

## Wow TRIO à 58,89\$/mois

Internet + TV + Téléphone 58,89\$ pour les 3 premiers mois [Afficher la page oricom.ca](#)

## Transport CCL Ltée

Entreprise de Transport Routier à St-Hubert. Soumission en Ligne ! [Afficher la page transport-ccl.com](#)

## Arrêt tabac, truc radical

Vu TV France2, M6, D8 : Méthode thérapie comportementale guidée. [Afficher la page arreter-de-fumer.com](#)

# Transformation d'algues à Cap-aux-Os : lentement mais sûrement



Jean-Philippe Thibault

Publié le 5 octobre 2016



Antoine Nicolas et son entreprise ont cueilli 1,3 tonne d'algues l'an dernier.

©Photo tirée de Facebook - Xavier Girard Lachaine

**En mai dernier, lors du lancement officiel de la saison touristique à Petite-Vallée, les nombreux invités réunis à la Vieille Forge ont pu mettre la main sur l'édition 2016 du guide-magazine Gaspésie Gourmande.**

Sur la première de couverture, on pouvait y voir le cueilleur d'algues de Cap-aux-Os Antoine Nicolas. Une photo représentant un mouvement de valorisation de ce produit qui s'effectue présentement dans la péninsule gaspésienne.

Depuis trois ans, celui qui est également agronome fait des sorties en mer pour y cueillir des algues; manuellement et en apnée. Avec deux autres employés, l'entreprise Un Océan de Saveurs récolte 16 différentes espèces, qui sont traitées puis expédiées à des restaurateurs du Québec.

« *C'est extrêmement encadré et on a balisé au maximum pour rassurer la population* »

— Antoine Nicolas

Pour augmenter la cadence, Antoine Nicolas a mis la main sur l'ancienne épicerie Couture, qu'il désire convertir en centre de transformation artisanal. Il a cueilli 1,3 tonne d'algues l'an dernier, et aurait aimé se rendre à 20 tonnes cette année. Mais la démarche a soulevé des inquiétudes dans l'entourage, certains résidents du coin se questionnant notamment sur le bruit et les odeurs qu'une telle production pourrait engendrer. Un changement de zonage commercial est également nécessaire.

Pour encadrer ce projet, une consultation publique a eu lieu la semaine dernière et la Ville de Gaspé a proposé une série d'usages conditionnels afin de baliser le tout et en assurer une acceptabilité sociale.

**Encadrement strict**

Dans une précédente proposition de règlement, certaines dispositions avaient déjà été suggérées, comme la défense d'entreposer des algues à l'extérieur, ou encore l'interdiction de générer des odeurs découlant de cette transformation. Un point qui n'inquiète pas outre mesure Antoine Nicolas. « *Il n'y aura pas plus d'odeur qu'il y en déjà. C'est séché de façon alimentaire et il n'y a pas de décomposition. Ça sentira moins que sur le bord des plages. C'est du grade alimentaire* », indique celui qui est également détenteur d'une maîtrise en sciences et technologies des aliments.

D'autres dispositions ont été aussi ajoutées. L'activité artisanale et les installations nécessaires au projet ne doivent causer aucune fumée, poussière, chaleur, gaz, éclat de lumière, vibration, ni aucun bruit plus intense que la moyenne.

Qui plus est, maximum d'une serre pour le séchage (pas plus grande que 160 m<sup>2</sup>) et un seul bâtiment complémentaire (garage, remise) d'au plus 75 m<sup>2</sup>. L'ensemble des bâtiments ne peut occuper plus de 10% de la superficie du terrain. Avec un terrain de 6 000 m<sup>2</sup>, le maximum serait donc de 600 m<sup>2</sup>.

Si le règlement entre en vigueur, le promoteur devra aussi respecter une série de critères. Parmi ceux-ci, un volume limité d'algues marines transformées et une méthode de séchage artisanale en tout temps. La façade principale devra recevoir un traitement architectural de grande qualité et en saison estivale, l'usage doit être accompagné d'un service de vente au détail.

Le principal intéressé convient que ces usages sont restrictifs, mais que le tout a été rendu nécessaire face aux appréhensions soulevées dans la population. « *Il y a eu de la désinformation qui a été faite et des fausses informations ont véhiculé dans le village, qui ont créé des inquiétudes. Mais on va dans le bon sens pour cadrer au mieux et pour essayer de sécuriser la population. C'est extrêmement encadré et on l'a balisé au maximum pour rassurer la population. Nous ne sommes pas là pour créer des nuisances pour le voisinage. On est là pour créer un projet qui va dynamiser la communauté. Et si jamais la commercialisation augmente, et bien comme toute industrie on ira s'installer ailleurs. Mais le concept était de créer une entreprise dans le village.* »



Antoine Nicolas.  
Photo TC Media – Jean-Philippe Thibault

### Perte de rentabilité

Deux emplois ont été générés cet été avec les activités d'Un Océan de Saveurs. Ce nombre pourrait doubler l'an prochain si le projet global, évalué à 750 000\$, se concrétise.

Le tout n'est cependant pas passé comme une lettre à la poste, comme en fait foi cette troisième assemblée de consultation publique. Les délais auront eu des répercussions financières pour l'entrepreneur, qui a entamé ses démarches cet hiver et qui croyait bien pouvoir procéder dès cet été. « *Oui c'est fastidieux comme démarche et ça ralentit le projet. On a perdu plusieurs mois à cause de ça et il y a une perte de rentabilité importante pour l'entreprise, qui se chiffre à plusieurs dizaines de milliers de dollars* », explique Antoine Nicolas.

Ce dernier rappelle du coup que son projet se fait dans le respect de l'environnement et se veut écoresponsable. Sa production est d'ailleurs déjà certifiée du programme Fourchette bleue, pour une saine gestion des ressources marines.

Du côté citoyen, plusieurs d'entre eux se sont montrés rassurés par la nouvelle réglementation proposée et les éclaircissements apportés tant par l'entrepreneur que par le directeur de l'urbanisme à la Ville de Gaspé. D'autres ont ouvertement salué cette initiative et même souligné le caractère peut-être trop encadré du projet. Tous ont salué cet exercice démocratique. L'adoption de ces amendements devrait se faire à la prochaine séance du conseil municipal, le 11 octobre prochain. D'autres étapes devront aussi être ratifiées dans les semaines à venir pour en arriver à une conclusion dans ce dossier.

**FORMATION EN  
TRANSPORT  
PAR CAMION**

**À GASPÉ  
29 NOVEMBRE 2016  
418 368-6117**

**SÉANCE D'INFORMATION  
LE JEUDI 13 OCTOBRE 2016 À 19H**

CENTRE DE FORMATION  
ET D'INFORMATION  
DE GASPÉ

Centre de formation  
et d'information  
COTE-DE-GASPÉ

Commission scolaire  
des Chic-Chocs