

créativité et la technologie doivent s'unir, de telle sorte que chaque produit se distingue des autres dans les étalages et qu'il soit aussi commode à utiliser pour le consommateur et les collectivités, qu'à fabriquer pour son producteur et qu'à vendre pour le détaillant, sans pour autant présenter quelque danger pour l'environnement.

L'accroissement de la demande mondiale de produits de la mer est et restera attribuable au vieillissement de la population des pays industrialisés. D'autres facteurs gardent leur importance, comme les bienfaits physiques que procurent le poisson et les fruits de mer et les inquiétudes exprimées par l'industrie, les gouvernements et les consommateurs sur le plan de la détérioration de l'environnement. L'explosion démographique actuelle est de beaucoup supérieure à celle qui a marqué l'après-guerre.

Les pays moins développés manifestent un besoin croissant de protéines. En 1990, les prises mondiales de poisson avoisinaient les 100 millions de tonnes et leur valeur marchande atteignait les 25 milliards de dollars canadiens. Près de la moitié d'entre elles, soit 47 millions de tonnes, provenaient de nations en développement, dont la population, dans bien des cas, manque d'argent pour acheter ces protéines; elles préfèrent donc les exporter, pour accumuler des devises fortes.

Il est possible d'accroître l'utilisation du poisson dans la production alimentaire, notamment en cessant de rejeter à la mer les prises accessoires et en faisant en sorte qu'une partie des 30 p. 100 de la récolte annuelle qui vont à la fabrication de farine de poisson puisse être admise comme aliment humain (cette hypothèse vaut surtout pour les espèces pélagiques). La plupart des poissons trop petits sont renvoyés à la mer, donc inutilisés.

Les consommateurs qui sont prêts à acheter de nouvelles espèces de poisson n'ont généralement pas besoin de ces protéines pour assurer leur subsistance; ils habitent pour la plupart un pays développé. Les Américains en particulier aiment essayer des espèces inconnues (exotiques), surtout lorsqu'ils vont au restaurant, en raison de l'évolution de leurs habitudes alimentaires et du plus large éventail d'espèces qui leur est offert.

Les techniques de prévention des pertes et de valorisation industrielle et commerciale sont dans bien des cas disponibles, moyennant parfois une certaine adaptation. Il faut toujours en arriver à quelque équilibre entre, d'une part, l'accroissement des approvisionnements et de la transformation et, d'autre part, l'offre de produits à prix raisonnable. Le plus souvent, ce sont les faibles rendements qui sont à l'origine d'une chute de la rentabilité et qui expliquent en partie la mise au rancart d'un produit. Nous disposons maintenant de nouvelles techniques de traitement qui peuvent rendre économiquement fructueuse l'exploitation de plusieurs espèces sous-utilisées.

4.1 PRIORITÉS COMMUNIQUÉES PAR LES MISSIONS

Pour 26 bureaux commerciaux canadiens à l'étranger, les produits de la pêche compteront parmi les priorités de l'exercice 1993-1994 pour ce qui est de l'expansion des marchés. Douze de ces missions sont établies en Europe, quatre dans la région Asie-Pacifique, neuf aux États-Unis et une au Moyen-Orient.