



## FICHE

### - Renseignements complémentaires au communiqué de presse -

Le mardi 12 septembre 2023

- Le MPO applique une réglementation intransigeante et sans véritable fondement scientifique en matière de cueillette des algues. Aucun arrachage accidentel n'est toléré, la marge d'erreur est de 0,00%. Cette situation expose systématiquement les cueilleurs d'algues à des constats d'infraction.
- L'arrachage accidentel des algues au cours de la récolte est inévitable. Ces dires sont confirmés par le rapport de l'expert, Eric Tamignaux, professeur en algoculture à l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec.
- La réglementation fédérale au Québec en la matière impose déjà de récolter un maximum de 3 algues sur 4, de façon à maintenir un couvert végétal et un réensemencement naturel. C'est le même principe de précaution qui est appliqué dans des parcs nationaux à l'international, qui eux autorisent un arrachage mécanique des algues.
  - o Ces critères correspondent complètement aux valeurs environnementales de l'entreprise Un Océan de saveurs, certifié *Niveau Excellence*, en matière d'écoresponsabilité par *Les Pages Vertes*, premier producteur certifié *Fourchette bleue* pour une gestion saine des ressources marines. Pour le propriétaire de l'entreprise, il est particulièrement important de faire rimer écologie avec économie, car on ne peut pas scier la branche sur laquelle on est assis, rappelle-t-il.
- Si l'on compare avec la province voisine, le Nouveau-Brunswick exploite les ressources algales par arrachage systématique depuis plusieurs centaines d'années et aucune réglementaire ne semble s'appliquer, qu'il s'agisse de l'exploitation ou de la transformation de la ressource. Cela ne semble pas compromettre la reproduction des populations selon les pêcheurs locaux.
- Il semble ne pas y avoir d'harmonisation à l'égard de la réglementation en matière d'arrachage des algues au Canada; dans plusieurs provinces, ce sont les gouvernements provinciaux plutôt que le MPO qui réglemente le secteur.
- Le 17 septembre 2021, Un océan de saveurs a été contrôlé pour la première fois. Faisant face à 3 chefs d'accusation, la récolteuse, biologiste de formation, contrôlée a dû appeler son avocat sur la plage.
  - o Celle-ci avait la copie numérique du permis dont les agents des pêches n'ont pas tenu compte, exigeant une version papier. Or, seule une version numérique est fournie par le MPO aux titulaires de permis.
  - o Étant donné qu'elle avait quelques algues arrachées, elle a eu un chef d'accusation pour arrachage.
  - o La plongeuse avait son couteau, mais comme elle avait quelques algues arrachées, elle a eu également un chef d'accusation à ce niveau-là également.
  - o Antoine Nicolas a eu droit aux 3 mêmes chefs d'accusation, au bout de deux années interminables au niveau juridique, seul le chef d'accusation pour arrachage a pu être levé à la suite du rapport de l'expert, M. Eric Tamignaux. L'avocat de M. Nicolas mentionne que si ce dernier eût été confronté à des accusations criminelles, le dossier juridique n'eût pas été plus volumineux.
- À suite de ses démêlés avec Pêches et Océans Canada, Antoine Nicolas a demandé à la gestionnaire de la ressource du MPO de venir constater sur place comment se passaient les récoltes de ses propres yeux. La gestionnaire, Mme Marie-Josée Roy, a refusé l'offre prétextant ne pas être à l'aise dans l'eau. Antoine Nicolas lui a mentionné qu'il était moniteur de plongée, cela n'a rien changé à la décision de cette dernière.
- En 2022, lors d'un deuxième contrôle, une agente des pêches a voulu voir comment cela se passait en plongée, mais celle-ci n'a pas eu l'autorisation de ses supérieurs pour le faire. Antoine Nicolas se dit estomaqué de penser que le MPO n'est pas prêt à mettre un seul pied dans l'eau pour vérifier comment les récoltes se passent de façon concrète.

- À cet égard, le propriétaire de l'entreprise souligne que le MPO est prêt à envoyer ses agents sur le terrain pour traîner les travailleurs de la mer devant les tribunaux, mais pas pour comprendre leur réalité. Une situation qu'il déplore, rappelant au passage que gérer une entreprise dans un secteur émergent est en soi un travail difficile et que les admonestations du MPO compliquent encore plus l'existence des PME qui œuvrent dans ce secteur en émergence.
- En mars 2023, la zone qu'exploite un Océan de saveurs depuis une décennie a été amputée par Pêches et Océans Canada. Cette décision a été prise pendant qu'Antoine Nicolas était en arrêt maladie et contre son consentement, sans explications logiques.
- Le Québec dispose de 6000 km de côtes dont les algues sont en grande partie inexploitées. Conséquemment, de nombreux secteurs sont disponibles. Il est donc questionnable de couper les secteurs existants compte tenu de l'impact marginal de la filière.
- Antoine Nicolas compare sa situation à celle des homardières. « C'est comme si un pêcheur de homard pouvait perdre une partie de ses cages, sans préavis ni consentement pour les donner au premier venu. Personne ne tolérerait une telle situation! Alors pourquoi on inflige ce traitement aux cueilleurs d'algues ? » se questionne-t-il.
- La question des algues pose des enjeux juridiques importants. En effet, les algues sont attachées au fond marin, lequel est sous la juridiction du Québec, même si l'eau salée reste sous juridiction fédérale. Ainsi, la réglementation appliquée par le MPO pourrait s'avérer *ultra vires*.
- Dans les deux dernières décennies, des permis ont déjà été donnés pour la récolte des algues par le gouvernement du Québec. C'est pourquoi Antoine Nicolas interpelle également le MAPAQ sur ce dossier sectoriel au nom de la filière algues au complet.