



## Seals and Sealing Facts

### Conservation: Une population plus qu'abondante

- La population de phoque du Groenland du Nord de l'Atlantique est très abondante puisqu'évalué à plus de 8 millions d'individus. Depuis les années 70, leur nombre a quintuplé. L'Union internationale pour la conservation de la Nature (UICN) classe cette population comme de « moindre souci » sur la Liste rouge des espèces en danger.
- La population de phoque gris de l'est du Canada est passée de 5 000 dans les années 60 à plus de 350 000 aujourd'hui. En d'autres mots, elle s'est multipliée par 70 en 50 ans. L'UICN considère également cette espèce comme un « moindre souci ».

### Impacts sur l'écosystème: Les populations de phoques doivent être gérées

- À elle seule, la population de phoque du Groenland du Canada consomme plus de 13 millions de tonnes de poissons et fruits de mer par année. En comparaison, la flotte de pêche canadienne au complet en capture moins d'1 million de tonne.
- Les scientifiques estiment que le phoque du Groenland consomme plus de 500 000 tonnes de morue par année. Le quota des pêcheurs canadiens est actuellement de 22 973 tonnes. La morue de l'Atlantique est classée comme « vulnérable » par l'UICN.
- Une récente étude scientifique publiée dans le journal *Fisheries Research*, et intitulée *Seal-cod interactions on the Eastern Scotian Shelf* (O'Boyle and Sinclair, 2012) suggère que la surpopulation du phoque gris joue un rôle important dans l'incapacité que présente les stocks de morue du sud du Golfe à rebondir alors que la pêche commerciale et personnel à cette espèce y est interdite.
- Si le quota annuel de phoque était abattu et l'équilibre maintenu, l'industrie de la pêche aurait accès à plus d'un milliard de dollars de plus en valeur de produits de la mer (400 000 phoques X 1.4 tonne de produit X 2 000\$ en valeur du marché) et ce, sans même augmenter leurs quotas actuels.

### Bien-être animal: Les meilleures méthodes sont utilisées et contrôlées

- Depuis 1987, aucun phoque n'est abattu avant maturité.
- Au Canada, les méthodes de chasse sont efficaces et conformes au bien-être animal, tel que recommandé par le Groupe de travail des vétérinaires indépendants (IVWG 2005), l'Autorité

européenne de sécurité des aliments (EFSA), la *North Atlantic Marine Mammal Conservation Organization* (NAMMCO), l'Association canadienne des médecins vétérinaires (CVMA) ainsi que par la Commission Malouf.

- Une nouvelle étude par les docteurs Daoust et Caraguel (*The Canadian harp seal hunt: observations on the effectiveness of procedures to avoid poor animal welfare outcomes*, 2012), réitère les hauts critères de bien-être animal qui sont employés par les chasseurs professionnels canadiens pendant la chasse aux phoques.

### **Produits du phoque: Un énorme potentiel économique pour les petites communautés côtières.**

- Les peaux de phoque sont localement où elles sont transformées en un matériel de grande qualité qui génère un revenu plus qu'appréciable pour les petites communautés nordiques, celles de l'Atlantique ainsi que pour toutes industries impliquées dans ce commerce.
- La viande et l'huile de phoque (produite à partir du gras de l'animal) sont des produits locaux, bio et hautement nutritifs pour l'être humain (haute teneur en protéine, vitamine et oméga-3) L'Agence canadienne d'inspection des aliments contrôle la qualité des usines, inspecte les produits et émet les certificats d'exportation.
- Certaines études biomédicales sur les valves cardiaques et le collagène produit à partir du phoque permettent de croire que bientôt, le phoque pourrait servir à soigner des malades et même à sauver des vies. D'autres parties de l'animal telles que les poils, les os, les griffes, les moustaches et les dents peuvent être utilisés dans la création de bijoux, de mouche à pêche ou autres articles divers.
- La viande de phoque se retrouve sous l'appellation *Fourchette bleu*, un label qui vise à promouvoir la consommation des espèces marines sous-exploitées et ainsi contribuer à maintenir la biodiversité.

### **Culture: Un mode de vie**

- La chasse aux phoques demeure une activité importante au cœur des communautés Inuit et de celles de l'est du Canada. Au nord ainsi que dans certaines régions côtières éloignées des grands centres, où les opportunités économiques sont moindres et les aliments chers, la viande de phoque demeure un aliment de base. Les sous-produits du phoque (viande, huile, peau) ont permis aux premiers colons de survivre aux rudes hivers canadiens. Les Inuit et les communautés de chasseurs du Canada Atlantique ont conservé des liens très étroits avec cette activité ainsi qu'un grand respect pour cette ressource vitale, naturelle et renouvelable qu'est le phoque.