



Les ressources halieutiques canadiennes n'ont de pareil nulle part ailleurs, qu'il s'agisse de poissons ou de crustacés des océans Atlantique, Pacifique et Arctique. La gamme variée de produits de la pêche présentés par le Canada au SIAL 84 comprendra notamment du poisson surgelé et en conserve, du saumon fumé, du homard, de la morue, des mollusques et des crustacés. Parmi ses produits transformés, l'industrie canadienne mettra en vedette des viandes, volaille, fruits, légumes, miel et confitures, sans compter des délices canadiens tels le sirop d'érable, les myrtilles sauvages, le riz sauvage.

aujourd'hui et pour les années à venir.

L'industrie canadienne des pêches opère sur trois grandes régions : la côte de l'Atlantique, la côte du Pacifique et la multitude des lacs du pays.

La côte atlantique du Canada est l'une des plus riches au monde en poissons de fond, en hareng, en homard et en mollusques et crustacés divers. Les prises annuelles s'élèvent à environ 1,2 million de tonnes, la morue étant l'espèce la plus abondante.

Les pêcheries de l'Atlantique emploient plus de 48 500 pêcheurs saisonniers et permanents. Dans certaines régions, c'est

cette industrie qui est le plus important, sinon le seul employeur. Les 700 entreprises de transformation dispersées le long des côtes effectuent, selon le cas, des opérations de séchage, de fumage, de congélation et de mise en conserve des poissons, mollusques et crustacés.

Qui dit côte du Pacifique dit saumon. En effet, les cinq espèces de saumon du Pacifique comptent pour 66 % des quelque 140 000 tonnes de poissons, mollusques et crustacés pêchés chaque année dans cette région. Les débarquements de hareng représentent environ 19 % du total, les œufs

de ce poisson étant très appréciés. Bien que les prises de la côte ouest ne représentent que 10 % de toute la pêche canadienne, elles comptent pour 25 % de sa valeur. L'industrie des pêches de la côte du Pacifique emploie environ 20 000 pêcheurs et 5 000 personnes dans le secteur de la transformation.

Les pêcheries d'eau douce concernent évidemment la région des Grands Lacs, mais également d'innombrables autres lacs. Les espèces principales qu'on y pêche sont le corégone, la perche, l'éperlan, le brochet et le doré.

Concours « Cosmique spécial »

Un groupe de recherche de l'Université Queen's de Kingston, dirigé par le professeur Reginald Smith, a remporté les honneurs du concours « Cosmique spécial » du Conseil national de recherches. Ce concours permet aux gagnants du Canada et d'autres pays de faire réaliser une expérience dans l'espace au cours d'un vol de la navette spatiale américaine.

L'expérience canadienne, prévue pour 1986, a pour but de déterminer s'il est possible, en l'absence de pesanteur, d'obtenir

un mélange uniforme sous forme liquide d'un alliage d'aluminium et d'indium. Les échantillons de cet alliage seront placés dans une cartouche mesurant 0,07 m³ qui sera fixée à l'intérieur de la soute de la navette. La cartouche contiendra également un four, des accumulateurs et du matériel d'enregistrement. La température de l'alliage sera portée à environ 1 000 °C puis abaissée jusqu'à ce que l'alliage se solidifie.

Dans un état d'apesanteur proche de zéro, les gouttelettes qui se seront formées lorsque le mélange d'aluminium et d'indium se sera refroidi, resteront théoriquement là

où elle auront pris naissance, empêchant ainsi la séparation du mélange.

Cette expérience est irréalisable sur terre. Cependant, une fois le mélange homogène obtenu dans l'espace, il sera possible d'empêcher la séparation des deux métaux au retour de la navette sur terre. Les résultats attendus pourraient conduire à la mise au point de composites de meilleure qualité offrant une résistance accrue ou à des utilisations spéciales dont certaines sont très demandées par l'industrie. L'expérience, a été sélectionnée parmi 27 projets dont 16 provenaient d'universités canadiennes.