

et les coques pour l'exportation, et le poisson-chat, la truite et la blanche, pour la consommation intérieure.

Actuellement, on compte 411 usines de transformation du poisson, des crustacés et de leurs produits dérivés, 76 % appartenant à l'entreprise privée, 15 % à des coopératives et 9 % au secteur public. Sur l'ensemble de ces usines, 331 seulement sont en exploitation, avec une capacité totale de production de 988 tonnes par heure. Deux cent trente-sept d'entre elles sont des établissements de congélation (132 tonnes par heure), 40 sont des conserveries (330 tonnes par heure) et 41 sont des établissements de transformation ou de production de farine et d'huile de poisson (526 tonnes par heure). L'industrie de la congélation est située principalement sur le littoral du Pacifique et du Golfe, près des grands centres de production. Les usines de farine et d'huile de poisson transforment essentiellement la sardine et les anchoix et sont donc situées dans le golfe de Californie et la région Pacifique Nord, respectivement. Les conserveries de sardine sont installées sur le littoral du Pacifique, dans la péninsule de la Basse Californie (Baja California), dans l'État de Sinaloa et dans la région de la Basse Californie Sud (Baja California Sur).

Le tableau suivant donne la production industrielle des produits de la pêche selon le procédé de transformation.