



**J'ADORE
LE SAUMON**

**RAPPORT DE
DÉVELOPPEMENT
DURABLE 2024**

L'Alliance de l'industrie canadienne de l'aquaculture



TABLE DES MATIÈRES

4	Sommaire
5	Notre Premier Rapport de Développement Durable
6	Message du Président et PDG
7	Au Sujet de L'Alliance de L'Industrie Canadienne de L'Aquaculture
8	Notre Rendement
10	Points Saillants
12	Santé des Poissons
16	Changement Climatique
18	Alimentation Durable
19	Sécurité Alimentaire
20	Traçabilité Alimentaire
21	Santé des Océans
23	Production de Rapports Publics







SOMMAIRE



NOTRE PREMIER RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Le présent rapport constitue le premier sur le développement durable des éleveurs de saumon de l'AICA; il est axé sur sept engagements nationaux, à l'échelle de l'industrie, sur l'élevage du saumon, ainsi que sur des mesures et des objectifs connexes.

Ces engagements définissent les domaines prioritaires visant l'amélioration continue de nos activités. Les données citées dans le présent rapport sont pour la période du 1er janvier 2022 au 31 décembre 2022.

Conformément à notre septième engagement national en matière de salmiculture (c'est à dire, la production de rapports publics), nous avons l'intention de publier un rapport annuel à l'avenir et d'être en mesure de fournir des données pluriannuelles en matière de rendement pour toutes les mesures et tous les objectifs. Le rapport comprend des études de cas pour présenter les succès et les progrès réalisés dans le respect de nos engagements et pour montrer la façon dont les éleveurs de saumon canadiens sont des chefs de file mondiaux dans la production durable du saumon d'élevage.

Le présent rapport comprend des données de cinq¹ membres éleveurs de saumon de l'AICA et de leurs exploitations canadiennes (ci-après nommés « les salmoniculteurs de l'AICA » pour la discussion des points de données). Les exploitations comprennent des écloseries terrestres en

eau douce et des piscicultures en mer, et se limitent à la transformation primaire. Les piscicultures en mer constituent la méthode de grossissement du saumon la plus courante au Canada, représentant environ 99,5 % de la production de saumon d'élevage au Canada.

Il importe de préciser que toutes les devises, à moins d'indication contraire, sont indiquées en dollars canadiens (\$ CAD).

L'élaboration du présent rapport est régie par la politique de concurrence de l'AICA. Aucune discussion n'a eu lieu qui comprenait un échange de renseignements actuels ou futurs sur l'offre, les prix ou le marché.

L'AICA reconnaît les apports importants des salmoniculteurs, des experts de l'industrie, des partenaires et des intervenants qui ont joué un rôle essentiel dans l'élaboration de nos engagements en matière de durabilité et du présent rapport.

Nous vous invitons à nous transmettre vos commentaires sur notre rapport et nos initiatives en matière de développement durable. Pour toute question, veuillez écrire à info@aquaculture.ca. Vous pouvez également visiter aquaculture.ca et jadorelesaumon.ca pour obtenir davantage de renseignements sur l'AICA et sur nos engagements en matière de développement durable.

¹ On s'attend à ce que deux entreprises supplémentaires participent au prochain rapport. Toutefois, leur participation n'était pas possible cette année en raison de différentes contraintes liées aux rapports.



MESSAGE DU PRÉSIDENT ET PDG

Je suis très heureux de vous présenter ce premier rapport annuel sur les engagements nationaux en matière de rendement du secteur salmonicole canadien.

Le présent rapport est le fruit de nombreux mois de travail et de collaboration dans l'ensemble du secteur, pour montrer aux Canadiens et Canadiennes notre engagement envers la transparence et l'amélioration constante. Le saumon d'élevage en mer représente environ 99,5 % de tout le saumon d'élevage produit au Canada et environ 95 % de tout le saumon (sauvage et d'élevage) pêché au Canada. Les Canadiens et Canadiennes, ainsi que le monde entier, veulent davantage de saumon élevé au Canada, mais ils ont besoin de savoir qu'il est de la plus haute qualité et qu'il s'agit d'un produit durable. Chaque entreprise dispose de ses propres systèmes et rapports de développement durable, et tous les élevages de saumon sont accrédités de manière indépendante en fonction de normes mondiales ou canadiennes. Le présent rapport constitue un outil supplémentaire important pour aider à accroître ces connaissances à l'échelle du Canada.

Tout en travaillant à l'amélioration et à la communication du rendement, nous célébrons également les réussites. Le présent rapport en présente quelques-unes. À titre d'exemple, en 2022 les évasions de fermes ont atteint un niveau bas sans précédent; l'empreinte carbone est la plus faible de toutes les espèces animales élevées à grande échelle; et notre produit peut être tracé entièrement, de l'œuf à l'assiette.

Notre objectif : rien de moins que d'être le produit animal le plus durable au monde, de montrer pourquoi et comment, et de travailler pour s'améliorer continuellement. Bien que nous ayons réalisé des progrès considérables en veillant à ce que nos exploitations soient les plus performantes possible, il reste toujours beaucoup à faire. Par exemple, nous voulons diminuer davantage la mortalité des poissons, veiller à ce que tous nos aliments pour poissons viennent entièrement de sources certifiées durables, diminuer la manipulation des poissons pour minimiser le stress et améliorer la santé des poissons, ainsi qu'accroître davantage notre travail pour soutenir des populations de saumons sauvages fortes et vitales.

La bonne nouvelle, c'est que, grâce à un système réglementaire prévisible et des objectifs clairs, nous continuerons à investir dans l'innovation et les nouvelles technologies qui permettront d'améliorer le rendement du secteur. Il existe de nombreuses technologies qui peuvent être adoptées très rapidement dans notre secteur qui permettent de relever les défis mentionnés ci-dessus.

Nous nous sommes engagés à rendre compte de nos objectifs tous les ans. Le présent rapport est notre premier et, chaque année, nous espérons réaliser des améliorations et des progrès dans tous les domaines. Le changement climatique et le réchauffement des eaux constituent des défis considérables pour nous tous, et certaines de ces incidences sont imprévisibles, mais nous savons que, au moyen d'investissements solides, nous pouvons relever les défis et fournir à tous les Canadiens et Canadiennes une source d'alimentation saine, sûre et de haute qualité.

Pour obtenir davantage de renseignements sur nos engagements, nos mesures et nos objectifs, visitez le site web de J'adore le saumon. (www.jadorelesaumon.ca)

TIMOTHY J. KENNEDY

L'Alliance de l'industrie canadienne de l'aquaculture



Ce projet a été financé par le Programme AgriAssurance du Partenariat canadien pour l'agriculture, qui est une initiative fédérale, provinciale et territoriale.

Visitez le site Web www.jadorelesaumon.ca pour suivre notre histoire.



Canada

ALLIANCE DE L'INDUSTRIE
CANADIENNE DE
L'AQUACULTURE

AU SUJET DE

L'ALLIANCE DE L'INDUSTRIE CANADIENNE DE L'AQUACULTURE

L'AICA est l'association nationale qui s'exprime au nom des producteurs de fruits de mer du Canada, représentant leurs intérêts à Ottawa auprès des organismes de réglementation, des décideurs et des dirigeants politiques. Comptant des membres d'un océan à l'autre, composés de pisciculteurs, de conchyliculteurs et de producteurs de plantes aquatiques, d'entreprises d'alimentation et de fournisseurs, ainsi que d'associations aquacoles régionales, l'AICA est un défenseur passionné de la qualité et de la durabilité des produits de la mer d'élevage.

Les salmoniculteurs de l'AICA exploitent 108 fermes dans cinq provinces, contribuant ainsi aux économies locales et offrant des possibilités d'emploi locales dans les collectivités rurales, côtières et autochtones. Ensemble, les

membres déclarants de l'AICA ont créé directement 3 984 emplois équivalents temps plein dans leurs exploitations canadiennes, et plusieurs milliers d'autres dans des postes indirects ou induits sur les côtes Est et Ouest du Canada.

En 2021, les membres producteurs de saumon de l'AICA ont entamé des discussions en vue d'élaborer un ensemble d'engagements nationaux à l'échelle de l'industrie. En 2022, l'AICA a mis en œuvre un comité consultatif externe (CCE) pour fournir des conseils et des commentaires sur les engagements, les mesures et les objectifs au fur et à mesure de leur élaboration. Le CCE a contribué à l'élaboration des engagements collectifs de l'industrie en matière de pratiques de durabilité, de rendement, de divulgation et de communication.

LES SALMONICULTEURS DE L'AICA

Cinq salmoniculteurs de l'AICA ont participé à ce rapport. Tous les salmoniculteurs de l'AICA sont prévus pour participer au prochain rapport.

CERMAQ

Cermaq Canada

C.-B. - Saumon Atlantique

Grieg
Seafood®

Grieg Seafood BC Ltd.

C.-B. - Saumon Atlantique

MQWI®

Mowi Canada West

C.-B. - Saumon Atlantique

Cooke

Cooke Aquaculture Inc

N.-B., T.-N.-L. & N.-É. - Saumon Atlantique

Grieg
Seafood®

Grieg NL Seafarms Ltd.

T.-N.-L. - Saumon Atlantique

MQWI®

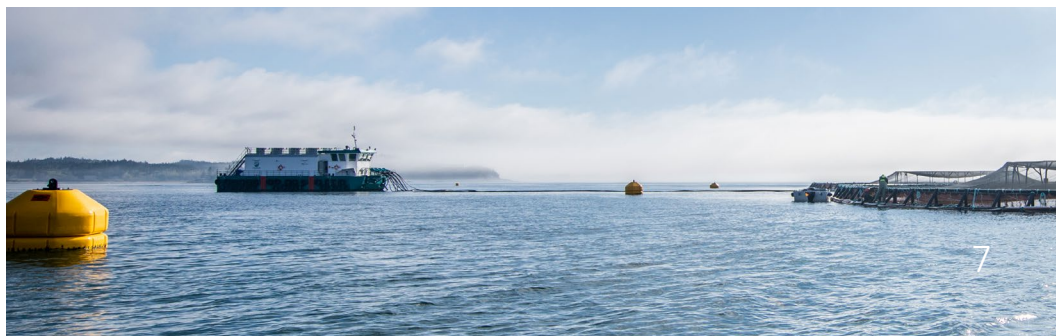
Mowi Canada East

N.-B. & T.-N.-L. - Saumon Atlantique



Creative Salmon Co. Ltd.

C.-B. - Saumon Chinook





NOTRE RENDEMENT





POINTS SAILLANTS

Comme premier rapport canadien sur le développement durable, le présent document marque le début de notre cheminement de divulgation en matière de développement durable. Vous trouverez ci-dessous quelques-uns des principaux résultats pour 2022. Notre approche envers le développement durable s'articule autour de sept engagements nationaux pour la salmoniculture à l'échelle de l'industrie et de leurs mesures et objectifs connexes, qui touchent les thèmes de la santé des poissons, du changement climatique, de l'alimentation durable, de la sécurité alimentaire, de la traçabilité alimentaire, de la santé des océans et de la production de rapports publics. Pour obtenir davantage de renseignements sur nos engagements, nos mesures et nos objectifs, consultez le site web de **J'adore le saumon** (www.jadorelesaumon.ca).

Nos efforts de divulgation en matière de développement durable sont en cours, et nous voulons reconnaître et être transparents par rapport au fait que les entreprises travaillent encore à identifier les indicateurs appropriés pour tous les domaines d'engagement et que, pour certains indicateurs, il manque des données sur les entreprises. Les entreprises s'efforcent de mettre en œuvre des pratiques de collecte et de gestion des données pour être en mesure de fournir des rapports pour tous les domaines d'engagement et indicateurs dans les années à venir.



100%

Conformité au Code de pratiques pour les soins et la manipulation des salmonidés d'élevage



81,88%

Taux de survie des poissons dans l'océan



0,065kg

Utilisation d'antibiotiques – kilogrammes (kg) d'ingrédients actifs par tonne de poids vif de poisson produit



34

Cas où les exploitations ont dû prendre des mesures d'atténuation pour diminuer les niveaux de poux de mer*



13

Nombre d'incidents de fuite de poissons d'élevage dans l'environnement marin

(110 poissons enfuis en tout)

70%

Pourcentage de tous les traitements contre les poux de mer qui sont non-médicamenteux

5

Nombre d'entreprises travaillant avec des partenaires pour minimiser les interactions entre les poissons d'élevage et les poissons sauvages

5

Nombre d'entreprises faisant des dons ou accordant un soutien en nature aux programmes de rétablissement ou de renforcement du saumon sauvage

0,58

Intensité des gaz à effet de serre (GES) – (tCO₂e) générées par tonne de poids de poisson produit**

5

Nombre d'entreprises mettant en œuvre des pratiques de gestion pour s'adapter au changement climatique et en atténuer l'incidence



92,14%

Pourcentage de farine et d'huile de poisson dans les aliments pour animaux provenant de pêcheries agréées conformes et gérées de manière durable



87,95%

Pourcentage d'aliments dérivés d'ingrédients nutritionnels non marins



49,15%

Pourcentage de protéines non piscicoles dans les aliments pour animaux agréés en fonction de programmes de durabilité*



96,13%

Taux d'utilisation du saumon



153K

Nombre de repas de saumon donnés au Canada**



1,2M\$+

Dons à des organismes à but non lucratif et aux Premières Nations qui soutiennent la sécurité alimentaire des Canadiens et Canadiennes*



99,3%

Piscicultures en mer munies d'un dispositif de surveillance du système d'alimentation sous-marin



100%

Pourcentage de sites assainis avant le transfert d'une nouvelle génération



4

Nombre d'entreprises s'étant efforcées de mettre en œuvre une aquaculture réparatrice, une aquaculture multi-espèces ou des possibilités de coproduction



86,47%

Pourcentage d'emballage réutilisable, recyclable ou biodégradable utilisé dans la transformation primaire**

* Quatre entreprises déclarantes, ** Trois entreprises déclarantes



SANTÉ DES POISSONS



ENGAGEMENT

La santé et le bien-être des saumons d'élevage et sauvages constituent une priorité absolue. Nous nous engageons à appliquer les meilleures pratiques de gestion et technologies qui favorisent le bien-être du saumon d'élevage. Nous entamerons aussi une série de partenariats, de mesures et d'initiatives qui soutiennent les efforts de rétablissement du saumon sauvage, de restauration de l'habitat et de renforcement. Les résultats obtenus par rapport aux mesures et objectifs pertinents sont résumés ci-dessous.

ADOPTER LE CODE DE PRATIQUES POUR LES SOINS ET LA MANIPULATION DES SALMONIDÉS D'ÉLEVAGE

Le Code de pratiques pour les soins et la manipulation des salmonidés d'élevage (le « Code ») a été publié en 2021. Premier Code sur le bien-être des poissons dans l'histoire du Canada, il constitue une référence importante pour les indicateurs de santé et de bien-être des animaux.

NOTRE RENDEMENT

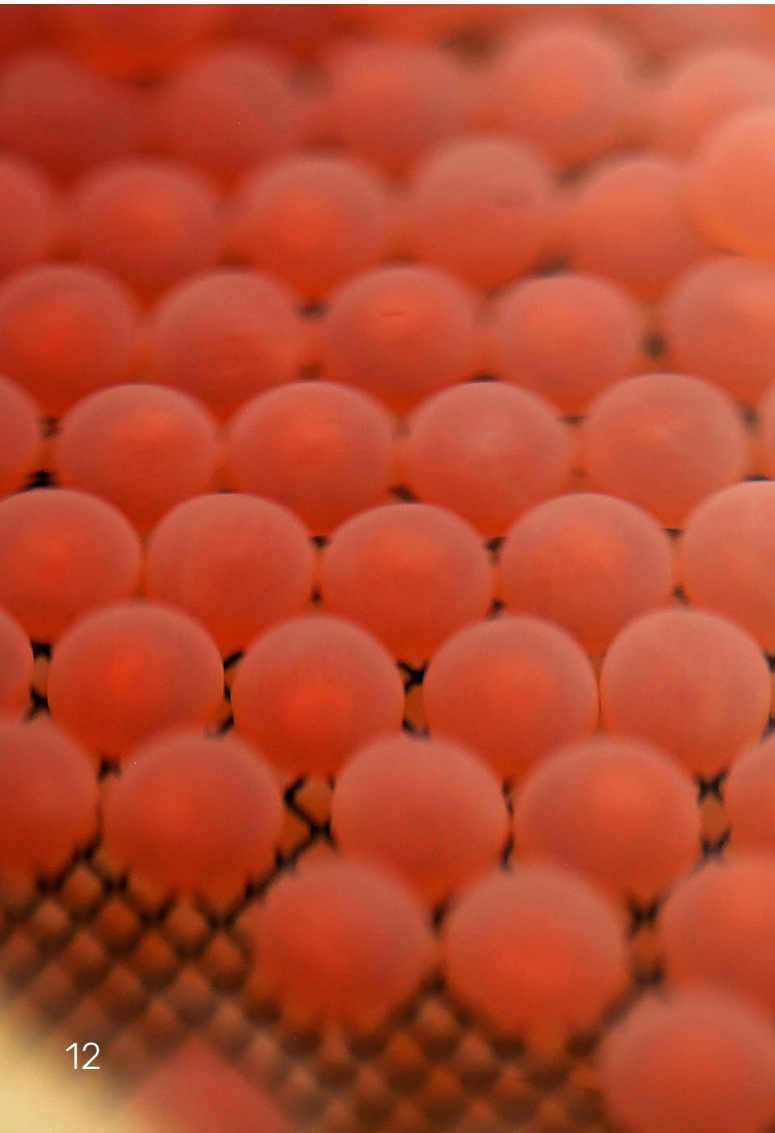
Les normes et les pratiques en matière de bien-être animal sont intégrées à l'ensemble des exploitations, comme en témoignent les politiques des entreprises en matière de bien-être animal, les protocoles et normes d'exploitation, les plans de gestion de la santé des poissons, la formation des employés et les pratiques en matière de documentation. Tous les salmoniculteurs de l'AICA se conforment au Code.

CIBLER UN TAUX DE SURVIE DE 90 % POUR LES POISSONS D'ÉLEVAGE EN MER

À l'état sauvage, les taux de survie des poissons sont menacés par les prédateurs naturels, les maladies et les facteurs environnementaux, tous des éléments qui contribuent à un taux de survie global faible. Au sein des piscicultures, où la santé et la sécurité des poissons sont au cœur d'une exploitation réussie, les taux de survie sont beaucoup plus élevés.

NOTRE RENDEMENT

Le taux de survie des poissons mesure le nombre de poissons ayant survécu au cours de l'année par rapport au nombre de poissons d'élevage. En 2022, les salmoniculteurs de l'AICA ont atteint pour leurs piscicultures en mer un taux de survie de 81,88 %, en tenant compte de la mortalité et de l'élimination des poissons. Les taux de survie des poissons dans les piscicultures sont influencés en général par la prolifération des algues, les conditions météorologiques anormales, les cas de faible teneur en oxygène et les attaques de prédateurs. À titre de comparaison, en 2022 le taux de survie annuel moyen du saumon d'élevage dans les trois régions de production principales (Norvège, Chili, Écosse) était de 81 %.





CONTINUER À DIMINUER L'UTILISATION DES ANTIBIOTIQUES

Au cours des dernières décennies, les vaccins et l'amélioration des pratiques de gestion sanitaire ont permis de diminuer considérablement l'utilisation d'antibiotiques dans l'élevage du saumon. Pour prévenir les maladies, les saumons sont élevés dans un environnement qui limite le stress et réduit la sensibilité aux agents pathogènes et aux parasites.

NOTRE RENDEMENT

Les salmoniculteurs de l'AICA ont utilisé de manière cumulative 0,065 kilogramme (kg) d'ingrédients pharmaceutiques actifs (IPA) par tonne métrique de poisson vivant. Comme méthode de dernier recours, les antibiotiques pour saumon permettent de lutter contre les épidémies de bactéries pathogènes d'origine naturelle. Ces traitements ne peuvent être appliqués que s'ils sont approuvés par Santé Canada et administrés par un vétérinaire. Nous nous sommes efforcés de mettre en œuvre des pratiques de gestion exemplaires, fondées sur la science, comme l'utilisation de densités de peuplement appropriée et la vaccination proactive des poissons, pour diminuer le recours aux antibiotiques dans les élevages. L'élevage du saumon canadien est un faible utilisateur d'antibiotiques. Pour obtenir davantage de renseignements sur les taux d'utilisation du bétail au Canada, cliquez [ici \(Canada.ca\)](https://www.canada.ca).

RESPECTER LA RÉGLEMENTATION ET LES PROTOCOLES RELATIFS AUX POUX DE MER, Y COMPRIS LES STRATÉGIES DE LUTTE INTÉGRÉE CONTRE LES PARASITES (LIP)

Les poux de poisson constituent un parasite océanique naturel qui se nourrissent de la peau et des muqueuses des saumons sauvages et d'élevage. Tous les salmoniculteurs au Canada ont mis en œuvre des plans de lutte contre les parasites, qui font appel à différentes mesures de prévention et de traitement.

NOTRE RENDEMENT

Les salmoniculteurs de l'AICA doivent régulièrement rendre compte de la présence de poux de mer dans les élevages de saumon en activité. En ce qui concerne la conformité, les piscicultures sont tenues de prendre des mesures d'atténuation pour diminuer les niveaux de poux de mer s'ils sont supérieurs au seuil réglementaire dans leur secteur. L'année 2022 a enregistré 34 cas où les élevages ont dû prendre des mesures d'atténuation pour diminuer les niveaux de poux de mer.² Les traitements non médicamenteux sont la principale méthode de traitement – 70,87 % de tous les traitements contre les poux de mer étant non médicamenteux – les traitements médicamenteux n'étant donnés qu'en cas de nécessité. Bon nombre de ces traitements non médicamenteux ont recours à la biologie des poux du poisson et du saumon pour contrôler les populations de poux avec une incidence environnementale minimale (par exemple, poissons plus propres ou bains d'eau douce).

ÉTUDE DE CAS

S'inspirant de la nature, les salmoniculteurs de l'AICA donnent à leurs saumons des bains d'eau douce en mer. Le petit parasite de la peau connu sous le nom de « pou du poisson » meurt lorsqu'il est exposé à l'eau douce. Il s'agit d'un cycle de vie naturel de la relation entre le parasite et l'hôte quand les poissons se déplacent de la mer aux rivières.

Les progrès technologiques permettent désormais aux salmoniculteurs de reproduire cette solution naturelle à l'exposition aux poux de mer, qui améliore aussi la santé des branchies, en produisant de l'eau douce pure (osmose inverse) dans de grands contenants faits sur mesure.

Des pompes à pression attirent doucement les saumons dans le contenant où ils sont immergés dans de l'eau douce propre additionnée d'oxygène pendant quelques heures. Les minuscules poux de mer sont tués, tombent du saumon et sont capturés à l'aide de microfiltres pour être éliminés de manière appropriée. Du même coup, les branchies (poumons des poissons) sont rincées et nettoyées.



² Quatre entreprises déclarantes (de cinq entreprises).



ÉLIMINER LES ÉVASIONS

Minimiser les interactions entre le saumon d'élevage et le milieu environnant est l'un des moyens d'éviter les interactions potentielles avec le saumon sauvage et l'écosystème. De rares défaillances dans l'infrastructure d'élevage ont mené à des évasions des saumons dans l'océan. Au Canada, la majorité des salmoniculteurs doivent signaler directement aux autorités de réglementation les évasions de poissons suspectes ou confirmées.

NOTRE RENDEMENT

En 2022, les salmoniculteurs de l'AICA ont signalé 13 cas d'évasion, soit un total confirmé de 110 poissons évadés dans le milieu marin. Les causes de ces évasions comprennent l'erreur humaine lors de l'échantillonnage et de la récolte des poux de mer, les attaques de prédateurs (c.-à-d. les phoques) et les défaillances mécaniques ou d'équipement, comme des trous dans un filet de capture lors de l'épouillage mécanique.

ÉTUDE DE CAS

Les salmoniculteurs de l'AICA ont constaté une augmentation des tentatives des phoques pour pénétrer dans les piscicultures en mer en raison de l'augmentation de leurs populations. Cette croissance démographique entraîne une concurrence accrue pour les ressources alimentaires naturelles, et les phoques tentent de manière plus audacieuse de percer les filets, ce qui accroît le risque d'évasion des poissons. Outre l'installation appropriée de filets principaux et d'une couche supplémentaire de filets pour dissuader les prédateurs, les producteurs ont installé des filets en acier inoxydable dans de nombreux sites où les phoques sont observés souvent et les populations sont abondantes. Cette mesure supplémentaire dissuade l'intrusion des phoques en les empêchant de ronger le filet. Quand les phoques constatent qu'il est impossible de percer le filet, ils partent à la recherche d'autres sources de nourriture.

COLLABORER AVEC LES PREMIÈRES NATIONS, LES GOUVERNEMENTS ET D'AUTRES PARTENAIRES POUR PERFECTIONNER LA COMPRÉHENSION DES ENVIRONNEMENTS MARINS ET METTRE EN ŒUVRE DE NOUVELLES TECHNOLOGIES ET DES APPROCHES INNOVANTES ENVERS L'ÉLEVAGE QUI MINIMISENT LES INTERACTIONS ENTRE LES POISSONS

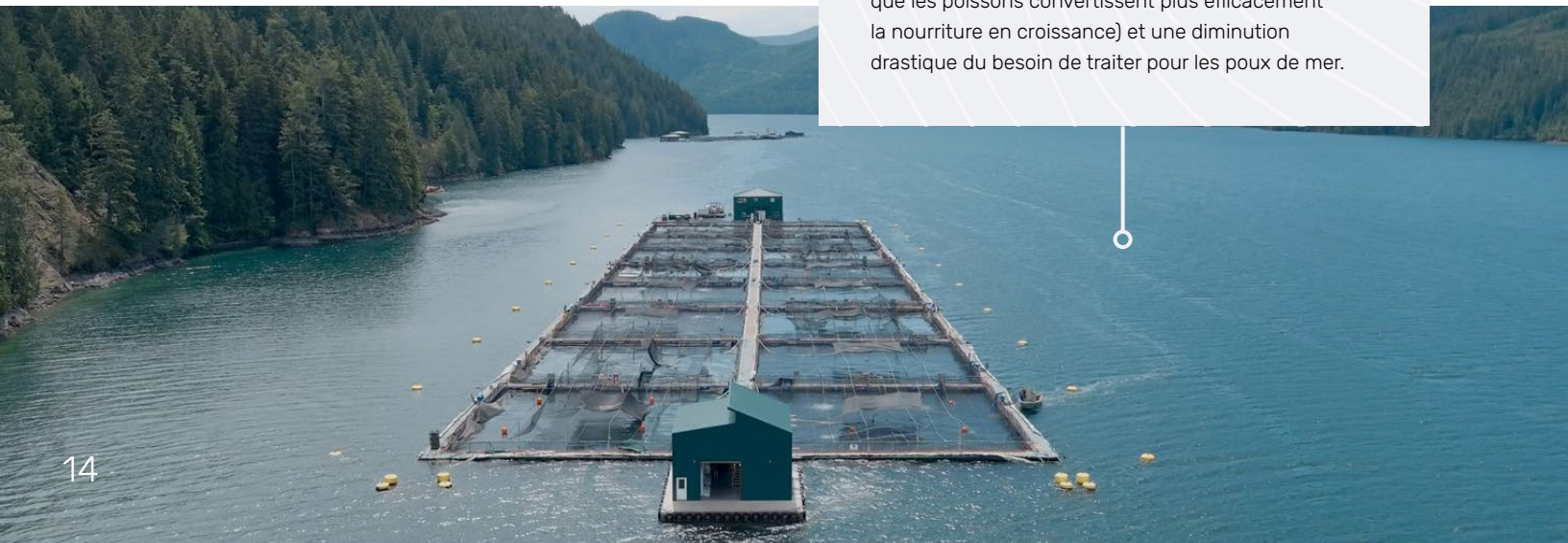
Bien que de nombreuses études scientifiques indiquent que l'incidence des élevages sur les populations de saumon sauvage est faible, une meilleure compréhension de la dynamique de l'écosystème marin permettra de trouver des solutions pour diminuer davantage la transmission des maladies et des parasites, allant soit du saumon sauvage au saumon d'élevage ou du saumon d'élevage au saumon sauvage.

NOTRE RENDEMENT

Pour minimiser les interactions entre les poissons d'élevage et les poissons sauvages, ainsi que pour préserver la santé de l'écosystème, les salmoniculteurs de l'AICA étudient, élaborent et font l'essai de nouvelles technologies de séparation. Il s'agit notamment de jupes contre les poux de mer, de rideaux de bulles pour le plancton et de nouveaux systèmes de confinement.

ÉTUDE DE CAS

Grieg Seafood teste une solution technologique semi-fermée fabriquée en Colombie-Britannique dans ses fermes. Ils ont achevé l'installation de systèmes semifermeés dans trois de ses élevages, au large de la côte ouest de l'île de Vancouver. Le nouveau système CO2L Flow (prononcé « Cool Flow ») est une forme de confinement semi-fermé qui permet aux salmoniculteurs de lever ou d'abaisser des enceintes d'élevage conçues sur mesure, pour que les poissons d'élevage bénéficient des conditions naturelles de l'océan, tout en veillant à la protection du saumon sauvage. Pendant cette phase d'essai, les salmoniculteurs s'attendent à une croissance plus importante, une diminution de la mortalité, de meilleurs taux de conversion alimentaire (ce qui signifie que les poissons convertissent plus efficacement la nourriture en croissance) et une diminution drastique du besoin de traiter pour les poux de mer.





SOUTENIR LES INITIATIVES LOCALES ET AUTOCHTONES POUR RÉTABLIR LE SAUMON SAUVAGE ET RESTAURER ET AMÉLIORER L'HABITAT PAR LA RECHERCHE, LE FINANCEMENT ET L'AIDE EN NATURE

Depuis plusieurs décennies, les stocks de saumon sauvage diminuent. L'élevage du saumon a été, en partie, une réaction à ce déclin des populations sauvages. De nombreuses mesures peuvent contribuer de manière importante au soutien du saumon sauvage, qui bénéficie de l'expertise et de l'expérience partagées par les salmoniculteurs.

NOTRE RENDEMENT

Les salmoniculteurs de l'AICA soutiennent activement les programmes de reconstitution ou de renforcement du saumon sauvage par l'entremise de dons ou d'aide en nature. Ils prélèvent notamment des échantillons de poissons sauvages pour détecter les poux de mer et apportent un soutien financier et font des dons d'équipement aux organismes locaux de renforcement du saumon.

ÉTUDE DE CAS

Creative Salmon contribue à une éclosérie en boîte pour une Première Nation locale, en soutenant l'achat de l'unité et en fournissant des conseils pour le projet. Une éclosérie en boîte est une mini-éclosérie transportable et compacte, moins coûteuse qu'une éclosérie traditionnelle permanente. L'éclosérie peut être installée rapidement et placée dans des endroits éloignés, et elle nécessite moins de personnel. On espère que l'utilisation de l'éclosérie en boîte contribuera à renforcer les populations locales de saumon sauvage.



ÉTUDE DE CAS

Un partenariat révolutionnaire pour le saumon sauvage – L'équipe de rétablissement du saumon atlantique de l'intérieur de la baie de Fundy comprend la Première Nation de Fort Folly, Parcs Canada, Cooke Aquaculture, l'Association des éleveurs de poissons du Canada atlantique, l'Université du Nouveau-Brunswick et la province du Nouveau-Brunswick. Ensemble, ils ont créé la première station marine de conservation du saumon sauvage au monde sur l'île de Grand Manan, au Nouveau-Brunswick. Les saumons sauvages, prélevés quand ils sont juvéniles dans les rivières de l'intérieur de la baie de Fundy, y sont élevés jusqu'à maturité, puis relâchés dans leurs rivières d'origine. L'objectif étant que ces poissons reproduisent naturellement la prochaine génération de saumons sauvages, offrant ainsi à leur progéniture une exposition précoce en milieu sauvage et, ainsi, les meilleures chances de survie à l'âge adulte. Grâce à ce partenariat, le nombre de saumons atlantiques qui reviennent et se reproduisent naturellement dans les rivières participantes n'a pas été vu depuis des décennies. Pendant leur séjour dans la ferme de conservation, ces saumons sont soignés par le personnel de Cooke Aquaculture. L'équipe de rétablissement du saumon atlantique de l'intérieur de la baie de Fundy est la première au monde à recueillir des poissons juvéniles après qu'ils aient passé les premières étapes critiques de leur vie en milieu sauvage, et à les transporter pour qu'ils soient soignés dans un environnement océanique sur un site d'élevage marin dédié. Les poissons sont nourris avec un régime alimentaire spécialisé élaboré par des biologistes et des experts en nutrition aquacole.





CHANGEMENT CLIMATIQUE



COMMITMENT

Le saumon d'élevage a l'une des empreintes carbone les plus faibles parmi les protéines animales élevées à grande échelle, et nous savons que nous pouvons en faire davantage. Nous sommes engagés à continuer à diminuer nos émissions de carbone et à devenir plus résistants dans un environnement en évolution. Les résultats obtenus par rapport aux mesures et objectifs pertinents sont résumés ci-dessous.

SOUTENIR L'ENGAGEMENT DU CANADA ENVERS LA NEUTRALITÉ CARBONE EN DIMINUANT DE 35 % LES ÉMISSIONS DE GES D'ICI 2030

Malgré la faible empreinte carbone du saumon d'élevage, nous cherchons à diminuer davantage les émissions de gaz à effet de serre (GES) grâce aux progrès technologiques dans des domaines comme les énergies renouvelables, la conjonction d'équipements électriques et les solutions durables d'électricité terrestre.

NOTRE RENDEMENT

En 2022, les salmoniculteurs de l'AICA ont évalué les émissions directes de GES (aussi connues sous le nom d'émissions de type 1, en vertu de la classification du Protocole des GES), venant de sources détenues et contrôlées par les entreprises, y compris les suivantes :

- la production d'électricité, de chaleur ou de vapeur dans le cadre de l'exploitation de l'élevage (terrestre et en mer);
- le transport de matériaux, de produits, de déchets et d'employés à l'intérieur du périmètre de l'exploitation de l'élevage ou quand l'entreprise possède un bail exclusif avec un entrepreneur et que le transport au complet est lié à ses activités; et
- les émissions fugitives, qu'elles soient intentionnelles ou non, comme les émissions issues de fuites d'équipements, les rejets d'hydrofluorocarbures dans le cadre de l'utilisation d'équipements de réfrigération et de climatisation, etc.³

Les salmoniculteurs de l'AICA ont émis un total de 42 075,40 tonnes métriques d'équivalent dioxyde de carbone (tCO₂e) générées directement par les activités d'élevage. L'intensité des GES du saumon d'élevage au Canada est de 0,58 tCO₂e par tonne de poisson produit au poids de la récolte.

Selon l'Initiative mondiale pour le saumon, le saumon d'élevage possède l'empreinte carbone la plus faible, évaluant les émissions de GES par portion type de protéine comestible, par rapport à d'autres sources de protéines animales élevées à grande échelle, telles que le poulet, le porc ou le bœuf.

Les salmoniculteurs de l'AICA investissent dans la recherche, l'essai et le déploiement de technologies à faible émission de carbone et d'initiatives d'économie d'énergie pour diminuer davantage l'empreinte carbone de leurs activités.

Empreinte carbone des sources de protéines animales

L'empreinte carbone évalue le total des émissions de GES causées par la production d'un produit, mesurée par l'ICF en kilogrammes d'équivalent dioxyde de carbone par portion type de protéines comestibles du produit (kgCO₂e/40g).

Source : Global Salmon Initiative, 2022



³ Les émissions directes de GES venant des activités de transformation ou du transport des produits vers le client sont exclues de la portée de ce rapport.

⁴ Trois entreprises déclarantes (de cinq entreprises).



ÉTUDE DE CAS

Une nouvelle technologie d'aération a aidé Cermaq Canada à diminuer de plus de 76 tonnes les émissions de CO₂e de ses exploitations en 2021. La diminution des émissions constitue le résultat de l'essai des nouveaux systèmes de compresseurs d'aération Flowpressor™, conçus par l'innovateur canadien Poseidon Ocean System, dans deux des 16 sites d'exploitation d'élevage opérationnels de Cermaq en Colombie-Britannique. L'essai a eu lieu dans les fermes de Simmonds Point et de Wehllis Bay de mai à novembre 2021, et les Flowpressor ont été utilisés pour alimenter les systèmes standard de Cermaq pour la prolifération d'algues nuisibles, au lieu des compresseurs diesel conventionnels.

« L'essai a montré la viabilité de la technologie Flowpressor pour alimenter notre équipement conventionnel existant d'atténuation des algues, tout en produisant 60 % d'émissions de gaz à effet de serre en moins. Il en résulte que nous avons diminué les émissions et considérablement réduit nos coûts de carburant, tout en améliorant le rendement global du système d'atténuation », a déclaré Brock Thomson, directeur de l'innovation chez Cermaq Canada.

En raison du succès de l'essai, Cermaq Canada a maintenant installé des systèmes Flowpressor dans tous ses sites canadiens.



CONTINUER À CONCEVOIR ET À ADOPTER DES TECHNOLOGIES ET DES PRATIQUES QUI RENFORCENT LA CAPACITÉ DES PRODUCTEURS DE S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le réchauffement des eaux, l'augmentation de l'intensité des tempêtes et des phénomènes météorologiques, ainsi que l'évolution de la salinité sont tous de facteurs qui contribuent à modifier l'écologie et l'abondance de nombreuses espèces résidentes près des élevages de saumon. Les exploitations aquacoles marines sont en bonne position pour accroître la surveillance des milieux autour des élevages et contribuer ainsi à une compréhension améliorée et à des efforts d'atténuation plus efficaces pour faire face aux changements.

NOTRE RENDEMENT

En 2022, les salmoniculteurs de l'AICA ont mis en œuvre des pratiques de gestion pour s'adapter au changement climatique et en atténuer les effets. Voici quelques exemples de ces pratiques de gestion :

- *L'intégration de jupes anti-poux pour aider à prévenir la propagation des poux de mer, qui se multiplient dans les eaux plus chaudes en raison du changement climatique;*
- *L'enregistrement en temps réel des données environnementales, pour mieux comprendre les efforts d'atténuation et d'adaptation; et*
- *La réalisation d'une évaluation des risques par le Groupe de travail sur les divulgations financières liées au climat, pour mieux comprendre les risques liés au climat qui s'appliquent à l'élevage du saumon.*





ALIMENTATION DURABLE FEED



ENGAGEMENT

Nous soutenons l'innovation dans le domaine des aliments pour l'aquaculture et nous engageons à nous approvisionner en ingrédients respectueux de l'environnement qui fournissent une alimentation de haute qualité à nos poissons. Les résultats obtenus par rapport aux mesures et objectifs pertinents sont résumés ci-dessous.

COLLABORER AVEC NOS PRODUCTEURS D'ALIMENTS POUR VEILLER À CE QUE LA TOTALITÉ DE LA FARINE ET DE L'HUILE DE POISSON UTILISÉES DANS NOS ALIMENTS VIENNENT DE PÊCHERIES AGRÉÉES ET GÉRÉES DE MANIÈRE DURABLE OU CONFORMES À LA FAO

La farine et l'huile de poisson sont des ingrédients nutritionnels importants dans la plupart des aliments commerciaux pour poissons, fournissant une quantité équilibrée d'acides aminés essentiels, de phospholipides et d'acides gras. Il est essentiel de veiller à ce que la farine et l'huile de poisson soient récoltées et transformées de manière durable pour garantir la pérennité du secteur.

NOTRE RENDEMENT

92,14 % de la farine et de l'huile de poisson dans les aliments viennent de pêcheries agréées étant gérées de manière durable ou conformes aux normes de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Les pêcheries étant gérées de manière durable sont agréées en fonction de normes comme celles du MarineTrust et Marine Stewardship Council (MSC), qui stipulent que les matières premières marines ne doivent pas venir de captures illégales, non réglementées et non déclarées, ni d'espèces de poissons classées comme étant menacées par la liste rouge de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN). Les pêcheries étant conformes à la FAO respectent le code de conduite de la FAO pour une pêche responsable.

SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT ET L'ADOPTION ACCÉLÉRÉS DE SOURCES ALTERNES D'INGRÉDIENTS DURABLES QUI OPTIMISENT LA SANTÉ DES POISSONS, EN DONNANT SI POSSIBLE LA PRIORITÉ AUX FOURNISSEURS CANADIENS

Bien que la farine de poisson soit l'aliment le plus naturel pour le saumon d'élevage, d'importants travaux de recherche et de développement sont consacrés aux protéines alternes non marines. Compte tenu de la pression exercée sur certains stocks de poissons sauvages ayant été utilisés antérieurement pour la farine de poisson, des sources alternes viables permettant de maintenir un régime alimentaire équilibré et de continuer à créer un produit final nutritif contribueront à la durabilité du secteur en général.

NOTRE RENDEMENT

87,95 % des aliments viennent d'ingrédients nutritionnels non marins. Pour diminuer le recours aux ingrédients marins dans les aliments pour animaux, les salmoniculteurs de l'AICA continuent à chercher de nouvelles options d'ingrédients nutritionnels non marins. Des entreprises ont effectué des essais indépendants sur des nouveaux ingrédients comme l'huile d'algues, de caméline et de canola, entre autres. La durabilité des protéines non halieutiques est également importante. 49,15 % des protéines non halieutiques sont certifiées conformément à des programmes de durabilité (par exemple, Table ronde pour une culture responsable du soja, ProTerra, Huile de palme durable, ou équivalent).⁵

ÉTUDE DE GAS

Tous les salmoniculteurs de l'AICA reconnaissent l'importance de rendre les aliments pour poissons moins dépendants des ingrédients nutritionnels marin. En vertu de sa certification relative à la norme canadienne en matière d'aquaculture biologique, le régime alimentaire du saumon quinnat de Creative Salmon doit respecter des paramètres précis, mais la norme autorise certaines substitutions d'ingrédients pour les aliments. C'est dans cette optique que l'entreprise a mené des essais liés à l'alimentation dans ses piscicultures en mer. L'inclusion de larves de mouche soldat noire, d'algues, d'huile de canola et d'huile de caméline dans les aliments de farine est prometteuse et laisse supposer que de nouveaux ingrédients nutritionnels alternatifs non marins pourraient devenir plus courants à l'avenir. D'autres recherches sont nécessaires.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



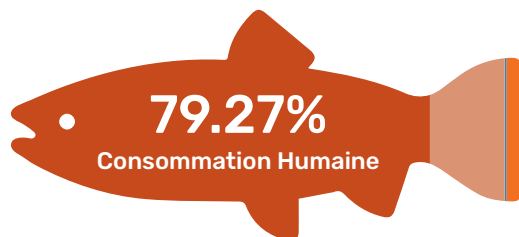
ENGAGEMENT

Le saumon d'élevage a un rôle clé à jouer pour aider à nourrir le Canada et le monde entier, au moment où les pêcheries de capture atteignent leurs limites. La croissance de la population mondiale et la demande de produits de la mer continuent à croître, créant une pression sur les stocks sauvages de tous les poissons. Nous nous engageons à fournir aux Canadiens et Canadiennes une source fiable et saine de saumon d'élevage pour aider les collectivités à aborder les incertitudes futures et à renforcer la sécurité alimentaire dans l'ensemble du pays.

Le rendement par rapport aux mesures et objectifs pertinents est résumé ci-dessous.

ÉLIMINER LES DÉCHETS EN UTILISANT LE PRODUIT AU COMPLET POUR SOUTENIR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Une économie circulaire conserve et récupère autant de valeur que possible des ressources pour diminuer ou éliminer les déchets. Dans le système alimentaire, cela comprend une diminution de la contamination et du gaspillage alimentaire grâce à l'utilisation de sous-produits et au recyclage des nutriments et des refus alimentaires. À titre d'exemple, les sous-produits de poissons sont utilisés dans les aliments pour animaux de compagnie et les engrais.



13.82%
Nourriture Animale

0.35%
Engrais

2.69%
Autre

OUR PERFORMANCE

L'ensemble de l'industrie cherche à récupérer toutes les parties du saumon, même celles qui ne sont pas propres à la consommation humaine, comme les parures. En moyenne, 96,13 % du saumon est utilisé.

APPUYER LES ORGANISMES QUI OFFRENT UNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AUX CANADIENS ET CANADIENNES

Selon Statistique Canada, près d'un Canadien sur quatre a déclaré avoir connu l'insécurité alimentaire au sein de son foyer en raison de contraintes financières

NOTRE RENDEMENT

Les salmoniculteurs de l'AICA ont donné près de 12 000 kg de saumon aux banques alimentaires et à d'autres organismes à but non lucratif qui redistribuent de la nourriture aux Canadiens et Canadiennes dans le besoin. Selon la définition d'une portion de saumon du Guide alimentaire canadien (un repas correspond à 75 g de saumon), cela équivaut à 153 093 repas donnés. Par ailleurs, les salmoniculteurs de l'AICA ont donné 1 218 920 \$ directement à des organismes à but non lucratif et aux Premières Nations qui soutiennent la sécurité alimentaire des Canadiens et Canadiennes.⁶

ÉTUDE DE CAS

La sécurité alimentaire est devenue un problème social croissant dans la région de Mount Waddington, en Colombie-Britannique. Mowi Canada West approvisionne l'Armée du Salut en saumon atlantique frais pour les personnes qu'elle sert dans le cadre de ses nombreux programmes de distribution et de paniers de nourriture. Le programme soutient la sécurité alimentaire des sans-abris, des personnes souffrant de maladie mentale, de toxicomanie et d'alcoolisme, et des personnes fuyant la violence, entre autres.

⁶ Quatre entreprises déclarantes (de cinq entreprises).



TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE



ENGAGEMENT

La traçabilité du saumon d'élevage canadien est totale, de l'œuf à l'assiette. Nous sommes conscients de l'importance de disposer de systèmes permettant aux consommateurs de savoir plus facilement d'où viennent leurs aliments et d'avoir une meilleure assurance quant à nos qualifications en matière de développement durable. Nous ferons en sorte que les consommateurs puissent accéder plus facilement aux renseignements qu'ils souhaitent posséder au sujet de leurs repas composés de saumon. Les résultats obtenus par rapport aux mesures et objectifs pertinents sont résumés ci-dessous.

SOUTENIR L'ÉLABORATION DE SYSTÈMES DE TRAÇABILITÉ CONVIVIAUX POUR LE SAUMON CANADIEN D'ÉLEVAGE

La traçabilité alimentaire constitue la capacité de suivre le mouvement d'un produit alimentaire et de ses ingrédients à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement.

NOTRE RENDEMENT

Les salmiculteurs de l'AICA s'efforcent de favoriser la transparence et la traçabilité de leur produit. Les processus internes de l'entreprise, comme le suivi des numéros de lot de récolte et de lot de fabrication, l'utilisation de systèmes d'identification de la population et la tenue de registres de reproduction, permettent aux salmiculteurs de suivre un produit à partir du stock de géniteurs parentaux jusqu'à l'acheteur principal. Si tout le saumon d'élevage canadien peut être tracé ainsi, des efforts supplémentaires sont nécessaires pour rendre cette traçabilité accessible au consommateur.

CONTINUER À COLLABORER POUR AMÉLIORER LA SENSIBILISATION DE LA TRAÇABILITÉ DES INGRÉDIENTS DANS LA NOURRITURE POUR POISSONS EN COLLABORANT ÉTROITEMENT AVEC LES FOURNISSEURS DE CETTE NOURRITURE

La traçabilité des aliments pour animaux est la capacité de suivre le mouvement des aliments composés d'un seul ingrédient et des aliments mélangés. Il s'agit d'une exigence réglementaire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les fabricants d'aliments pour animaux, les organismes de normalisation internationaux et les organisations d'agrément international ont mis en place des systèmes améliorés pour accroître la transparence dans ce domaine.

NOTRE RENDEMENT

Les salmiculteurs de l'AICA collaborent avec les fournisseurs d'aliments pour animaux pour améliorer la traçabilité des aliments pour poissons. Les entreprises s'efforcent d'élaborer la mesure de rendement appropriée pour cet engagement.





SANTÉ DES OCÉANS



ENGAGEMENT

La santé des océans est essentielle à un élevage de saumon sain. Nous nous engageons à améliorer en permanence les pratiques d'élevage pour mieux protéger l'écosystème marin, y compris la santé des écosystèmes des fonds marins et lacustres (benthiques) sous nos élevages, et à empêcher les déchets plastiques et les débris de s'intégrer aux océans en raison de nos activités. Les résultats obtenus par rapport aux mesures et objectifs pertinents sont résumés ci-dessous.

SURVEILLER L'ALIMENTATION DES POISSONS EN AYANT RECOURS À DES CAMÉRAS SOUS-MARINES OU À DES DISPOSITIFS SEMBLABLES

L'optimisation de l'alimentation et la maximisation de l'indice de conversion alimentaire sont essentielles aux exploitations d'élevage.

NOTRE RENDEMENT

Les unités de capteurs de caméras sont dotées d'un logiciel qui permet d'analyser en temps réel la biomasse et le bien-être des poissons pour optimiser leur alimentation. Un pourcentage de 99,3 % des piscicultures en mer sont munies d'un système de surveillance de l'alimentation sous-marin pour minimiser l'incidence de l'alimentation sur l'environnement.

ÉTUDE DE CAS

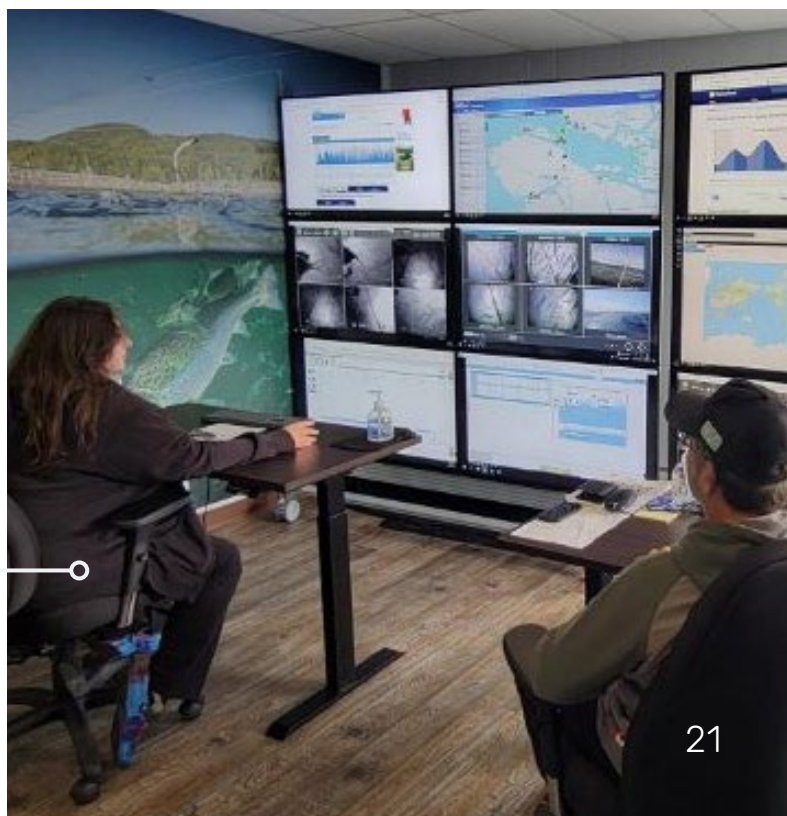
Les nouvelles stations d'alimentation centralisées installées par Mowi Canada West dans les villages de Klemtu et de Port Hardy ont recours à une technologie de pointe pour soutenir les élevages locaux de l'entreprise. Cette technologie comprend une intelligence artificielle qui suit les granulés individuels et les niveaux d'activité des poissons pour améliorer les rendements biologiques et diminuer davantage le gaspillage d'aliments.

COLLABORER AVEC LES PARTENAIRES POUR EXAMINER ET ADOPTER DE NOUVELLES TECHNOLOGIES ET DES PRATIQUES NOVATRICES POUR GÉRER LES DÉCHETS PRODUITS PAR LES POISSONS

Dans toutes les exploitations aquacoles, des excréments de poisson (déchets organiques) sont excrétés dans les eaux environnantes et peuvent s'accumuler au fond de la mer ou du lac. Des réglementations gouvernementales fondées sur la science sont en vigueur pour veiller à ce que l'incidence des déchets organiques soit bien gérée et que les écosystèmes restent sains.

NOTRE RENDEMENT

En 2022, conformément aux réglementations locales, tous les sites d'élevage sont assainis avant le transfert d'une nouvelle génération de poissons. Les salmoniculteurs de l'AICA ont mis en œuvre un certain nombre de pratiques pour gérer les déchets produits par les poissons, par exemple en offrant une formation au personnel sur la diminution des déchets et en installant des mangeoires automatiques et centralisées.





SOUTENIR L'AQUACULTURE RÉPARATRICE, LES ESPÈCES MULTIPLES OU LES POSSIBILITÉS DE COPRODUCTION AUX SITES APPROPRIÉS

Dans un rapport publié en novembre 2021, un groupe de travail d'experts mené par Nature Conservancy a défini l'aquaculture réparatrice de la manière suivante : « L'aquaculture réparatrice se produit lorsque l'aquaculture commerciale ou de subsistance fournit des avantages écologiques directs à l'environnement, avec le potentiel de générer des résultats environnementaux nets positifs. » Le potentiel des exploitations restauratrices, multitrophiques ou de coproduction est considérable au Canada.

NOTRE RENDEMENT

Les salmoniculteurs de l'AICA se sont efforcés de mettre en œuvre une aquaculture réparatrice, une aquaculture multi-espèces ou une coproduction. Nous avons travaillé avec les Premières Nations, les chercheurs et le MPO pour examiner la viabilité de la coproduction, par exemple de mollusques et de varechs. Cependant, il existe des obstacles à l'augmentation de ces initiatives et d'autres initiatives possibles, notamment la réglementation des nouveaux produits, l'incertitude réglementaire et les délais. Nous travaillons à élaborer une mesure du rendement appropriée pour cet engagement.

VEILLER À CE QU'AUCUN MATÉRIEL D'ÉLEVAGE NE QUITTE LES SITES ET, EN CAS D'ACCIDENT, À CE QU'IL SOIT RÉCUPÉRÉ RAPIDEMENT

L'Administration nationale américaine des océans et de l'atmosphère (National Office Oceanic and Atmospheric Administration) fournit la description suivante des débris marins : Les débris marins sont définis comme toute matière solide persistante, fabriquée ou tirée par les pêcheurs, utilisée avec les gouvernements, aidée, et directement ou indirectement, intentionnellement ou non, rejetée ou abandonnée dans l'environnement marin ou les Grands Lacs. Pour le secteur de la salmoniculture, il s'agit d'équipements comme des filets, des outils, des flotteurs, des tuyaux, etc. qui peuvent, en cas d'accident, être intégrés au milieu marin.

NOTRE RENDEMENT

Les entreprises disposent de procédures opérationnelles normalisées en matière de gestion des déchets pour veiller à ce que le matériel d'élevage soit géré de manière appropriée et ne nuise pas à l'environnement local. Le matériel d'élevage est numéroté et catalogué et, à titre d'exemple, les exploitations d'élevage recueillent le matériel échappé de manière accidentelle par les bateaux. Nous travaillons à élaborer une mesure du rendement une mesure du rendement appropriée pour cet engagement.

COLLABORER AVEC LES GOUVERNEMENTS, LES FOURNISSEURS ET LES PARTENAIRES INTERNATIONAUX POUR SE SERVIR D'EMBALLAGES ENTIÈREMENT RÉUTILISABLES, RECYCLABLES OU BIODÉGRADABLES

Les produits en polystyrène (connus sous la marque déposée Styrofoam) constituent une forme courante d'emballage dans l'industrie alimentaire, y compris pour le saumon. Le polystyrène est léger, peu coûteux, résistant à l'eau et constitue un bon isolant, ce qui est idéal pour l'emballage des produits de la mer, qui doivent être conservés au frais et dans des conditions sanitaires appropriées. Toutefois, le polystyrène a des effets défavorables sur l'environnement, et le produit est de plus en plus mis à l'écart.

NOTRE RENDEMENT

Comme de nombreux organismes qui expédient des produits à l'échelle internationale, les salmoniculteurs de l'AICA cherchent à améliorer l'utilisation de matériaux d'emballage réutilisables, recyclables et biodégradables à toutes les étapes du traitement. En ce qui concerne le traitement primaire, sur lequel nous exerçons un contrôle direct, 86,47 % des emballages dont se sert l'industrie sont réutilisables, recyclables ou biodégradables. Cependant, il peut être difficile de comprendre précisément comment un produit se déplace au sein de la chaîne d'approvisionnement. Nous collaborons avec les gouvernements, les fournisseurs et les partenaires pour améliorer les emballages, y compris les solutions de rechange aux emballages en polystyrène.

ÉTUDE DE CAS

Aqua Pak est un fabricant de polystyrène expansé (PSE) qui fournit des solutions en matière d'emballage aux industries aquacole, pharmaceutique et sylvicole. Depuis plus de 30 ans, l'entreprise aide l'industrie canadienne de l'aquaculture à accroître sa durabilité grâce à l'élaboration de produits et à des innovations en matière de cycle de vie. Chaque année, Aqua Pak recycle plus de 170 000 kg de matériaux vendus aux consommateurs pour les transformer en produits réutilisables, dont plus de 80 % viennent d'entreprises aquacoles. Le processus est réalisé à l'interne, où le PSE est re-densifié du point de vue thermique en lingots durcis, ce qui permet de les transformer en de nouvelles formes de plastique comme des bancs publics, des cadres, des platelages modulaires, et bien plus encore. Pour favoriser la réutilisation du PSE dans le domaine de l'aquaculture, Aqua-Pak accepte gratuitement les retours de ses clients.



PRODUCTION DE RAPPORTS PUBLICS



ENGAGEMENT

La transparence permet de favoriser la confiance, de renforcer la responsabilité et d'améliorer le rendement. Nous nous engageons à collaborer avec les organismes gouvernementaux et les autres intervenants et détenteurs de droits pour fournir aux Canadiens et Canadiennes des renseignements sur nos activités en matière d'élevage du saumon d'une manière qui soit facilement accessible et compréhensible.

RENDRE COMPTE DE CES ENGAGEMENTS DE TOUTE L'INDUSTRIE DE MANIÈRE ANNUELLE À UN NIVEAU AGRÉGÉ

Le secteur canadien du saumon d'élevage a mis en œuvre un système important de rapports publics, par l'entremise de rapports annuels des entreprises, d'agrémentation par des tiers et de réglementations fédérales et provinciales. L'industrie collabore à l'agrégation du rendement pour accroître la transparence par rapport aux progrès réalisés. En rassemblant ces informations accessibles au public dans un seul rapport, nous permettons à chacun de mieux comprendre notre engagement envers la durabilité de nos opérations.

NOTRE RENDEMENT

Les salmoniculteurs de l'AICA ont l'intention de produire un rapport annuel sur le développement durable pour évaluer le rendement par rapport aux engagements nationaux à un niveau agrégé. Enfin, ces rapports présenteront les tendances en matière de rendement d'une année à l'autre. Le présent document, publié en 2024, constitue notre premier rapport.





J'ADORE
LE SAUMON