

Richesses sous-marines

L'industrie de la pêche canadienne à flot

N'AYANT pas une population élevée, le Canada compte beaucoup sur les autres pays pour maintenir son industrie de la pêche à flot. Ce penchant pour les marchés étrangers a placé le Canada au premier rang des exportateurs de produits de la pêche dans le monde en termes de valeur au cours des six dernières années, selon l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture.

En 1983, les exportations canadiennes des produits de la pêche s'élevaient à 1,6 milliards de dollars, soit un peu moins (2 %) que l'année précédente, mais représentaient toujours presque les trois quarts de la valeur totale de l'industrie. La plupart de ces produits sont destinés aux Etats-Unis (62 %), puis à la Communauté économique européenne (16 %), au Japon (12 %) et à d'autres marchés européens et étrangers (10 %).

En volume, le Canada expédie environ 500.000 tonnes de ses produits, ce qui représente environ 71 % de la production totale du pays. Encore une fois, la plus grande partie est vendue aux Etats-Unis (60 %), puis à la CEE, au Japon, aux autres pays européens, à l'Amérique centrale, à l'Amérique du Sud et ailleurs.

C'est la morue qui se vend le mieux (145.100 tonnes d'une valeur de 396 millions de dollars), ensuite, loin derrière, le hareng (90.500 t), et enfin le saumon (38.700 t). Parmi les espèces les plus chères, on retrouve le homard (15.500 t) et le crabe (12.000 t).

Près de la moitié des exportations (47 %) sont sous forme de produits congelés, le poisson frais comptant pour 14 %. Le reste des produits est traité ou mis en conserve. Les produits congelés devraient jouer un rôle de plus en plus important dans l'expansion de l'industrie au pays et à l'étranger.

La combinaison d'abondantes pêcheries, de normes de qualité supérieure, d'une grande variété d'espèces (les eaux froides et propres du Canada produisent environ 100 espèces de poissons rentables au niveau commercial) et d'un réseau de plus de 900



● Pêche au thon, près de l'Ile-du-Pince Edouard.

usines qui les transforment selon les demandes du marché, explique bien le grand succès des exportations de ces produits canadiens.

L'industrie de la pêche du Canada se concentre dans trois grandes régions : les zones côtières de l'Atlantique et du Pacifique et celles des eaux intérieures englobant d'innombrables lacs et cours d'eau dans les provinces centrales et les territoires nordiques. Les propriétaires de la plupart des 41.200 bateaux de la flotille commerciale sont des pêcheurs indépendants. Avec des débarquements annuels d'environ 1,3 million de tonnes, la pêche constitue l'activité économique principale et le mode de vie de plus de 100.000 personnes employées comme pêcheurs et travailleurs d'usines.

Bien que 50 pays importent actuellement des produits de la pêche du Canada, ce dernier poursuit constamment ses efforts en vue de trouver de nouveaux débouchés et d'étendre ses marchés actuels. Aujourd'hui, il existe douze ententes internationales qui assurent l'accès du Canada aux marchés de divers pays.

Le Canada expédie également à

l'étranger du poisson sous forme d'aide alimentaire. En 1983-1984, cette aide a atteint près de 25 millions de dollars, soit environ le triple de l'année précédente. Le poisson représente désormais 7,3 % de l'aide alimentaire du pays. Les produits comprennent du poisson salé, du maquereau, du hareng et des sardines en conserve, de même qu'une petite quantité d'autres poissons en conserve. Cette aide est offerte par le truchement de l'Agence canadienne de développement international conjuguée bilatéralement (par le biais d'ententes passées) avec divers gouvernements des pays bénéficiaires, ou multilatéralement avec le concours du Programme mondial de l'alimentation des Nations-Unies et d'un petit nombre d'agences non gouvernementales.

Même si le Canada fait beaucoup d'efforts pour développer ses marchés étrangers, il tente également d'accroître ses ventes domestiques. Une campagne de promotion générique de 7,3 millions de dollars a été lancée cette année, à l'échelle nationale, afin de démontrer la variété, la polyvalence, la facilité de préparation et la valeur nutritive du poisson et des fruits de mer. ■