

plus élevé de filet-bloc. Ce succès est attribuable à la qualité supérieure du poisson accepté au quai, à un rendement accru et à une qualité finale supérieure à l'usine de traitement. Des fonds ont été alloués aux usines de traitement pour qu'elles puissent payer un prix plus élevé aux pêcheurs pour le poisson traité en vertu du programme de tri à quai selon la qualité, afin de compenser leurs pertes. De plus, des coûts de main-d'oeuvre additionnels pour les chargés du tri à quai ont été remboursés dans le cadre de ce programme. Ce secteur ne pouvait pas se permettre à ce moment-là de payer davantage pour le poisson puisque les recettes provenant du marché n'avaient pas encore augmenté. Tant que le marché ne pourra permettre de réaliser d'importants projets, le programme de tri à quai selon la qualité ne sera réalisable qu'avec l'aide consentie par le gouvernement sous la forme de paiements compensatoires. La coopérative de l'Île Fogo désire que le gouvernement fédéral s'engage à offrir ces paiements au cours de la saison de 1983.

Comme on l'a déjà dit, la production de poisson salé était jadis le pilier de la coopérative de l'Île Fogo. De fait, notre succès dans le secteur du poisson salé est attribuable en grande partie aux bons rapports que nous entretenons depuis longtemps avec l'Office canadien du poisson sale, qui a su trouver des marchés stables pour notre production. Aujourd'hui, la majorité de nos apports de morue sont toujours utilisés pour la production de poisson salé; un pourcentage très limité en est transformé en filets. En 1982, la morue pêchée à l'hameçon appâté était classée dans le cadre du programme de tri à quai selon la qualité, afin d'obtenir un produit salé de meilleure qualité. Ce même poisson a été transporté selon un nouveau concept; celui de la conteneurisation; la morue était transformée et entreposée dans des conteneurs spéciaux fournis par le ministère fédéral des Pêches et Océans. Il était reconnu que ce poisson était supérieur au poisson de catégorie A transformé selon les méthodes traditionnelles prônées par l'Office canadien du poisson salé. Même un oeil inexercé pourrait facilement différencier un poisson de catégorie A, trié au quai et acheminé par conteneur, et un poisson de catégorie A produit de la façon traditionnelle. Toutefois, l'étiquetage relatif aux catégories de poisson établies pour le marché ne permet pas d'identifier le poisson qui est d'une qualité supérieure à la catégorie A. La question a été soumise à l'Office canadien du poisson salé et devra certainement être étudiée de très près si le tri à quai selon la qualité doit jouer un rôle important dans la production du poisson salé.

Les pêcheurs de l'Île Fogo ont accepté avec empressement l'offre de participer au programme de tri à quai selon la qualité en échange de certains avantages financiers consentis pour les efforts qu'ils fourniront et les frais supplémentaires qu'ils subiront. Tous les apports de turbots, de plies, de soles, et de morues pêchés à l'hameçon appâté ont été classés selon les critères établis par le programme de tri à quai selon la qualité. Ce programme est toutefois fondé sur la mise sur glace du poisson immédiatement après son éviscération et son nettoyage. Toutes les embarcations doivent donc transporter de la glace lorsqu'elles quittent le port. L'Île Fogo avait six installations du genre en 1982, mais seulement trois d'entre elles sont