

l'environnement ont conduit les États-Unis à imposer un embargo sur les importations de thon alors que les consommateurs boycottent les crevettes mexicaines.

Le gouvernement a reconnu que cette situation ne peut pas durer et il a pris des mesures pour développer l'industrie et mettre en œuvre des techniques de gestion modernes des pêches. Le *Programa de Pesca y Acuicultura 1995-2000*, Programme de développement des pêches et de l'aquaculture, met l'accent sur l'amélioration des infrastructures, sur de meilleures techniques de gestion des ressources, sur la reconstitution des stocks de poissons menacés et sur l'expansion de l'aquaculture. Ce plan a soulevé des réactions mitigées dans le secteur. Alors qu'il impose beaucoup de nouvelles normes et des règlements aux exploitants des pêcheries, on reconnaît en général qu'il faudra une productivité plus élevée et des efforts de commercialisation plus marqués pour réussir dans le contexte de la libéralisation des échanges à laquelle on assiste.

Au fur et à mesure que l'industrie se développera et se modernisera, on verra apparaître de nombreux débouchés pour les producteurs canadiens de produits de la mer. Malgré l'autosuffisance relative du Mexique pour ces produits, il y a un certain nombre de créneaux importants, dont ceux de la sardine, du homard, de la morue salée et du saumon fumé, dans lesquels les produits canadiens peuvent être concurrentiels. Il y a également un grand nombre de possibilités de coentreprise entre des producteurs canadiens de produits du poisson et leurs homologues mexicains moins bien développés.

LE SECTEUR MEXICAIN DE LA PÊCHE

La flotte mexicaine de pêche est composée de plus de 74 000 bateaux mais plus de 95 pour 100 d'entre eux jaugent moins de 10 tonnes et ne disposent même pas d'une électronique rudimentaire.

Le Mexique a plus de 11 000 kilomètres de littoral et prétend à une zone économique exclusive (ZÉE) de près de trois millions de kilomètres carrés. Son territoire comprend également 1,5 million d'hectares de lagons et d'estuaires. Il y a officiellement 371 îles, rochers et bancs coralliens ainsi que 336 000 kilomètres carrés de plateau continental.

LA PRODUCTION

Les ressources halieutiques du Mexique sont composées de plus de 800 espèces de poissons et d'autres produits de la mer. Les poissons présentant un intérêt en termes commerciaux sont le thon, la sardine, l'anchois, le vivaneau rouge, le mullet et le thazard. Dans la catégorie des crustacés et des mollusques, on trouve la crevette, le homard, l'ormeau, l'huître, la palourde et la pieuvre. La production totale, en 1995, était d'environ 1,4 million de tonnes en vif. De cette quantité, 1 034 tonnes sont allées à la transformation pour la consommation humaine alors que 321 000 tonnes étaient transformées pour une consommation indirecte et 42 000 tonnes ont servi à des fins industrielles. En poids, les espèces les plus