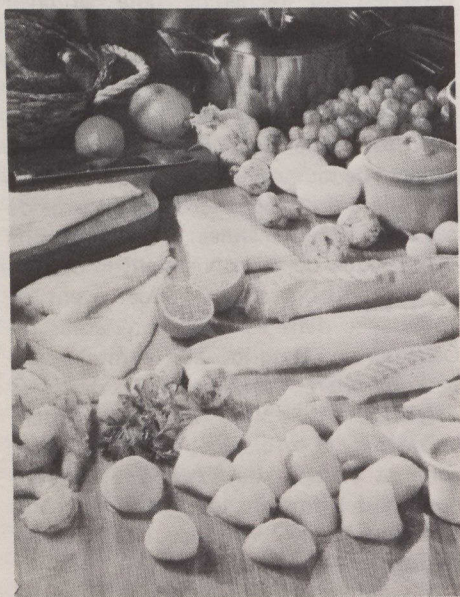


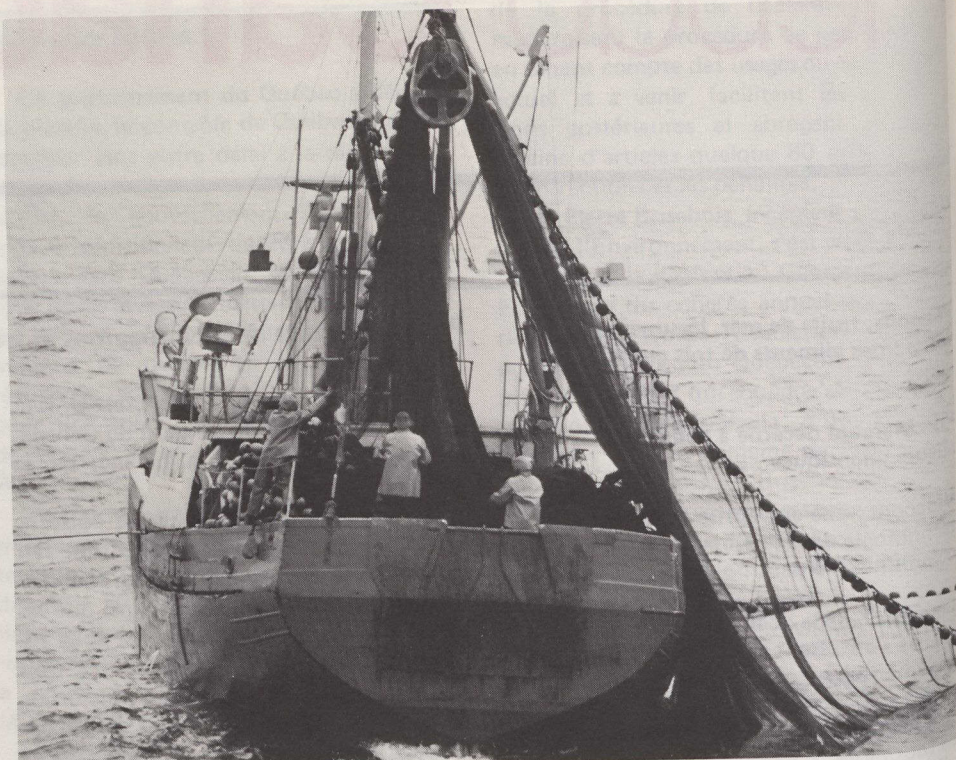
des cinq provinces de l'Est ; elles emploient 47 000 travailleurs. Toutes les activités sont planifiées dans ces usines qui sont alimentées par des chalutiers. On y traite annuellement 2 500 tonnes de produits de la pêche, frais, congelés ou salés. Plusieurs entreprises de taille moyenne, appartenant aux gouvernements ou à des particuliers, peuvent apprêter 1 000 à 2 000 tonnes de poissons par année. Des entreprises de taille plus réduite, qui relèvent du secteur privé, sont répandues le long des côtes de Terre-Neuve, de Nouvelle-Écosse, du Nouveau-Brunswick, du Québec et de l'Île-du-Prince-Édouard. Elles ont tendance à se spécialiser dans un produit ou un mode de transformation particuliers.

Ainsi, malgré le grand nombre d'usines, les producteurs tendent de plus en plus vers un regroupement. Sur la côte est, l'industrie est entre les mains de quatre grandes compagnies : Fishery Products, Lake Group, National Sea Products et sa filiale Nickerson, lesquelles possèdent 93 p. 100 de la flotte des chalutiers de haute mer et transforment 60 p. 100 de tout le poisson de fond de l'Atlantique.

Sur la côte du Pacifique, la mise en conserve du saumon et l'extraction de la laitance de hareng sont les principales activités de l'industrie. On y prépare aussi le poisson en filets, congelé, salé, fumé ou précuit. Ces usines de la côte ouest, qui emploient 5 000 personnes, sont à 90 p. 100 la propriété de grandes sociétés



*Des cuisiniers renommés ont composé pour les fins palais des recettes qui mettent en vedette les filets de poissons divers, les pétoncles, le homard et les crevettes.*



*Chalutier qui alimente les usines de préparation et de transformation du poisson.*

nationales et de coopératives de pêcheurs.

L'Ontario possède la plus importante industrie de préparation du poisson d'eau douce, puisqu'on y traite 52 p. 100 de toutes les prises dans ce secteur.

Si le Canada a remporté un grand succès dans l'exportation de son poisson, c'est grâce à la variété des produits préparés par son industrie de la pêche, au bon rendement de cette industrie et à la qualité des mets apprêtés.

Les fruits et légumes produits et transformés au Canada sont de plus en plus populaires en Europe et au Japon. La congélation permet de conserver des produits canadiens toujours frais et croquants. Les exportations de légumes préparés ont doublé depuis 10 ans : elles constituent maintenant 65 p. 100 des exportations de fruits et légumes. L'industrie de ce secteur emploie environ 19 000 personnes.

La pomme de terre est au premier rang des légumes exportés par le Canada. L'Île-du-Prince-Édouard, la première province exportatrice, est réputée à travers le monde comme productrice d'une pomme de terre de qualité. Chaque année, les entreprises de l'île transforment des tonnes de pommes de terre en frites, en croustilles de toutes sortes et en flocons déshydratés et précuits.

Parmi d'autres légumes ainsi préparés et exportés, mentionnons le maïs et les

petits pois provenant des plaines fertiles de l'Ontario et de la Colombie-Britannique.

L'industrie canadienne de la transformation des légumes est constamment à la recherche de nouveaux produits et de présentations originales. Aux États-Unis, en France, en Allemagne et au Japon, on a bien accueilli les potages, les jus, les marinades, les ragoûts et les sauces préparés au Canada.

Le fruit canadien par excellence est encore le pommé. Les vergers se trouvent en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick, au Québec, en Ontario et dans la vallée de l'Okanagan en Colombie-Britannique. Poires, pêches, cerises et prunes sont aussi cultivées en Ontario et en Colombie-Britannique.

La demande des pays d'Europe pour certains produits croît sans cesse : jus de pommes en conserve, pêches congelées, pêches, poires et cerises en conserve. La France apprécie beaucoup les bleuets (myrtilles) canadiens congelés. On retrouve ceux-ci à l'état sauvage en plusieurs régions du pays ; on les récolte pour l'industrie dans les provinces de l'Atlantique, au Québec et en Ontario.

La qualité est un atout sur les marchés d'exportation. L'industrie canadienne des fruits et légumes a réussi une percée sur les marchés mondiaux parce qu'elle a su s'atteler à cette tâche, s'organiser et innover dans la présentation de ses produits.