

Hebdo Canada

Ottawa
Canada

Volume 11, N° 30
le 27 juillet 1983

Poissons, fruits de mer, légumes et fruits : des aliments de très grande classe	1
Prix Marconi décerné à deux chercheurs scientifiques	3
Vidacom : une entreprise de haute technologie dans le secteur des communications	3
Fête du Canada : cent mille personnes s'entassent sur la colline parlementaire	4
Hawker Siddeley signe un contrat en Indonésie	4
Brian Nielsen, un pionnier du vingtième siècle	5
Succès pour les Canadiens	5
Scouts honorés	6
Jeux universitaires mondiaux	6
Les lettres françaises perdent un grand nom	6
La chronique des arts	7
Nouvelles brèves	8

Poissons, fruits de mer, légumes et fruits : des aliments de très grande classe

Les gourmets d'Europe, des États-Unis et du Japon raffolent du homard du Canada, de son saumon, de son hareng, de sa morue.

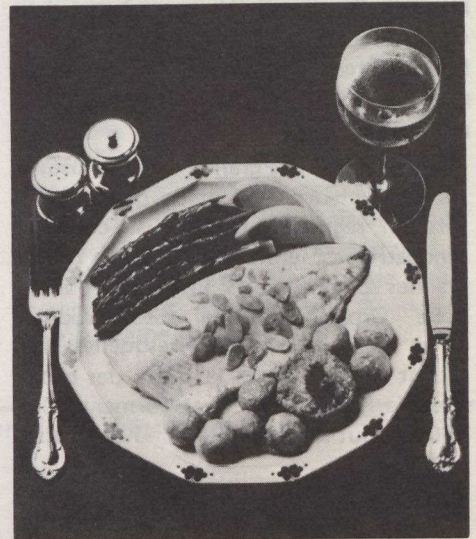
La variété et l'abondance des poissons et des fruits de mer du Canada ont fait de ce pays le premier exportateur mondial de produits de la mer. C'est ainsi que les Canadiens, en 1981, ont exporté pour 1,5 milliard de dollars de ces produits, frais ou apprêtés. Qu'il s'agisse du poisson de l'Atlantique ou du Pacifique, ou encore des eaux intérieures, les industries de la congélation les plus modernes savent lui garder sa fraîcheur et son goût. Des cuisiniers renommés ont composé pour les plus fins palais des recettes qui mettent en vedette le homard, la crevette et le crabe canadiens. Au Canada comme ailleurs, les poissons panés ou frits ont fait du grand consommateur de viande un amateur de poisson préparé en bâtonnets ou en croquettes.

Depuis qu'en janvier 1977 a été instaurée la zone de pêche de 320 km, le Canada s'approvisionne plus facilement en poissons de l'Atlantique et du Pacifique.

En 1981, sur la côte de l'Atlantique seulement, les prises ont dépassé 1,1 million de tonnes. Le poisson de fond est le plus abondant. C'est au large de Terre-Neuve que l'on trouve davantage de ces poissons, dans cette province même où se confondent l'histoire des marins et celle du pays, et où travaillent aujourd'hui 28 500 pêcheurs.

Sur les 150 sortes de poissons pêchés au Canada, le hareng est le plus abondant. On le trouve au large des côtes du Pacifique, mais, surtout, on l'élève près du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse. Une bonne partie des prises entre dans la fabrication d'aliments pour les animaux.

Sur la côte ouest, le hareng représente 19 p. 100 des 160 000 tonnes de poissons qu'attrapent chaque année les 20 000 pêcheurs commerciaux du Pacifique. Le hareng de l'ouest sert surtout à produire la laitance dont le Japon est le plus grand



Les poissons fumés: le saumon, l'omble, la truite, le maquereau sont très recherchés des gourmets.

consommateur mondial.

Partout, dans le monde, le saumon canadien est recherché pour sa chair tendre et son goût particulier. L'importance des prises est telle au large du Nouveau-Brunswick qu'elles comptent pour 66 p. 100 de toute la pêche commerciale sur l'Atlantique en une année. Cinq espèces de saumon frayent dans les rivières et les lacs du Canada ainsi qu'au large de ses côtes. Chaque année, 300 000 sportifs d'Amérique du Nord viennent le pêcher.

Des poissons d'eau douce vivent en abondance dans les eaux intérieures du Canada, en Ontario, au Manitoba, en Saskatchewan, en Alberta et dans les Territoires du Nord-Ouest. L'éperlan, le brochet, la perchaude, le doré, le corégone et l'omble de l'Arctique sont au nombre des poissons les plus en demande aux États-Unis, en France, au Japon et en Suisse.

Chaque région de pêche du Canada possède sa propre industrie du poisson, que ce soit sur les côtes de l'Atlantique ou du Pacifique ou à l'intérieur du pays.

Du côté de l'Atlantique, environ 700 usines sont disséminées le long du littoral

Nos lecteurs sont priés de prendre note qu'*Hebdo Canada* ne paraîtra pas en août.



Affaires extérieures External Affairs
Canada Canada