

frais. Les morceaux et les filets de poisson, sans arête et congelés, deviendront davantage populaires dans le secteur des établissements, à la condition toutefois que leur prix soit moins élevé que celui de la viande, notamment le boeuf, le porc et la volaille.

Comme la demande de poissons augmente en France alors que la flotte française de bateaux de pêche ne semble pas en mesure de maintenir les niveaux de prises débarquées, il devrait être possible d'augmenter les ventes canadiennes.

Le saumon devrait demeurer un produit d'exportation important pour le Canada. Comme il n'y a pas de saumon dans les pêcheries françaises, la France importe du saumon fumé et congelé des États-Unis et du Canada pour son marché de produits fumés et congelés, et elle importe de la Grande-Bretagne, de l'Irlande et de la Norvège pour son marché de poisson frais. Le saumon du Pacifique est tout particulièrement apprécié pour sa qualité, et les Français en achètent beaucoup pour le fumer.

La production française de morues a diminué de 50% durant la première partie des années 70, mais le Canada en produit suffisamment pour desservir le marché français.

En France, la consommation de mollusques et de crustacés est l'une des plus élevée au monde et, de ce fait, il existe de nombreux débouchés pour l'accroissement des exportations de homards, de crevettes, de crabes et de coquilles St-Jacques. Les possibilités de vente de homards sont particulièrement excellentes, surtout si ce dernier produit réussit à remplacer les traditionnelles langoustes, étant donné qu'en 1980, les importations françaises de langoustes se sont chiffrées à environ 48 millions de dollars par rapport à 200 000 en 1978. Si le homard est bien accueilli sur le marché français et que l'approvisionnement est suffisant, les ventes de ce crustacé pourraient atteindre 62 millions de dollars d'ici 1985.

D'autres produits offrent également de grandes possibilités pour les exportateurs canadiens. En effet, il existe des débouchés pour la majorité des espèces commerciales prises au Canada. Actuellement, le Canada exporte une grande variété de poissons d'eau douce: aiguillats, ombles, queues de baudroies, ailerons de raies, calmars, harengs, anguilles, merluches, morues salées, turbots du Groenland, plies, capelans, flétans et autres poissons plats. Des produits comme les palourdes de Colombie-Britannique, les bigorneaux et les oursins, sont très demandés et pourraient être exportés par le Canada.

Enfin, il y a des possibilités de ventes de poissons canadiens en Afrique et ailleurs par l'entremise de sociétés françaises déjà établies sur ces marchés. La section intitulée "Coopération avec des sociétés françaises dans des pays tiers", à la page 31, traite de ce sujet.

Industrie canadienne de la pêche

Les pêcheries canadiennes comprennent les secteurs Atlantique, Pacifique et intérieur qui diffèrent les uns des autres du point de vue de l'étude, de

l'organisation, des espèces qui y sont pêchées, des techniques employées, des produits vendus et des marchés desservis. En 1982, dans ces trois secteurs, la valeur des prises débarquées a atteint plus de 830 millions de dollars et la valeur du produit s'est chiffrée à 1,93 milliard. De cette quantité, on a exporté 83% (près de 1,6 milliard de dollars), ce qui a fait du Canada le principal exportateur de produits de la pêche pour la quatrième année consécutive en termes de valeur. En outre, 55% des produits ont été exportés aux États-Unis, 16% à la Communauté européenne, 7% aux autres pays d'Europe, 15% au Japon et le reste à un certain nombre de marchés plus petits ou moins développés dans d'autres pays.

D'importants capitaux étrangers, surtout japonais, ont été investis dans la pêche sur la côte du Pacifique, mais le capital social et la gestion sont sous contrôle canadien sur les deux côtes. Plusieurs compagnies canadiennes ont ouvert des bureaux de vente et même des filiales de traitement à l'étranger.

i) Pêche de l'Atlantique

Prises débarquées sur la côte est en 1982

Espèces	En milliers de tonnes métriques	Valeur en millions de dollars
Morue	515	192
Autres poissons de fond	301	97
Hareng	143	27
Maquereau	16	4
Poissons du même type	44	20
Pétoncle	65	60
Calmar	12	2
Homard	23	112
Autres crustacés	69	61

Ces quantités, surtout en ce qui concerne la morue, augmenteront considérablement au cours des quelques prochaines années et, ainsi, la capacité d'absorption des marchés traditionnels du Canada atteindra un maximum. La flotte canadienne de la côte est se compose d'environ 150 grands chalutiers de plus de 30 m qui sont utilisés toute l'année, et de plus de 30 000 embarcations plus petites qui sont employées pour la pêche côtière ou littorale saisonnière.

L'industrie du traitement se caractérise par quelques grandes usines ouvertes généralement toute l'année, et environ 600 petites usines (70 conserveries, 270 usines de congélation et un nombre égal d'usines de salaison) réparties le long de la côte et qui ne sont généralement exploitées qu'en saison pour assurer le traitement des prises débarquées par les pêcheurs côtiers des environs immédiats. L'industrie de la pêche dans l'Atlantique compte plus de 48 500 pêcheurs accrédités et 47 000 travailleurs d'usines, à plein temps et à temps partiel. Pour de nombreuses communautés, il s'agit de leur seule source d'emploi. Entre 10 et 12% de la valeur ajoutée par