

incluant le corégone, le doré, le brochet et le doré noir. Les États-Unis sont le principal marché des espèces canadiennes d'eau douce, suivis de l'Europe et du Japon.

### **L'Aquaculture**

L'industrie aquacole canadienne se développe rapidement et la valeur de sa production a atteint les 250 millions de dollars en 1991. Les principales espèces élevées au Canada demeurent le saumon, la truite arc-en-ciel, l'huitre et la moule. Dans le secteur du saumon, qui représente le gros de l'industrie, le saumon de l'Atlantique dépasse celui du Pacifique comme espèce principale autant sur la côte ouest que la côte est. La production de saumon d'élevage s'élève à 29 000 tonnes. La truite arc-en-ciel demeure l'espèce dominante dans le centre du Canada, bien que l'omble chevalier soit devenu une espèce commerciale. On poursuit les recherches pour réussir l'élevage d'espèces telles que la morue charbonnière, le flétan et le loup de mer.

### **Inspection et normes de qualité**

Les rigoureuses inspections canadiennes — incluant l'inspection des navires, des usines et des sites de chargement, de déchargement et d'entreposage — garantit que seuls les meilleurs produits du pays atteindront les marchés étrangers.

Le gouvernement canadien, par l'entremise de la division de l'Inspection du ministère des Pêches et Océans, est responsable d'appliquer la Loi de l'inspection du poisson et ses règlements. Il garantit que le poisson et les produits de la pêche canadiens respectent les normes, qu'ils sont produits dans des conditions saines, et qu'ils sont bien emballés et étiquetés. Ces responsabilités sont assumées par un personnel de plus de 500 inspecteurs répartis entre les 10 provinces et les Territoires du Nord-Ouest.

On compte 105 centres d'inspection au pays, ainsi que 23 laboratoires situés à des endroits stratégiques. Les techniciens de laboratoire vérifient régulièrement la conformité aux normes des produits réglementés, ce qui permet aux inspecteurs d'homologuer les produits de la pêche canadiens pour le marché d'exportation.

En 1992, on a lancé un programme très novateur pour garantir la conformité avec ces règlements très stricts. Ce nouveau Programme de gestion de la qualité (PGQ) est un projet conjoint de l'industrie et du gouvernement en vertu duquel l'industrie prend davantage de responsabilité dans la surveillance de son propre rendement. On a étendu le rôle du gouvernement pour ajouter une fonction de contrôle à celle de l'inspection régulière.

Le programme de gestion de la qualité est fondé sur les principes du système de point de contrôle critique du danger. C'est la première fois qu'on applique ces principes à une réglementation.

Le poisson et les fruits de mer canadiens sont reconnus pour leurs hautes normes de qualité. Dans le cadre du PGQ, le gouvernement canadien offre, en collaboration avec l'industrie du poisson et des fruits de mer, une assurance encore plus certaine que les normes seront respectées.

### **Services d'homologation**

Le programme d'homologation des exportations encourage l'exportation des produits de la pêche canadiens et garantissant aux exportateurs que leurs produits seront acceptables pour le pays importateur.

Au cours des dernières années, de plus en plus de pays ont proclamé des lois exigeant que les produits importés respectent des normes de santé, de qualité, d'identification, de contenu et d'étiquetage. Afin de faciliter la vente des produits de la pêche canadiens à ces pays, le gouvernement fédéral examinera, à la demande d'un importateur, certains lots de poisson destinés à l'exportation pour déterminer s'ils répondent aux normes du pays importateur. Si le produit répond aux normes, on émettra un certificat.

### **Services commerciaux à l'exportation**

Le Canada entretient plus d'une centaine de délégations commerciales à l'étranger. La section commerciale de l'ambassade canadienne, de la commission ou du consulat général est toujours disponible pour aider les importateurs. Toutes les délégations ont aussi accès au système d'information mondial WIN contenant des renseignements détaillés sur les exportateurs de poisson canadiens potentiels et actifs. Les importateurs devraient communiquer directement avec la section commerciale. On trouve une liste des personnes à contacter dans le Répertoire du service du commissaire canadien au commerce.

Des services commerciaux à l'exportation sont aussi fournis par les bureaux géographique et de secteur du ministère des Affaires extérieures et du Commerce extérieur du Canada, situés à Ottawa, ainsi que par les centres de commerce mondial (CCM) situés dans chaque province canadienne. Les CCM servent habituellement de premier contact pour les exportateurs.

Ce Répertoire des exportateurs de poisson et fruits de mer canadiens a été préparé en consultation avec le ministère des Pêches et Océans (direction du commerce et du développement des marchés) ainsi qu'Industrie, Sciences et Technologie Canada (direction des fruits de mer et produits marins). Nous sommes reconnaissants envers l'Association canadienne des exportateurs de poisson pour nous avoir permis d'utiliser les tableaux de disponibilité des produits figurant au centre de ce répertoire.

Les renseignements contenus dans ce répertoire sont aussi disponibles sur disquette de 3,5 po. On peut se les procurer dans les bureaux commerciaux de la division des produits agro-alimentaires, pêcheries et ressources du ministère des Affaires extérieures et du Commerce international du Canada. On peut aussi s'y procurer d'autres exemplaires du guide lui-même.

Nous acceptons les commentaires et les suggestions de nature à améliorer les prochains numéros de ce répertoire.