

côte Pacifique des États-Unis. Il n'est pas impossible que cette production augmente cette année de 30 millions de livres.

Toujours au chapitre du poisson de fond surgelé, j'aimerais ajouter en passant que l'on connaîtra des pénuries de certaines espèces, même pour notre propre consommation au Canada, et notamment l'aiglefin, la goberge de l'Atlantique et le merlu. Cependant, il se peut que les prix se stabilisent étant donné qu'ils ont déjà atteint des niveaux suffisamment élevés.

Les filets de poisson de fond frais continuent de représenter un segment intéressant du marché américain des produits de la mer. Pour le moment, les prix ne sont pas trop élevés mais on s'attend à ce qu'ils remontent plus tard dans l'année. Cela tient au fait que les prises débarquées de Nouvelle-Angleterre continueront sans aucun doute à diminuer à court et long terme. A condition que nos produits soient manipulés et commercialisés efficacement, il semble qu'il y ait lieu d'accroître nos marges de profit, relativement parlant: pour cela, nous devons réussir à nous imposer comme fournisseurs de remplacement fiables et directs, ajouterais-je, du marché américain.

Puisque nous parlons du poisson frais, vous vous rappelez peut-être qu'il a été question que la Nouvelle-Angleterre limite ses importations de filets de poisson de fond "de petite taille" en provenance du Canada. Pour le moment, le danger n'est pas imminent. Il le deviendra peut-être. Cependant, si nous nous efforçons de pratiquer des prix comparables à ceux que demandent à l'heure actuelle les entreprises de transformation de Nouvelle-Angleterre, cela nous rendrait grandement service, et à plusieurs égards. En effet, elles auraient ainsi moins de raisons de se plaindre et nous pourrions accroître notre part du marché.