

programme rigoureux de conservation et de reconstitution des stocks. Aujourd'hui, la gestion des pêches se solde par un succès retentissant : les stocks de poissons de fond se sont rétablis et, depuis 1977, les prises ont augmenté de plus de 56 %, celles de morue ayant plus que doublé.

La majeure partie du poisson arrive frais dans les ports du Canada. Il existe quelques exceptions comme le flétan qui est débarqué dans des ports américains ou le poisson qui, tant sur la côte ouest que sur la côte est, est directement vendu par les navires canadiens aux bateaux étrangers. Ces opérations entre bâtiments sont réalisées en périodes de surplus, lorsque les usines de transformation fonctionnent déjà à plein rendement.

Les transformateurs vendent leur produit sous diverses formes : 62 % du poisson est surgelé, le reste est vendu frais ou réfrigéré, fumé, en conserve et séché; une petite partie seulement est vendu vivant. Environ 7 % de la prise est transformée en farine de poisson destinée à la volaille et au bétail.

Le Canada est maintenant le premier exportateur mondial de poisson et de produits de la pêche. (Dans le domaine alimentaire, ceux-ci constituent d'ailleurs notre deuxième source d'exportation, la première étant les céréales.) Les États-Unis demeurent notre principal client, recevant 62 % de nos exportations; la Communauté économique européenne vient en deuxième place (16 %), le Japon en troisième (12 %). Au total, le Canada exporte du poisson dans 50 pays. En 1983, le volume des exportations a atteint près d'un demi million de tonnes, soit une valeur de 1,6 milliard de dollars — près des trois quarts du montant total de la production.