4.	Répartition de la biomasse des prises selon la nature du produit fini . . . . .	14
Figure 5.	Quantité et valeur des prises commerciales au lac Saint-Pierre, en 1983, pour chaque espèce de poissons . . . . .	19
Figure 6.	Répartition des pêcheurs commerciaux selon leur revenu brut provenant de la pêche en 1983 . . . . .	20

## LISTE DES ANNEXES

ANNEXE I :	Lettre envoyée aux pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre . . . . .	28
ANNEXE II :	Questionnaire «Fiche du pêcheur». . . . .	30
ANNEXE III:	Questionnaire «Nature du produit vendu» . . . . .	33
ANNEXE IV :	Relevé mensuel du Bureau de la statistique du Québec . .	34
ANNEXE V :	Liste des espèces de poissons à caractère commercial au lac Saint-Pierre. . . . .	35
ANNEXE VI :	Liste des principaux grossistes de poissons. . . . .	36

## 1 - INTRODUCTION

Au mois d'avril 1983, un groupe d'étude se formait dans le but d'évaluer la situation de la pêche commerciale dans la région du lac Saint-Pierre. Un des objectifs était de connaître les aspects socio-économiques de cette activité.

La présente étude détermine d'une part l'aspect social engendré par la pêche commerciale et présente d'autre part la nature et la quantité des espèces récoltées commercialement, le niveau de transformation du poisson ainsi que la valeur marchande des produits transformés.

## 2 - TERRITOIRE ETUDIE

La région à l'étude, d'une superficie d'environ 360 km<sup>2</sup> comprend le lac Saint-Pierre, la baie Saint-François ainsi que le secteur des Iles du lac Saint-Pierre (fig. 1). Elle est limitée à l'est par le pont de Trois-Rivières et à l'ouest, par la route 158 reliant Berthierville au quai d'Alençon et par une ligne droite jusqu'au quai de Sorel.

Le secteur des Iles du lac Saint-Pierre, sous la juridiction administrative de la direction régionale de Montréal, a été aussi couvert par notre enquête.

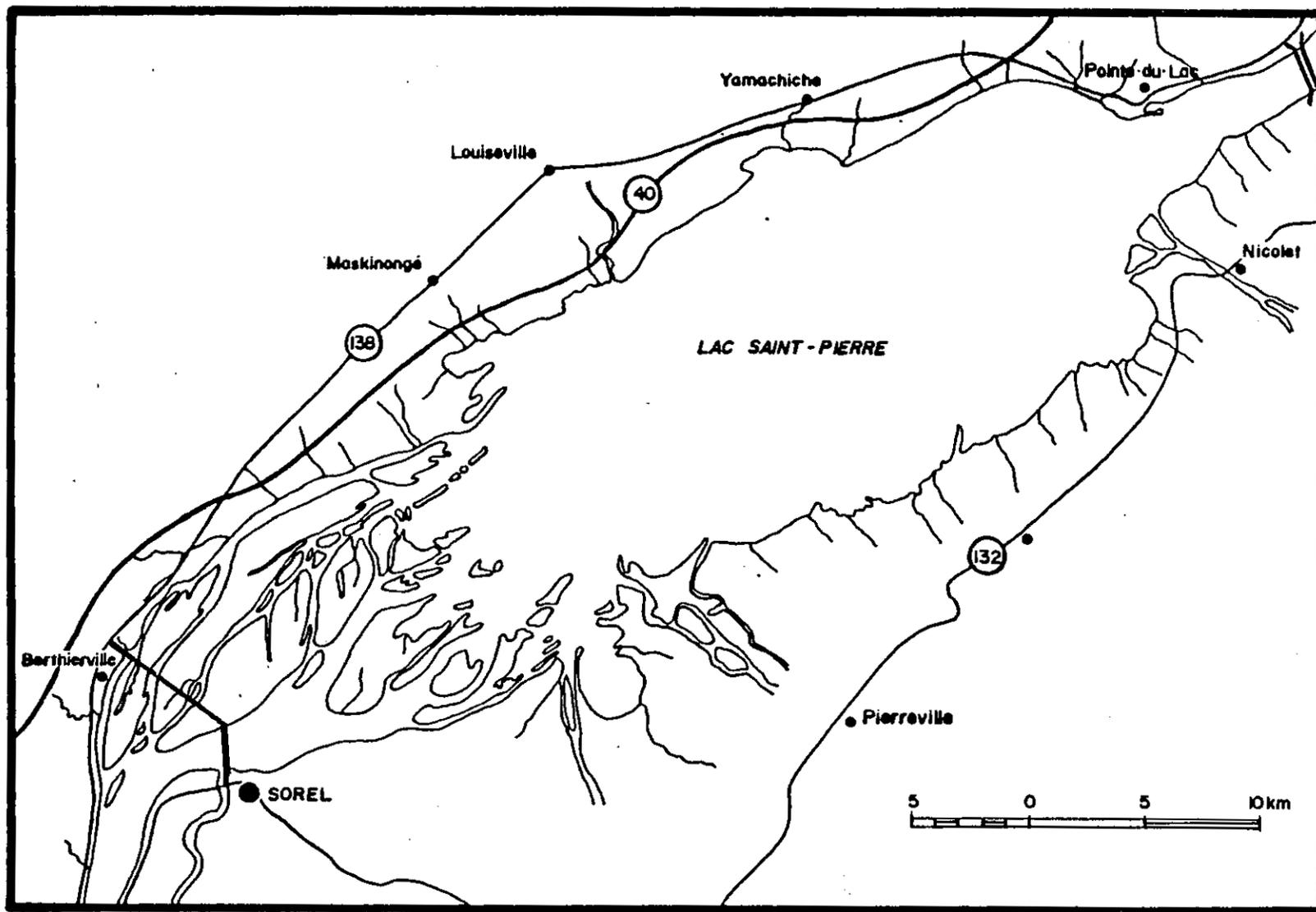


Figure 1. Territoire étudié

### 3 - METHODOLOGIE

Au début de la saison de pêche commerciale de 1983, les 42 pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre ont reçu une lettre (annexe I) les invitant à collaborer à notre enquête sur la transformation et la commercialisation du produit de leur pêche.

Les données recueillies couvrent dans son entier, la période de pêche commerciale qui s'est échelonnée du premier avril au 30 novembre 1983. Une première entrevue avec les pêcheurs a permis de remplir une fiche concernant entre autres l'assistance au travail, la portion du revenu provenant de la pêche et la nature de la clientèle (annexe II). Lors de trois rencontres<sup>1</sup> subséquentes, les informations sur la nature du produit commercialisé ont été recueillies (annexe III). Ce formulaire précise la biomasse récoltée par espèce de poissons et la valeur du produit selon le degré de transformation et les modalités de vente.

Les données recueillies lors des trois dernières entrevues ont par la suite été comparées à celles du Bureau de la statistique du Québec (B.S.Q.) (annexe IV). Par des visites aux usines de traitement du poisson, nous avons aussi déterminé le rendement en chair de certaines espèces après chacune des transformations.

1 Ces trois rencontres ont été effectuées au printemps (avril et mai), à l'été (juin, juillet et août) et à l'automne (septembre, octobre et novembre)

## 4 - RESULTATS ET DISCUSSION

Les 42 pêcheurs ont accepté de participer à l'enquête. Cette participation est due aux nombreux contacts établis avec les pêcheurs et à l'information sur le projet.

### 4.1 ASPECT SOCIAL

#### 4.1.1 Emplois reliés à la pêche

Dans la région du lac Saint-Pierre, 42 pêcheurs détiennent des permis de pêche commerciale. Généralement, ces derniers exercent leur activité de sept à huit mois par année ce qui contribue à fournir près de 8 800 jours-personne de travail.

En avril et en mai 1983, seize personnes assistaient les pêcheurs commerciaux dans leur travail comme aides-pêcheurs et 99 autres étaient embauchées comme aides à la transformation du poisson. Le surplus printanier de travail terminé, cinq aides-pêcheurs et 35 aides à la transformation ont conservé leurs emplois pour le reste de la saison de pêche. Il y a donc création d'environ 12 900 jours-personne de travail: soit l'équivalent de 54 personnes-année à titre d'employés comme aides-pêcheurs et aides à la transformation.

#### 4.1.2 Relève et revenu familial

En 1983, onze pêcheurs prévoyaient qu'un membre de la famille prendra la relève de la pêche. Pour certains, ce métier se pratique depuis quatre à cinq générations.

Cette activité constitue durant la période de pêche, le principal revenu familial pour 38 de ces pêcheurs. Quant aux

quatre autres, les recettes de la pêche représentent de 20% à 70% du revenu familial.

#### 4.1.3 Age et expérience

L'âge des pêcheurs commerciaux en 1983 variait de 20 à 72 ans avec une moyenne de 39 ans (fig.2). Les pêcheurs âgés de 20 à 30 ans représentent 25% de l'échantillon total, ceux de 30 à 50 ans, 50%, et ceux de plus de 50 ans, 25%.

Quant au nombre d'années d'expérience, 48% des pêcheurs oeuvrent depuis moins de 10 ans, 40% entre 10 et 30 ans et 12% entre 30 et 45 ans (fig. 3). La proportion de jeunes pêcheurs commerciaux ainsi que la relève prévue, semblent suffisantes pour assurer la main-d'oeuvre et permettre le maintien de la pratique de la pêche commerciale.

## 4.2 ASPECT ECONOMIQUE

### 4.2.1 Nature des espèces de poissons commercialisés<sup>1</sup>

Au lac Saint-Pierre, les espèces commerciales de première importance quant à la biomasse sont: la Barbotte brune, la Perchaude <sup>2</sup> et l'Anguille d'Amérique. Ces trois espèces recherchées par tous les pêcheurs commerciaux (tableau 1) représentent environ 85% de la biomasse récoltée (Bureau de la statistique du Québec, 1975 à 1982).

- 1 Une liste des poissons à caractère commercial est dressée à l'annexe V
- 2 Les pêcheurs ont regroupé les captures de Perchaude et de Crapets puisqu'ils les détaillent au même prix. Malgré ce regroupement, nous savons d'après le recensement des verveux (Roy 1986) que les Crapets ne sont pas commercialisés par l'ensemble des pêcheurs et représentent environ 5% du poids de la récolte commerciale

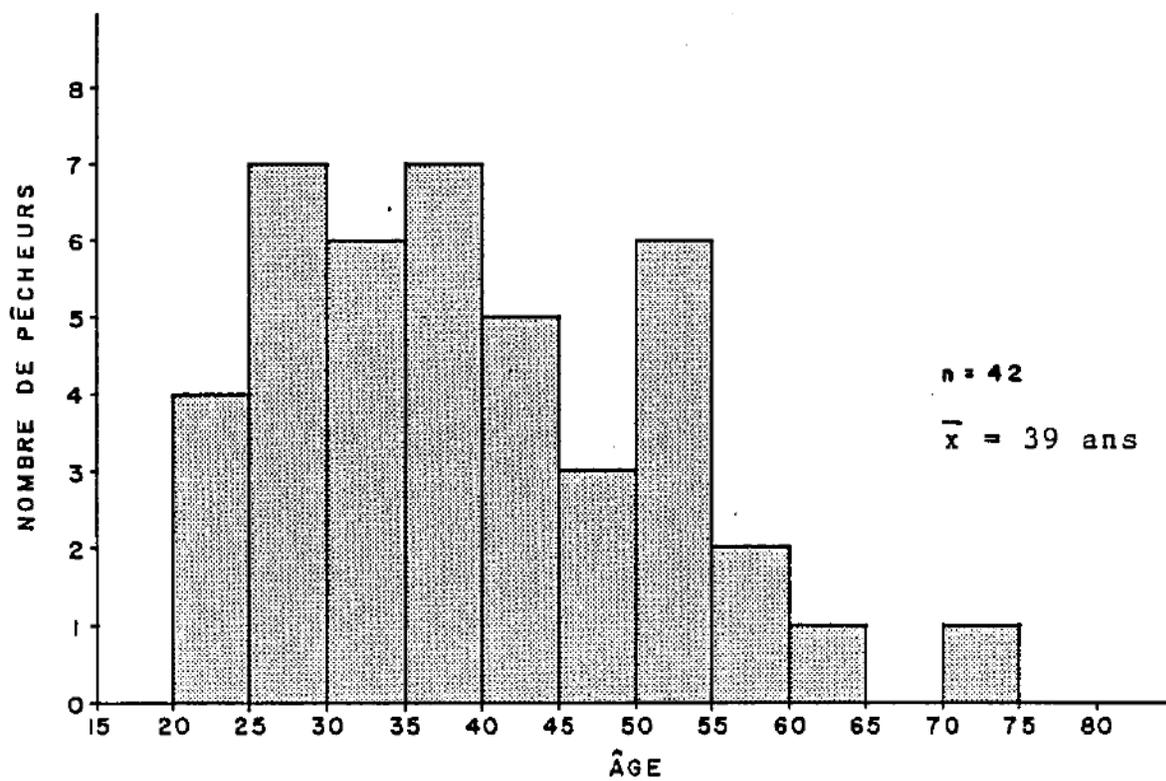


Figure 2. Distribution des pêcheurs commerciaux selon des classes d'âge de cinq ans

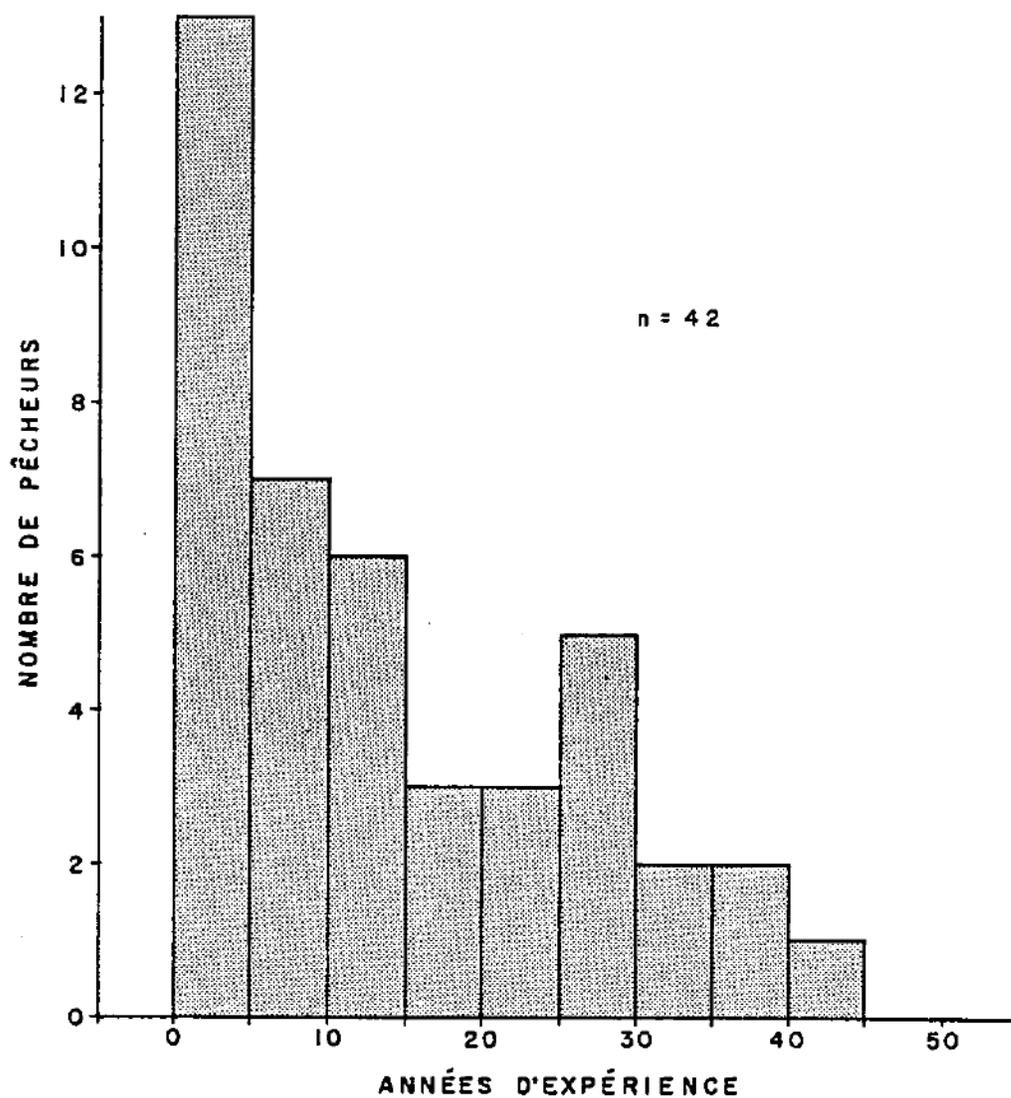


Figure 3. Distribution des pêcheurs commerciaux selon le nombre d'années d'expérience

TABLEAU 1. Nombre de pêcheurs commerciaux ayant déclaré vendre les espèces de poissons autorisés à des niveaux divers de transformation

ESPECE	ENTIER	«DEPIAUTE»	FILET	FUME	TOTAL
Alose savoureuse	1	-	-	-	1
Anguille d'Amérique	42	-	-	-	42
Barbotte brune	1	42	27	8	42
Barbue de rivière	3	13	3	9	21
Carpe	11	-	1	2	12
Grand corégone	-	1	-	-	1
Esturgeon jaune <sup>1</sup>	2	17	-	4	17
Lotte	-	-	1	-	1
Perchaude et Crapets	5	11	42	-	42
Meuniers et Suceurs	-	2	-	-	2

<sup>1</sup> Seulement 23 pêcheurs commerciaux sur 42 sont autorisés à pêcher l'Esturgeon jaune

Les espèces d'importance secondaire sont l'Esturgeon jaune, le Crapet-soleil, le Crapet de roche, la Barbue de rivière et la Carpe, ces captures totalisant environ 14% du débarquement. Ces espèces exploitées par 30% à 50% des pêcheurs commerciaux demeurent toutefois aussi recherchées que celles de la première catégorie.

Finalement, les espèces de faible importance telles que l'Alose savoureuse, le Grand Corégone, la Lotte, les Meuniers et les Suceurs représentent moins de 1% des prises commerciales. Ces espèces ne sont exploitées que par quelques pêcheurs (5%) ayant découvert un marché pour celles-ci.

Deux espèces d'écrevisses (Orconectes limosus et Orconectes virilis) sont exploitées depuis 1982. Un rapport technique (Roy 1984) présente les résultats d'une étude particulière dont a fait l'objet cette pêche.

#### 4.2.2 Degré de transformation

Une fois débarqués, les poissons destinés à la vente subissent différentes transformations. Certaines espèces, par contre, ne nécessitent aucun traitement lors de leur mise en marché. C'est le cas de l'Anguille d'Amérique qui est strictement vendue à l'état entier; les autres espèces n'étant qu'occasionnellement écoulées sous cette forme (tableau 2).

La première transformation consiste à vider, étêter et écorcher le poisson (on enlève les viscères, la tête et la peau). Le spécimen est alors commercialisé comme étant «dépiauté». La Barbotte brune, l'Esturgeon jaune, la Barbue de rivière, les Meuniers et les Suceurs sont principalement écoulés sous cette forme (tableau 2).

TABLEAU 2. Biomasse (poids vif) des captures, par espèce de poissons destinée à chaque type de transformation

ESPECE	ENTIER		«DEPIAUTE»		FILET		FUME		TOTAL	
	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%	kg	% <sup>1</sup>
Anguille d'Amérique	64 525	100,0	-	-	-	-	-	-	64 525	12,7
Barbotte brune	181	0,1	163 574	81,1	31 660	15,7	6 248	3,1	201 663	39,7
Barbue de rivière	45	0,7	4 279	62,3	197	2,8	2 347	34,2	6 868	1,4
Carpe	1 482	87,4	-	-	34	2,0	179	10,6	1 695	0,3
Esturgeon jaune	1 040	3,3	25 984	83,2	-	-	4 227	13,5	31 251	6,1
Perchaude et Crapets	664	0,3	14 776	7,4	185 791	92,3	-	-	201 231	39,6
Meuniers et Suceurs	-	-	1 040	100,0	-	-	-	-	1 040	0,2
TOTAL	67 937	13,4	209 653	41,2	217 682	42,8	13 001	2,6	508 273	100,0

1 Pourcentage de la biomasse relative (poids vif) des espèces entre-elles

- Alose savoureuse, Grand Corégone et Lotte représentent moins de 0,2% des captures commerciales

- Déclaration de 41 pêcheurs

Lors de la seconde opération, une bande de chair est prélevée de chaque côté du poisson afin d'en extraire les arêtes, le produit est alors sous forme de «filet». La demande pour la Perchaude et les Crapets filetés est très élevée, plus de 90% des prises sont ainsi transformées.

Finalement, d'autres pêcheurs écoulent leur produit en le fumant (sous forme «dépiautée» ou «filetée»). La Barbue de rivière est l'espèce la plus vendue, en terme de biomasse (34%) à l'état fumé suivie respectivement de l'Esturgeon jaune, de la Carpe et de la Barbotte brune. La chair des autres espèces ayant peu de tissus adipeux serait considérée trop sèche pour être fumée.

Quelques pêcheurs hachent la chair de certains poissons pour en faire des croquettes, d'autres consomment le foie ou les gonades, mais ceci demeure marginal faute de demande de marché.

Le tableau 3 illustre le rendement en chair de certaines espèces après les diverses transformations énumérées ci-haut. Ce rendement est défini comme étant le poids du produit fini par rapport au poids vif ou entier. Ainsi, le rendement en chair de la Perchaude «dépiautée» est d'environ 40%; une fois en filet, ce rendement n'est plus que de 25%. Les espèces comme la Barbotte brune, la Barbue de rivière et l'Esturgeon jaune ont un rendement de 45% à 50% «dépiautées», de 30% à 35% «filetées» et le produit fumé ne représente que 10% à 15% du poids vif.

#### 4.2.3 Biomasse des captures commerciales

Signalons qu'afin de rendre l'enquête plus homogène, nous avons exclu les données d'un pêcheur quant à la quantité

et à la valeur des captures, ce dernier n'ayant pêché que trois semaines dans la zone à l'étude.

D'après les fiches complétées par les pêcheurs commerciaux, on estime qu'en 1983, la biomasse des débarquements pour la région du lac Saint-Pierre s'élevait à environ 508 tonnes de poissons (tableau 2). De façon générale, cette récolte se répartit de la façon suivante: la Barbotte brune totalise près de 40% de la biomasse, la Perchaude et les Crapets représentent ensemble près de 40%, l'Anguille d'Amérique environ 13% et l'Esturgeon jaune 6%.

De cette biomasse totale, près de 43% (218 t) a été transformée en filet, 41% (210 t) a été «dépiautée», 13% (68 t) des prises ont été écoulées à l'état entier et environ 3% (13t) sous forme fumée (fig. 4). D'après les rendements à la transformation présentés au tableau 3, on estime que les 508 tonnes récoltées ont donné près de 220 tonnes de produits commercialisés, soit environ 43% du poids des prises.

#### 4.2.4 Valeur du produit

Chaque transformation entraîne une diminution en poids et une augmentation de la valeur marchande du produit. Le tableau 4 résume l'écart des prix selon l'espèce, le degré de transformation et la modalité de vente (en gros ou au détail). La concurrence des fournisseurs est le principal facteur intervenant dans l'écart des prix. Le tableau 5, quant à lui, présente la moyenne des prix établis par l'ensemble des pêcheurs. En général, le passage du produit de la forme entière à «dépiautée» entraîne une hausse du prix par un facteur de 3,4, de la forme «dépiautée» à «filetée» par un facteur de 3,1 et de la forme «filetée» à fumée par un facteur de 1,5. Il y a donc, entre le produit entier et fumé, une élévation de la valeur équivalente à un facteur multiplicatif

TABLEAU 3. Rendement en chair de chaque espèce de poissons selon le degré de transformation

		RENDEMENT EN CHAIR %			
		ENTIER	«DEPIAUTE»	FILET	FUME
Informations fournies par les pêcheurs commerciaux	Barbotte brune	100	45-50	30-35	10-15
	Barbue de rivière	100	45-50	30-35	10-15
	Esturgeon jaune	100	45-50	30-35	10-15
observation	Perchaude	100	40	25	—

NOTE: Un poisson contient de 35% à 40% de chair

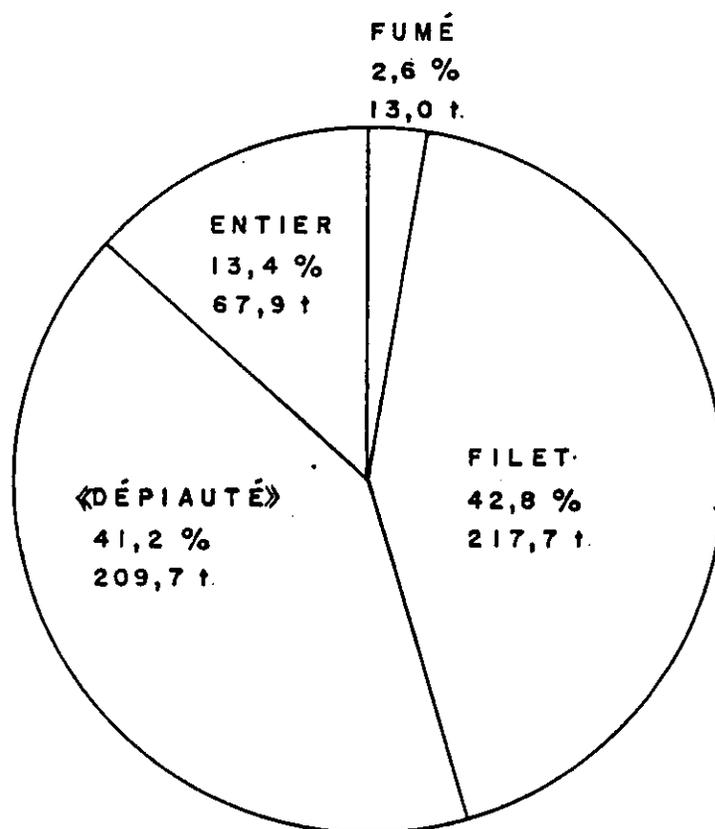


Figure 4. Répartition de la biomasse des prises selon la nature du produit fini

TABLEAU 4. Ecart de prix entre le poisson vendu en gros et au détail selon le degré de transformation pour chaque espèce

ESPECE	VENTE	ENTIER (\$/kg)		«DEPIAUTES» (\$/kg)		FILET (\$/kg)		FUME (\$/kg)	
		min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Anguille d'Amérique	Gros	2,09	2,20	-	-	-	-	-	-
	Détail	-	-	-	-	-	-	-	-
Barbotte brune	Gros	-	-	0,88	1,54	2,97	4,40	4,40	-
	Détail	0,15	-	0,99	2,20	3,75	6,60	4,95	6,60
Barbue de rivière	Gros	0,55	-	0,99	-	3,85	-	4,40	8,80
	Détail	-	-	1,47	2,20	4,95	5,50	5,50	12,69
Carpe	Gros	0,22	0,55	-	-	-	-	-	-
	Détail	0,88	-	-	-	1,65	-	4,95	-
Esturgeon jaune	Gros	1,10	1,20	2,75	4,40	-	-	6,60	-
	Détail	-	-	3,00	5,28	-	-	7,15	8,25
Perchaude et Crapets	Gros	0,88	1,20	-	-	6,82	9,90	-	-
	Détail	-	-	4,40	-	7,70	10,34	-	-
Meuniers et Suceurs	Gros	-	-	-	-	-	-	-	-
	Détail	-	-	0,59	-	-	-	-	-
Alose savoureuse	Gros	0,55	-	-	-	-	-	-	-
Grand corégone	Gros	-	-	2,09	-	-	-	-	-
Lotte	Détail	-	-	-	-	5,50	-	-	-

TABLEAU 5. Prix moyen du poisson vendu en gros et au détail selon le degré de transformation pour chaque espèce

ESPECE	ENTIER (\$/kg)		«DEPIAUTE» (\$/kg)		FILET (\$/kg)		FUME (\$/kg)	
	Gros	Détail	Gros	Détail	Gros	Détail	Gros	Détail
Anguille d'Amérique	2,18	-	-	-	-	-	-	-
Barbotte brune	-	0,33	1,15	1,63	3,80	5,10	4,95	5,39
Barbue de rivière	0,55	-	0,99	2,11	3,85	5,24	6,97	7,66
Carpe	0,44	0,88	-	-	-	1,65	-	4,95
Esturgeon jaune	1,17	-	3,59	3,74	-	-	6,60	7,70
Perchaude et Crapets	1,00	-	-	4,40	8,36	8,91	-	-
Meuniers et Succurs	-	-	-	0,59	-	-	-	-
Alose savoureuse	0,55	-	-	-	-	-	-	-
Grand corégone	-	-	2,09	-	-	-	-	-
Lotte	-	-	-	-	-	5,50	-	-

de huit. Cette élévation du prix provient du coût de la main-d'oeuvre, des matières d'emballage et de transformation du produit tel le fumage du poisson.

La valeur de la récolte qui était d'environ 450 000\$ au débarquement est passée à 761 860\$ après transformation. La vente du poisson «fileté» représente 58% du revenu total des prises, celle du poisson «dépiauté» près de 22%, du poisson entier, 19% et celle du poisson fumé, un peu plus de 1% (tableau 6).

La figure 5 met en relation la quantité et la valeur des prises par espèce. La Perchaude et les Crapets composent plus de la moitié des prises en valeur, mais représentent un peu moins de 40% de la biomasse. La Barbotte brune contribue au cinquième du revenu, mais elle constitue 40% du poids des captures. L'Anguille d'Amérique représente, elle aussi, le cinquième de la valeur, mais seulement 13% de la quantité. L'Esturgeon jaune, quant à lui représente 6% des débarquements à la fois en valeur et en biomasse. La Barbue de rivière, la Carpe, les Meuniers et Suceurs totalisent 1% de la valeur et 2% du poids des captures.

#### 4.2.5 Revenu brut

Même si tous les pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre exercent leur activité à plein temps, nous constatons une différence marquée des revenus bruts déclarés. Ceux-ci varient entre 6 425\$ et 49 990\$, avec un revenu moyen brut de 18 580\$ par pêcheur pour une période d'environ 30 semaines (fig. 6).

TABLEAU 6. Valeur des prises commerciales selon le degré de transformation du produit

ESPECE	ENTIER		«DEPIAUTE»		FILET		FUME		TOTAL	
	vaieur	%	vaieur	%	vaieur	%	vaieur	%	vaieur	% <sup>1</sup>
	\$		\$		\$		\$		\$	
Anguille d'Amérique	140 830	100,0	-	-	-	-	-	-	140 830	18,5
Barbotte brune	60	0,1	92 440	63,2	48 550	33,2	5 160	3,5	146 210	19,2
Barbue de rivière	25	0,4	3 860	61,2	265	4,2	2 160	34,2	6 310	0,8
Carpe	690	81,6	-	-	20	2,4	135	16,0	845	0,1
Esturgeon jaune	1 155	2,5	41 880	89,5	-	-	3 730	8,0	46 765	6,2
Perchaude et Crapets	750	0,2	26 060	6,2	393 830	93,6	-	-	420 640	55,2
Meuniers et Suceurs	-	-	260	100,0	-	-	-	-	260	0,1
<b>TOTAL</b>	<b>143 510</b>	<b>18,8</b>	<b>164 500</b>	<b>21,6</b>	<b>442 665</b>	<b>58,1</b>	<b>11 185</b>	<b>1,5</b>	<b>761 860</b>	<b>100,0</b>

1 Pourcentage de la valeur relative des espèces entre-elles

Déclaration pour 41 pêcheurs

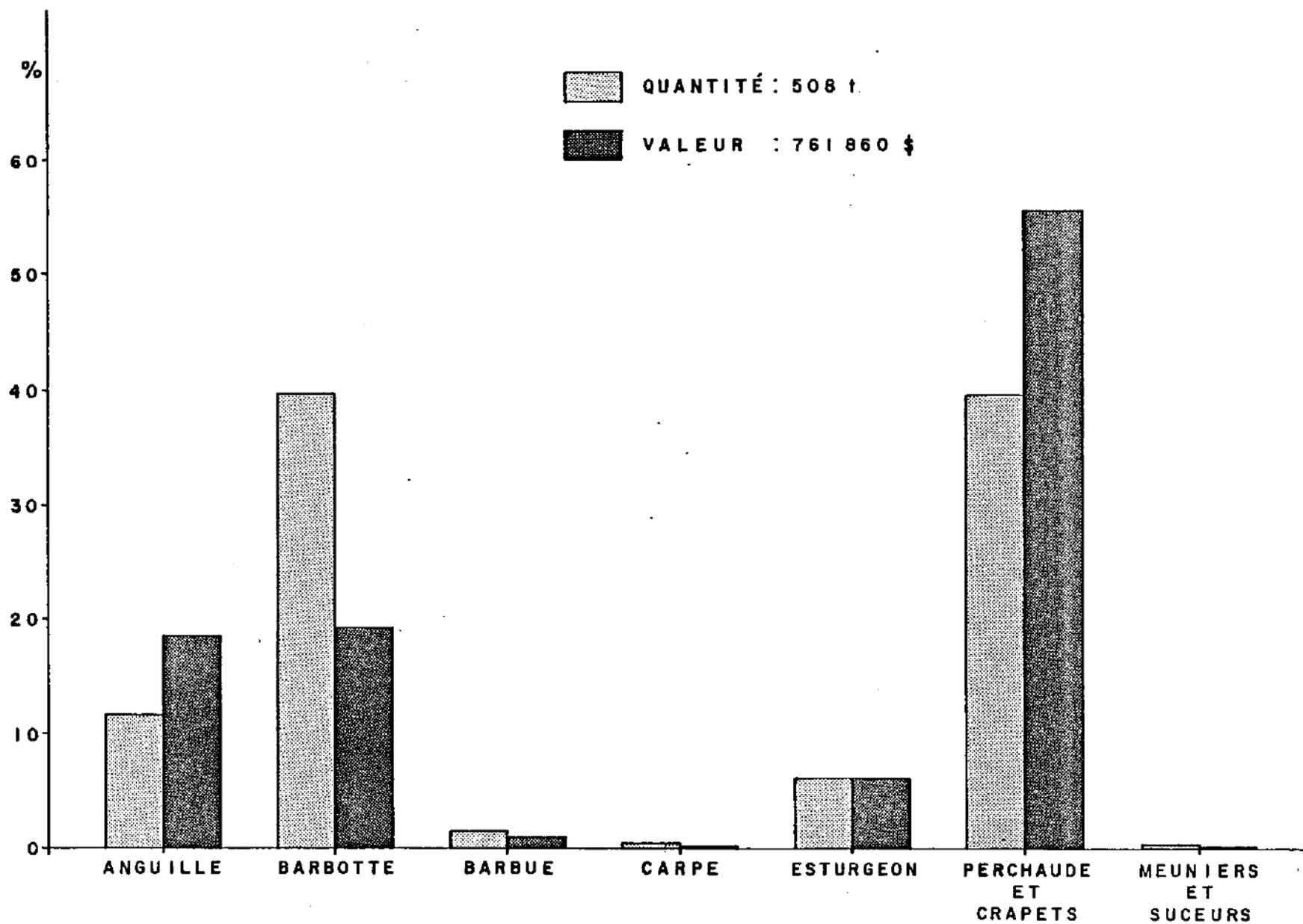


Figure 5. Quantité et valeur des prises commerciales au lac Saint-Pierre, en 1983, pour chaque espèce de poissons

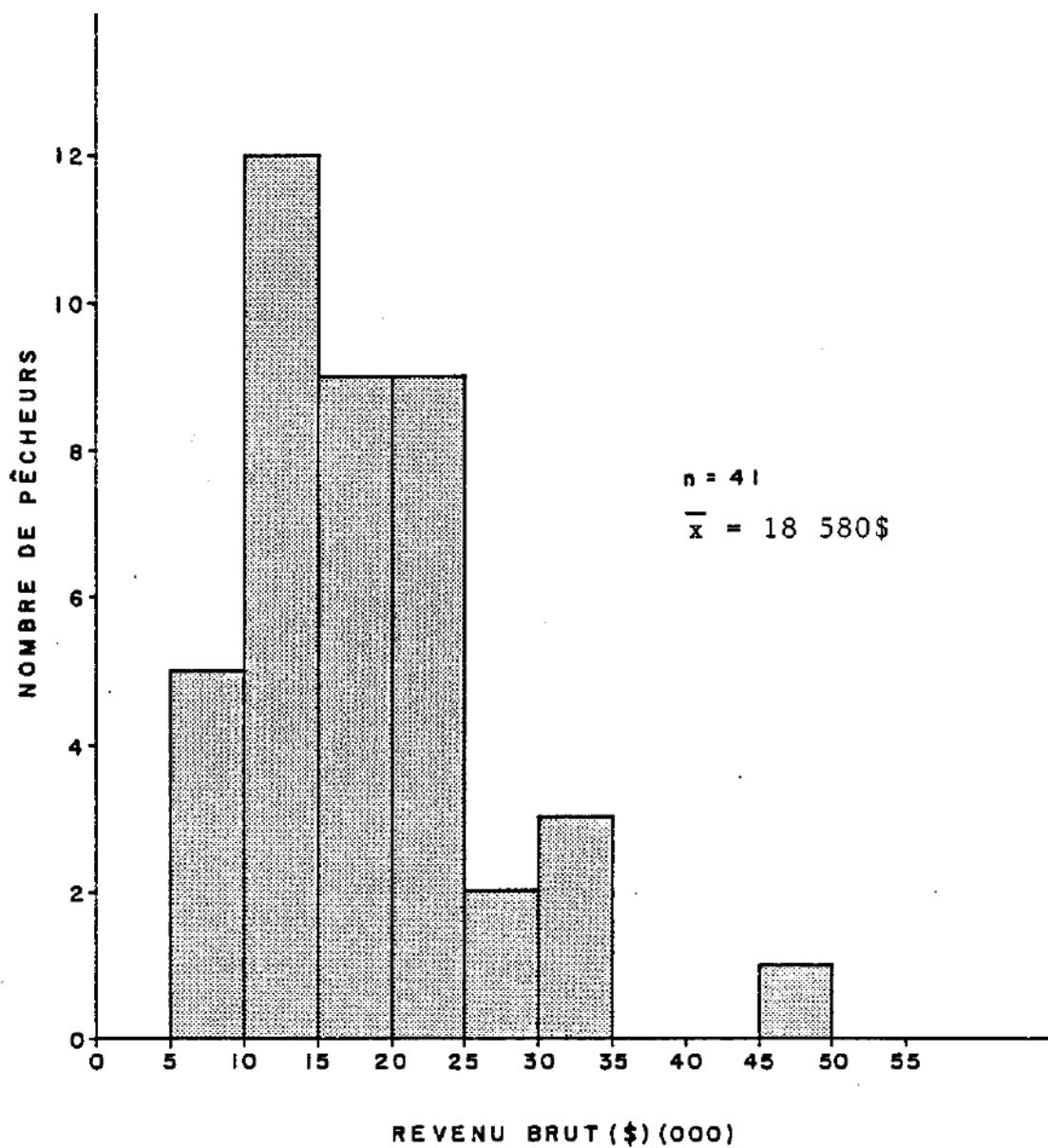


Figure 6. Répartition des pêcheurs commerciaux selon leur revenu brut provenant de la pêche en 1983

Cependant, les revenus provenant de la pêche commerciale supportent certains frais de production qui sont: le coût du permis, l'entretien des engins de pêche, la main-d'oeuvre, le carburant, le coût et l'entretien de l'équipement (moteur et chaloupe) et autres. Ces frais correspondent, selon les pêcheurs, au tiers du revenu brut. Le revenu annuel net s'échelonne donc de 4 279\$ à 33 293\$.

#### 4.2.6 Relevés des captures du Bureau de la statistique du Québec (B.S.Q.)

A chaque saison de pêche, les pêcheurs commerciaux doivent compléter les fiches de relevés mensuels des captures pour le B.S.Q. Cette fiche très simplifiée consiste à indiquer pour chaque espèce: la biomasse totale récoltée au cours du mois, le prix unitaire du produit ainsi que la valeur totale des ventes.

En 1983, la quantité totale des captures (poids vif) déclarée au B.S.Q. par 26 pêcheurs<sup>1</sup> s'est élevée à 206,7 tonnes (tableau 7) soit l'équivalent d'environ 330 tonnes de poissons pour 41 pêcheurs. Le tonnage déclaré, correspondrait donc à 65% de la quantité obtenue lors de notre enquête. La proportion des espèces capturées, diffère elle aussi des résultats de l'enquête. Les pourcentages de la biomasse de l'Anguille d'Amérique, la Carpe, les Meuniers et Suceurs sont plus élevés, par contre, ceux de la Barbotte brune, la Barbue de rivière, la Perchaude et les Crapets sont plus faibles que ceux de notre enquête. Dans le cas de l'Esturgeon jaune, la proportion est demeurée la même.

1 Seulement 26 pêcheurs sur 42 ont entièrement complété les fiches du B.S.Q. en 1983

TABLEAU 7. Quantité (poids vif) et valeur des prises commerciales telles que déclarées par 26 pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre au Bureau de la statistique du Québec, en 1983

ESPECE	QUANTITE (kg)	%	VALEUR (\$)	%
Anguille d'Amérique	43 605	21,1	94 704	26,2
Barbotte brune	69 637	33,7	76 779	21,2
Barbue de rivière	2 149	1,0	2 590	0,7
Carpe	4 777	2,3	1 247	0,4
Esturgeon jaune	12 327	6,0	33 904	9,4
Perchaude et Crapets	73 288	35,4	150 633	41,6
Meuniers et Suceurs	952	0,5	1 854	0,5
<b>TOTAL</b>	<b>206 735</b>	<b>100,0</b>	<b>361 711</b>	<b>100,0</b>

La valeur des produits de la pêche déclarée au B.S.Q., quant à elle, correspond pour 41 pêcheurs à environ 570 390\$ soit 75% des recettes totales établies par l'enquête (tableau 7).

#### 4.3 NATURE DE LA CLIENTELE

Selon la période de l'année, le volume des captures commerciales et la demande, l'écoulement du poisson peut se faire en gros ou au détail. Pour certains pêcheurs, la vente du produit au détail représente de 25% à 30% des ventes. Durant la saison de pêche, la plupart des captures sont détaillées fraîches; la clientèle est alors locale et touristique. Hors saison, les ventes sont moins volumineuses et le poisson est vendu à l'état congelé.

Au printemps et à l'automne, lorsque les prises sont plus abondantes, une grande partie de la récolte est écoulée chez les grossistes, les restaurateurs et les propriétaires de charcuterie. Une liste des principaux grossistes est dressée à l'annexe VI.

#### 4.4 MISE EN MARCHÉ DES ECREVISSES

Les deux espèces d'écrevisses capturées au lac Saint-Pierre soient Orconectes limosus (73%) et Orconectes virilis (27%) sont commercialisées sans distinction.<sup>1</sup> Un rapport technique sur l'exploitation des écrevisses à l'échelle commerciale, en 1983, évalue les captures totales à près de 7 812 kg (Roy 1984). Environ 33,5% de cette biomasse fut commercialisée soit 2 620 kg. Le reste des captures a été retourné à l'eau, faute de marché.

1 19 pêcheurs commerciaux sur 42 ont exploité l'écrevisse et ce, pour la période s'étalant du 15 juin au 19 novembre 1983

Parmi les pêcheurs qui exploitent l'écrevisse, un seul vend son produit bouilli, les autres l'écoulent vif. Le prix de vente du produit vif varie de 1,65\$ à 3,30\$ le kilogramme pour une moyenne de 2,29\$, alors que les écrevisses bouillies se détaillent à 4,40\$ le kilogramme. Les recettes de la vente des écrevisses, en 1983, s'élèveraient à environ 6 000\$.

La majorité des écrevisses est écoulée chez les grossistes suivants: Les Fruits de mer Impérial Seafoods Inc., Waldman's Fish cie Ltée et la Poissonnerie Maska. Certains pêcheurs possèdent leur clientèle au détail pour l'écoulement de ces crustacés d'eau douce devenant de plus en plus populaires.

## 5 - CONCLUSION

Actuellement, au lac Saint-Pierre, treize espèces de poissons sont commercialisés. Parmi celles-ci, huit le sont de façon plus intensive. Il serait donc intéressant d'élaborer une campagne de promotion dans le but de faire connaître les produits de la pêche commerciale en eau douce et de valoriser les espèces sous-exploitées.

La transformation des 508 tonnes de poissons récoltés, en 220 tonnes de produit fini, a permis d'élever la valeur marchande du débarquement de plus de 69%. Le traitement du poisson n'est donc pas à négliger. Il serait ainsi souhaitable de stimuler la recherche et le développement de nouveaux produits, afin de rehausser l'économie de cette entreprise.

Notre enquête sur la mise en marché, évalue la récolte à près de 508 tonnes de poissons vifs. La déclaration au B.S.Q. pour cette même saison est d'environ 330 tonnes soit 65% de la biomasse de notre enquête. De la même façon, la valeur des produits de la pêche déclarée au B.S.Q. correspond à 75% des recettes totales établies par notre enquête.

## 6 - BIBLIOGRAPHIE

- BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUEBEC, 1975 à 1982. Quantité et valeur des débarquements de poissons. Québec, Statistiques des pêches intérieures du Québec. Direction de la production statistique.
- KIRBY, J.J.L., 1983. Naviguer dans la tourmente. Une nouvelle politique pour les pêches de l'Atlantique. Ottawa, Min. des Approvisionnement et Services Canada. Centre d'édition du gouvernement du Canada, 405p.
- MALONEY, A., 1982. Rapport annuel 1980-1981, Office des prix des produits de la pêche Canada. Ottawa, Min. Pêches et Océans, Dir. communications, 26p.
- MONTMINY, J.P. et G. Labrecque, 1979. Evaluation du potentiel de captures (Trois-Rivières, Montmagny). Québec, Min. Ind. et Comm. Dir.-gén. Pêches Marit., Cah. Inf. no. 90, 59p.
- ROY, C., 1986. Importance relative de la biomasse pêchée, commercialisée et rejetée pour les espèces de poissons capturés au verveux au lac Saint-Pierre en 1983. Min. Loisir, de la Chasse et de la Pêche, Dir. rég. des Trois-Rivières, Serv. de l'Amén. et de l'Expl. de la faune, 45p.
- ROY, C., 1984. Biologie, abondance et exploitation des écrevisses par les pêcheurs commerciaux du lac Saint-Pierre en 1983. Min. Loisir, Chasse et de la Pêche, Dir. rég. des Trois-Rivières, Serv. de l'Amén. et de l'Expl. de la faune, 30 p.
- SCOTT, W.B., E.J. Crossman, 1974. Poisson d'eau douce du Canada, Min. de l'Environnement, Service des pêches et des sciences de la mer, Bulletin 184, Ottawa, 1026 p.

7 - ANNEXES



A L'ASSOCIATION DES PÊCHEURS COMMERCIAUX DU LAC SAINT-PIERRE

A TOUS LES PÊCHEURS COMMERCIAUX DU LAC SAINT-PIERRE

Le ministère du Loisir, de la Chasse et de la Pêche (M.L.C.P.) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (M.A.P.A.Q.) collaborent à la réalisation d'une étude visant la commercialisation d'espèces de poissons d'eau douce actuellement rejetées par les pêcheurs commerciaux.

Avant d'en arriver à un programme de développement de la commercialisation de ces espèces, il nous faut connaître les quantités capturées de chaque espèce et connaître aussi les marchés actuels (qu'est-ce qui est vendu ? à quel prix ? qu'est-ce qui est rejeté ? etc. ...).

C'est dans le cadre de cette étude que quelques-uns d'entre vous ont déjà permis à nos techniciens de les accompagner sur le lac Saint-Pierre et de prendre les données dont nous avons besoin. Tous les pêcheurs du lac Saint-Pierre seront appelés à collaborer avec nous au cours de l'été.

Malheureusement, ce travail de terrain ne nous permettra pas à lui seul de connaître le nombre total de livres de chaque espèce capturée au cours de l'année. Pour avoir cette information, il sera nécessaire qu'une semaine par mois vous remplissiez une fiche de capture que nos techniciens vous apporteront et rempliront avec vous. Les quelques informations de cette fiche ne nous permettront pas de connaître les captures totales de chaque pêcheur au cours de l'année mais nous permettront d'extrapoler les captures totales pour le lac avec un degré de précision satisfaisant.

Nous ne voulons pas trop vous déranger avec toutes sortes d'enquêtes et c'est pourquoi nous avons choisi une façon de procéder qui ne demandera votre collaboration qu'une semaine par mois pour cette fiche qui sera très simple à remplir.

Nous sommes heureux de constater avec quelle bonne volonté vous collaborer avec nos techniciens de terrain jusqu'à maintenant et nous nous engageons à vous présenter les résultats de cette étude dès qu'elle sera terminée.

Veillez recevoir nos salutations.

Marcel Bernard, M.L.C.P.

Fritz Axelsen, M.A.P.A.Q.

CP/ja

Camille Pomerleau, M.L.C.P.

QUEBEC, 1983-05-24

## INFORMATIONS PERSONNELLES

- Nom: \_\_\_\_\_
- Adresse: \_\_\_\_\_
- No. téléphone: \_\_\_\_\_
- No. Ass. Sociale: \_\_\_\_\_
- Date de naissance: \_\_\_\_\_
- Expérience: \_\_\_\_\_ années

## ASSISTANCE AU TRAVAIL

		familiale		non-familiale
- Aides pêcheurs	-----	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
- Aides à la transformation	-----	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
- Relève familiale	-----	Oui <input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
- Autres pêcheurs dans la famille	-----	Oui <input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>

## 3. REVENU

Revenu de la pêche =

100%

Ou

 %

CONDITIONS DU PERMIS

Territoires de pêche: \_\_\_\_\_

Engins de pêche en possession:

Verveux - - - - -	<input type="text"/>
Filets - - - - -	<input type="text"/>
Seines - - - - -	<input type="text"/>
Lignes dormantes - - - - -	<input type="text"/>
Pêcheries fixes - - - - -	<input type="text"/>
Coffres - - - - -	<input type="text"/>
Autres spécifiés - - - - -	<input type="text"/>

FOURNISSEURS DU MATERIEL DE PECHE

Nom ou Compagnie

Filets \_\_\_\_\_

Seines \_\_\_\_\_

Corde \_\_\_\_\_

Flottes \_\_\_\_\_

Broche \_\_\_\_\_

Poteaux \_\_\_\_\_

Autres spécifiés \_\_\_\_\_

Difficultés de vous procurer les matériaux

Oui

Non

Si oui, précisez lesquelles \_\_\_\_\_

---

6. NATURE DE LA CLIENTELE

GROS \_\_\_\_\_

DETAIL \_\_\_\_\_

---

Printemps	
Eté	
Automne	

ESPECES		ROND			DEPIAUTE			FILET			FUME		
		Poids lb.	%	\$ - lb	Poids lb.	%	\$ - lb	Poids lb.	%	\$ - lb	Poids lb.	%	\$ - lb.
ANGUILLE	Détail												
	Gros												
BARBOTTE	Détail												
	Gros												
BARBUE	Détail												
	Gros												
CARPE	Détail												
	Gros												
ESTURGEON	Détail												
	Gros												
PERCHAUDE	Détail												
	Gros												



ANNEXE V. Liste des espèces de poissons à caractère commercial au lac  
Saint-Pierre

NOM FRANCAIS	NOM LATIN
Alose savoureuse	<i>Alosa sapidissima</i>
Anguille d'Amérique	<i>Anguilla rostrata</i>
Barbotte brune	<i>Ictalurus nebulosus</i>
Barbue de rivière	<i>Ictalurus punctatus</i>
Carpe	<i>Cyprinus carpio</i>
Crapet de roche	<i>Ambloplites rupestris</i>
Crapet-soleil	<i>Lepomis gibbosus</i>
Esturgeon jaune	<i>Acipenser fulvescens</i>
Grand corégone	<i>Coregonus clupeaformis</i>
Lotte	<i>Lota lota</i>
Meuniers	<i>Catostomus sp.</i>
Perchaude	<i>Perca flavescens</i>
Suceurs	<i>Moxostoma sp.</i>

