



LES GOUVERNEURS ET  
LES PREMIERS MINISTRES  
DES GRANDS LACS ET  
DU SAINT-LAURENT



## L'ENGAGEMENT 100% DU POISSON DES GRANDS LACS

Les Grands Lacs abritent d'importantes pêcheries commerciales pour diverses espèces telles que le corégone, la perche jaune, le doré jaune et le touladi. Notre région compte également une industrie aquacole en pleine croissance, constitue un pôle de transformation du poisson et soutient une pêche récréative dynamique, notamment grâce aux stations de nettoyage du poisson où les pêcheurs préparent leurs prises. Dans la plupart des cas, seuls les filets de ces poissons sont consommés par les humains, tandis que les 60 % restants sont relégués à l'alimentation animale ou jetés. Conscient de la nécessité d'éviter le gaspillage et de promouvoir une utilisation durable de ces poissons, Les Gouverneurs et Les Premiers Ministres Des Grands Lacs et Du Saint-Laurent (GSGP) ont lancé la campagne 100% du poisson des Grands Lacs.



### Une Utilisation Entière

Cette campagne vise à identifier des usages pour toutes les parties du poisson et à encourager la collaboration entre les transformateurs, les producteurs et d'autres entreprises liées à la pêche afin d'explorer et de mettre en œuvre des applications innovantes pour les sous-produits de la pêche. Ces applications comprennent les protéines, le collagène marin, les engrais, le cuir et d'autres nouveaux produits de grande valeur. Parmi les partenaires de la campagne figure l'Iceland Ocean Cluster, qui a été le pionnier du concept "100 % du poisson" en développant des produits à base de cabillaud islandais. L'objectif de cet engagement est de parvenir à une utilisation à 100 % de chaque poisson pêché, élevé, ou transformé dans la région d'ici 2025.

# POUR PARVENIR À UNE UTILISATION ENTIÈRE, 100% DES SIGNATAIRES DE L'ENGAGEMENT 100% DU POISSON PROMETTENT DE:

1. Utiliser de manière productive toutes les parties de chaque poisson, en éliminant les déchets.
2. Mettre en œuvre des stratégies visant à maximiser la valeur venant de toutes les parties du poisson, lorsque c'est possible.
3. Rechercher l'investissement dans de nouvelles technologies et de nouvelles méthodes qui permettent de manière efficace l'extraction et la production de protéines, de collagène, de cuir et d'autres sous-produits précieux du processus de production traditionnel.
4. Partager l'engagement « 100% du poisson des Grands Lacs » et son message avec les partenaires tout au long de la chaîne de valeur et les encourager à prendre des engagements similaires pour favoriser la durabilité de nos pêcheries régionales.
5. Rester ouvert à l'idée d'étendre l'idée du 100% poisson à d'autres poissons des Grands Lacs et explorer la récolte commerciale durable et l'utilisation de nouvelles espèces qui peuvent présenter des opportunités pour des entreprises complémentaires au sein de la chaîne d'approvisionnement.



Les pêcheries des Grands Lacs sont une partie importante de l'économie, de l'histoire et de la culture de notre région. Pourtant, elle reste sous-évaluée et sous-utilisée. L'utilisation de chaque partie du poisson, de la tête à la queue, représente une formidable opportunité pour la région des Grands Lacs, avec des retombées économiques importantes, la création d'emplois, le développement économique rural et l'amélioration de la durabilité des pêcheries et des entreprises associées.

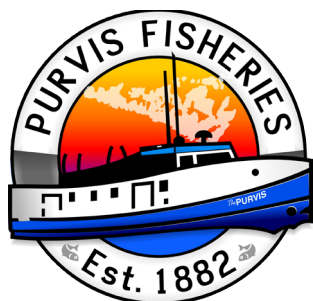
# PARTENAIRES



BIG STONE BAY FISHERY



# PARTENAIRES



# PARTENAIRES



# PARTENAIRES



University of Wisconsin  
**Stevens Point**  
STEVENS POINT • MARSHFIELD • WAUSAU



**ARCHWAY**



**springhills**



**VANLANDSCHOOT & SONS**  
FISH MARKET

