



Des excursions touristiques de pêche aux Îles de la Madeleine : une opportunité de développement ?

Par [Jason Bent](#), directeur de créneau
developpement@tourismeilesdelamadeleine.com

Dans un milieu maritime comme les Îles de la Madeleine, les activités de pêche constituent la base du tissu économique et social. Depuis toujours, l'industrie de la pêche fait partie intégrante de l'expérience touristique des Îles de la Madeleine. Avec son développement relativement récent, la mariculture est également devenue un attrait pour les visiteurs. Or, pourquoi ne trouve-t-on pas dans les outils promotionnels de la destination (site web de Tourisme Îles de la Madeleine, répertoire gourmand du Bon goût frais des Îles de la Madeleine, guide touristique officiel), un répertoire de pêcheurs et de mariculteurs offrant aux visiteurs l'opportunité de s'imprégner du mode de vie maritime madelinot ?

Pourtant, la demande est au rendez-vous : sur les quais, au bureau d'information touristique, dans les différents événements (salons, bourses, foires commerciales) auxquels participe Tourisme Îles de la Madeleine et ses partenaires, etc. Avides d'en savoir davantage sur les pêcheurs, les mariculteurs, les espèces qu'on retrouve dans le golfe du Saint-Laurent, et les méthodes de capture ou de récolte, plusieurs personnes aimeraient vivre une expérience en mer, en compagnie d'un professionnel.

Des pratiques exemplaires, des produits de qualité supérieure

À plusieurs égards, les pêcheurs et les mariculteurs de l'archipel peuvent se targuer d'être à l'avant-garde en termes de préservation de la ressource. Par exemple, on n'a qu'à penser aux plans de durabilité mis en œuvre par les pêcheurs de homard au fil des années, en collaboration avec les instances gouvernementales. Ces plans ont notamment permis de réduire le nombre de casiers et d'établir une taille minimale des prises, afin d'assurer la pérennité de la ressource. Plus récemment, suite à un long et rigoureux processus d'évaluation, la pêcherie de homard des Îles de la Madeleine (zone 22) a obtenu la plus importante reconnaissance de l'industrie en la matière soit, la certification par le *Marine Stewardship Council* (MSC).

Les activités maricoles aux îles de la Madeleine, quant à elles, sont concentrées autour de l'élevage de la moule, du pétoncle et de l'huître. Les quatre entreprises actuelles sont signataires d'un code de bonnes pratiques et les méthodes d'élevage sont respectueuses de l'environnement et associées à des pratiques de développement durable. Par ailleurs, soulignons que toutes les espèces cultivées aux îles (moule, pétoncle, huître) figurent sur la liste des espèces certifiées Fourchette bleue. Élaboré par Exploramer, ce programme de certification encourage les restaurants et les poissonneries à offrir des saveurs méconnues parmi les nombreuses espèces comestibles du Saint-Laurent.

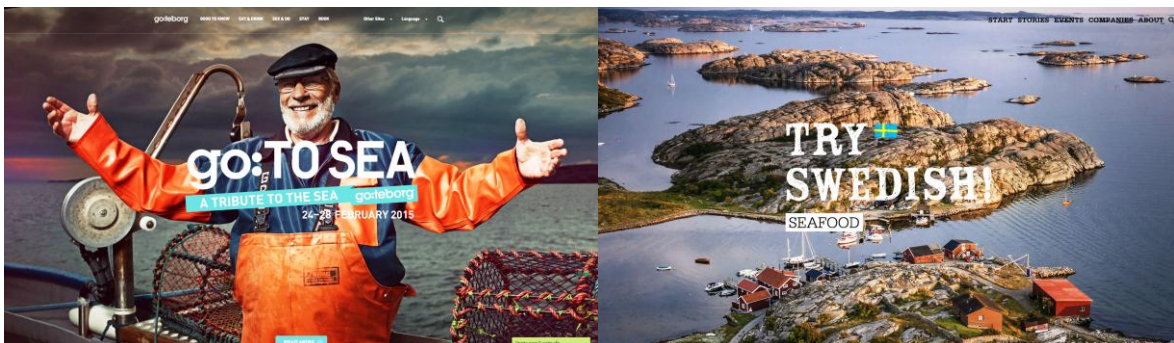
Les bonnes pratiques privilégiées par les pêcheurs et les mariculteurs de l'archipel assurent la pérennité de la ressource et méritent d'être mieux connues du grand public.

Comme disait l'autre, on ne veut pas le savoir, on veut le voir !

Nombreux sont les territoires qui pratiquent une diversification de la pêche par le biais du tourisme. Au Québec, la Gaspésie fait figure de pionnière dans le domaine. À Bonaventure, L'Omirlou offre des excursions de pêche en mer depuis plusieurs années. En plus de la sortie matinale de pêche côtière commerciale, le capitaine, Sylvain Arsenault, offre des sorties quotidiennes destinées à la pratique de la pêche récréative (maquereau, plie, etc.).

Une offre similaire est proposée à l'Île-du-Prince-Édouard, au Nouveau-Brunswick, au Maine, en Italie, en Suède, en Norvège, bref, partout où la pêche côtière existe. Selon les territoires, l'offre est plus ou moins variée et peut se décliner de diverses façons :

- excursions de la mer à l'assiette (*seafood safaris*) incluant la dégustation à quai du poisson / fruit de mer pêché
- ateliers de cuisine
- possibilité d'offrir de l'hébergement



L'exemple de la Suède est saisissant et particulièrement inspirant en termes de développement et de promotion. Sur la côte ouest, non loin de la ville de Göteborg, on dénombre plusieurs ports où l'on peut partir en excursion avec un pêcheur à la découverte des ressources halieutiques de la région : langoustine, écrevisse, crevette, homard, huître, moule, crabe et plus encore.

Aller en mer pour pêcher ou participer à la levée des filières sur un site maricole ne peut qu'accroître l'appréciation des clientèles envers les produits marins de la région et contribuer à sensibiliser celles-ci aux défis liés aux métiers de la mer.

Parmi les avantages:

- revenu complémentaire pour les pêcheurs et les mariculteurs
- valorisation des métiers de la pêche et de la mariculture
- contact privilégié avec une clientèle de plus en plus curieuse de connaître l'origine des aliments qu'elle consomme
- opportunités de collaboration et d'innovation diverses
- bonification de l'offre touristique régionale
- contribution à la promotion de la destination



Crédit : L'îleimagin'air

Partons, la mer est belle

Le contexte est plus que jamais propice pour le développement d'une offre de pêche touristique dans l'archipel, et ce, notamment pour les raisons suivantes :

- La baisse du prix du pétrole
- Le tourisme gourmand est une tendance en forte croissance
- L'intérêt des visiteurs pour les produits régionaux est indéniable
- La volonté des acteurs (le développement et la promotion du tourisme gourmand et des produits marins font partie des priorités régionales privilégiées par de nombreux intervenants) ; créneau ACCORD Récrotourisme, créneau ACCORD Ressources, sciences et technologies marines, Tourisme Îles de la Madeleine, Bon goût frais des Îles de la Madeleine, Municipalité-des-Îles-de-la-Madeleine (notamment via le projet de territoire Horizon 2025), ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), Stratégie maritime du gouvernement du Québec, etc.

La pêche touristique permet aux pêcheurs et aux mariculteurs d'accueillir à bord de leur embarcation des touristes, pour leur faire découvrir le temps d'une sortie en mer, leurs activités de pêche. Le tout nécessite bien entendu des investissements (frais de démarrage et de promotion, équipements, permis de transport de passagers, assurances, etc.) de la part des entrepreneurs concernés, mais le jeu n'en vaut-il pas la chandelle ?

À notre avis, les activités de pêche et de mariculture méritent d'être mieux connues du grand public et reconnues en tant qu'activité durable, attentive à la ressource halieutique, privilégiant les circuits courts et vectrice de produits à haute valeur ajoutée. Ensemble, l'industrie de la pêche et de la mariculture et le tourisme constituent les deux moteurs économiques de la région. En 2012, les retombées économiques (directes et indirectes pour le Québec) découlant de ces activités aux îles de la Madeleine étaient estimées à 159 819 640 \$¹.

En collaboration avec Alain Grenier, directeur du créneau d'excellence ACCORD Ressources, sciences et technologies marines



Crédit : Tourisme Îles de la Madeleine

¹ Sources : Contribution économique du secteur des pêches et de la mariculture des îles-de-la-Madeleine, Direction régionale des Politiques et de l'Économie, région du Québec Ministère Pêches et Océans Canada (2014); Étude sur les retombées économiques du tourisme aux îles de la Madeleine, DAA Stratégies et Tourisme Îles de la Madeleine (2013).

Liens utiles

- Créneau ACCORD Récréotourisme aux Îles de la Madeleine : <http://www.tourismeilesdelamadeleine.com/fr/creneau-recreotourisme/>
- Créneau ACCORD Ressources, sciences et technologies marines : <http://www.accordstm.ca/>
- Programme de conformité des petits bâtiments (Transport Canada) : <http://www.tc.gc.ca/fra/securemaritime/pcpb-menu-3633.htm>
- Homard des Îles de la Madeleine (Association des pêcheurs propriétaires des Îles-de-la-Madeleine) : <http://www.homarddesilesdelamadeleine.com/>
- La pêcherie de homard des Îles de la Madeleine obtient la certification MSC : <http://www.msc.org/salle-de-presse/communiqués/la-pecherie-de-homard-des-iles-de-la-madeleine-au-canada-obtient-la-certification-msc/?searchterm=%C3%AEles%20de%20la%20madeleine>
- Découvrez l'industrie de la pêche aux Îles de la Madeleine (GÎMXPOR) : <https://www.youtube.com/watch?v=3LDgZyheK3Q>
- Faits saillants de l'étude sur les retombées économiques du tourisme aux Îles de la Madeleine : <http://www.tourismeilesdelamadeleine.com/fichiersUpload/documents/2014092610412520140926104120-faits-saillants-etude-sur-les-retombees-economiques-du-tourisme-iles-madeleine.pdf>
- Contribution économique du secteur des pêches et de la mariculture des Îles-de-la-Madeleine : http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/biodiversite/aires_protegees/aire-marine/iles-de-la-madeleine/Contribution-peches-mariculture.PDF

- En mer avec les pêcheurs côtiers de la Gaspésie : <http://enmer.ca/>
- Tourisme Île-du-Prince-Édouard, la pêche en haute mer : <http://www.tourismpei.com/ipe-peche-haute-mer>
- *Mark Charters*, Île-du-Prince-Édouard : <http://markscharters.com/>
- *Spears Fishing and Charter*, Nouveau-Brunswick : <http://spearsfishingandcharter.com/>
- *Try Sweden*: <http://www.tryswedish.com/from-the-ocean-to-your-plate/>
- *Goteborg : go to sea* <http://gotoseagoteborg.com/en/>
- *The shellfish journey in Bohuslan* (Suède) : <http://www.vastsverige.com/en/Shellfishjourney/>
<https://www.youtube.com/watch?v=53hntrOSMuE>
- *Catching and cooking lobster in Sweden* : <https://www.youtube.com/watch?v=xNexsfnmPQ&t=95>

- Mais où est donc le poisson québécois ? La Presse , Marie-Claude Lortie <http://www.lapresse.ca/actualites/national/201106/26/01-4412753-mais-ou-est-donc-le-poisson-quebecois.php>
- L'île du Prince-Édouard : une destination culinaire, Le Soleil, Sylvie Ruel <http://www.lapresse.ca/voyage/destinations/canada/ile-du-prince-edouard/201106/09/01-4407631-lile-du-prince-edouard-une-destination-culinaire.php>