

Le Comité recommande donc:

- (3) **Que les gouvernements provinciaux évaluent la rentabilité de traiter le poisson près des lieux de pêche.**

4.1.2 Poisson commun (espèces de faible valeur)

Les entreprises de pêche en eau douce, comme toutes les autres, font face au problème des espèces non vendables et sous-utilisées. Il est difficile de trouver un marché pour certaines espèces comme la carpe, le meunier et la lotte, en raison de leurs caractéristiques et des préjugés répandus à leur sujet.

Pendant les audiences du Comité dans la région de l'Ouest, la question du poisson commun est souvent revenue sur le tapis. D'après certains, l'Office ne semble pas faire assez d'efforts pour commercialiser la carpe, le meunier et les autres espèces de poisson commun. L'Office estime, de son côté, qu'il n'y a pas moyen de régler ce problème sans empiéter sur son activité normale de commercialisation. Néanmoins, il s'est souvent montré disposé à accorder des permis a) pour des espèces qu'il ne met pas en marché, et b) pour des espèces qu'il commercialise déjà, mais seulement si elles sont vendues sur de nouveaux marchés.

Étant le seul comptoir de la région de l'Ouest, l'Office régit l'octroi de permis spéciaux pour l'achat et la revente du poisson dans cette région, pour les ventes à l'intérieur des provinces et pour la commercialisation du poisson d'une province à l'autre et à l'étranger.

La solution à long terme du problème du poisson commun pourrait se trouver dans la mise en valeur du surimi. Il s'agit d'un produit intermédiaire, fabriqué à partir de poisson haché, qui peut servir d'ingrédient de base pour une foule de succédanés comme les simili-pattes de crabe, crevettes et pétoncles. La plupart des produits japonais en surimi sont faits avec du goberge de l'Alaska, qui est très abondant et très bon marché (3 à 4 cents la livre). On poursuit actuellement des recherches pour établir s'il serait rentable d'utiliser des espèces communes, négligées, pour fabriquer du surimi. Sur la côte Est du Canada, par exemple, la petite morue peu cotée sert à la fabrication d'un surimi de qualité supérieure.

Tant que les producteurs de surimi pourront obtenir à très bon marché du poisson comme le goberge de l'Alaska, ils refuseront de recourir à d'autres espèces. Mais en période de hausse des prix du poisson comestible, le prix du goberge de l'Alaska ne manquera pas de monter aussi, ouvrant la porte à l'utilisation d'autres espèces pour fabriquer le surimi. Ce sera peut-être l'occasion voulue de tirer de plus grands revenus de la récolte des espèces de poisson d'eau douce peu prisées.

Compte tenu de ce qui précède, le Comité recommande:

- (4a) **Que la responsabilité d'accorder des permis d'achat, de transformation et de commercialisation de la carpe, du meunier et d'autres espèces de faible valeur soit confiée à un organisme impartial formé de représentants fédéraux et provinciaux, dont un représentant de l'Office de commercialisation du poisson d'eau douce.**
- (4b) **Qu'on accélère les travaux de recherche pour découvrir d'autres façons d'utiliser les diverses espèces de poisson commun.**