

le G. B. Reed, qui sillonne les eaux du Pacifique. Lors de sa première année de recherches, l'équipage a étudié les zones potentielles de pêche en ce qui concerne les poissons de fond et les crustacés dans le golfe septentrional de l'Alaska. On procède à une étude constante des océans sous l'angle de l'habitat naturel des poissons; cette étude porte sur les variantes saisonnières et annuelles de la température, de la salinité, et ainsi de suite. Les travaux de l'Office dans ce domaine se relient aux recherches d'autres ministères et de diverses universités, par le truchement du comité canadien d'océanographie.

Les recherches sur les pêcheries menées actuellement dans les eaux du littoral atlantique englobent l'étude des fonds, qui permettra de prévoir les concentrations des réserves et guidera les pêcheurs quant aux zones et aux moments favorables. Les études sur la transformation de la morue côtière autour de Terre-Neuve ont été centralisées et orientées suivant de nouveaux axes. On s'est rendu compte que l'état physiologique des prises fraîches jouait un rôle important dans la conservation et le goût du produit. Les études portent actuellement sur les moyens de capter la morue de manière à éviter l'encombrement saisonnier, sur la pasteurisation au moyen de l'exposition aux rayons gamma, le séchage par congélation et le mode de préparation en trois étapes successives de congélation, de dégel et de recongélation.

De nouveaux produits, comme les saucissons de poisson et les galettes de poisson, à base de poisson d'eau douce, ont été mis au point dans les laboratoires technologiques de l'Office et ces méthodes de transformation sont maintenant à la disposition des entreprises de transformation, à des fins commerciales. On a également mis au point une nouvelle méthode permettant la production de concentrés de protéines, désignés d'ordinaire sous le nom de farine de poisson, et qui donne un produit convenant à l'alimentation de l'homme. La matière première employée dans la fabrication de ce produit consiste soit en du poisson dont on se sert très peu à l'heure actuelle soit dans des matières de rebut.

Ce n'est qu'en maintenant la meilleure qualité possible du poisson et des crustacés que l'on réussira à accroître les ventes à l'intérieur comme à l'extérieur du pays. Le ministère, qui travaille de concert avec l'industrie dans ce domaine, assure des services d'inspection à cette fin. Je suis très heureux de dire que l'industrie accepte de plus en plus volontiers l'inspection libre des produits frais et congelés, faite selon les normes de l'Office des spécifications. En outre, les

[L'hon. M. Robichaud.]

consommateurs semblent se rendre compte de plus en plus de l'excellence des produits inspectés, marqués de la feuille d'érable.

L'industrie canadienne des pétoncles a connu une expansion très rapide au cours des dernières années. Afin que l'industrie puisse conserver son excellente réputation, des normes relatives à la chair de pétoncle ont été établies à la suite de consultations avec l'industrie. Une inspection obligatoire des pétoncles et des usines où elles sont manipulées est maintenant en vigueur. D'autres mesures d'inspection ont été adoptées dans d'autres domaines.

Afin d'améliorer l'inspection des produits de la pêche dans le nord de la Colombie-Britannique, un service permanent de laboratoire pour l'inspection du poisson a été établi à Prince-Rupert. En raison du prix élevé du homard, la transformation et la pêche illicites de ce crustacé suscitent un problème depuis nombre d'années. Les efforts accrus des agents de protection du ministère ainsi que les vérifications supplémentaires des inspecteurs des pêches semblent avoir atténué sensiblement cette fraude. Un programme d'éducation a été entrepris et a donné certains résultats, mais je ne crois pas que nos efforts aient été suffisants. Nous avons l'intention de présenter un programme plus pratique et efficace dans l'espoir qu'il atteindra les pêcheurs en cause et leur fera comprendre que nous adoptons des mesures de protection dans leur propre intérêt et celui des générations futures. Le ministère poursuit son programme d'éducation des consommateurs afin de faire en sorte que plus de poisson et de produits du poisson soient consommés dans les familles et institutions du Canada, ainsi que dans les autres établissements où sont servis un grand nombre de repas.

Des milliers d'exemplaires de publications sur les mets au poisson sont distribués chaque année par les services d'économistes ménagères répartis un peu partout au Canada, et le grand nombre d'exemplaires demandés démontre bien que les gens mangent de plus en plus de poisson. La preuve que le public s'intéresse de plus en plus aux produits du poisson, c'est bien le grand nombre de Canadiens qui ont acheté de l'Imprimeur de la reine la publication du ministère à l'intention des consommateurs intitulée «Livre de recettes de poisson du Canada». Ce livre, qui en est à sa quatrième édition en anglais et à sa troisième, en français, est un des plus demandés chez l'Imprimeur de la reine.

Le ministère fait un grand usage d'aides audio-visuelles, comme des films fixes et des diapositives, pour intéresser et renseigner les consommateurs au sujet des produits du poisson, et on songe à mettre sur pied un programme plus vaste. A l'heure actuelle, le