

# Hebdo Canada *Supplément*

Ottawa  
Canada

Novembre 1983

## En 1982, le Canada est toujours en tête des pays exportateurs de poissons et de fruits de mer

Voilà maintenant six ans que le Canada fait de novembre le Mois du poisson et des fruits de mer. Cette activité promotionnelle est l'œuvre du ministère des Pêches et des Océans, en collaboration avec l'industrie de la pêche canadienne. Plus de 100 000 personnes tirent directement leur subsistance de l'industrie de la pêche, qu'il s'agisse de pêcheurs ou de travailleurs employés dans les conserveries de poisson. S'ajoutent à ceux-ci les milliers de Canadiens tributaires de cette industrie : ceux à qui incombe la conception et la construction des bateaux de pêche; ceux qui assurent la production et la vente de matériel de pêche; enfin, les gestionnaires des ressources halieutiques. C'est à tous ces travailleurs que nous dédions donc ce tout premier supplément en couleur d'*Hebdo Canada*.

(Documentation et photos : gracieuseté du ministère des Pêches et des Océans.)

Selon les statistiques de l'Organisation pour la coopération et le développement économique (OCDE), le Canada a été en 1982 — et ceci, pour la cinquième année consécutive — le premier exportateur de poisson dans le monde (valeur des exportations).

Parmi les membres de l'OCDE, les autres grands pays exportateurs sont, par ordre d'importance, les États-Unis, le Danemark, la Norvège, le Japon et l'Islande.

En 1982, le Canada s'est aussi classé parmi les premiers pays producteurs de poissons du point de vue quantitatif (seizième dans le monde). La valeur totale des prises de l'année 1982 à l'arrivée au port (1,39 million de tonnes) a été de 1,9 milliard de dollars, dont 1,6 milliard pour les exportations seulement. Les principales espèces exportées ont été le saumon et le hareng, sur la côte ouest; la morue, le poisson plat, le crabe, le homard et le pétoncle, sur la côte est. Tandis que 70 p. 100 des exportations provenaient de la côte est, la côte ouest en a fourni 23 p. 100 et la pêche en eau douce, 7 p. 100.

La part qui revient au Canada sur le marché mondial du poisson est de 7 p. 100. Près de 80 p. 100 des produits de la pêche canadienne sont exportés dans une



### Consommation nationale

Le marché national, en 1982, a absorbé 176 800 tonnes de produits de la pêche (20 p. 100 du produit total; 7,2 kg par tête). Par rapport à l'année précédente, on a donc constaté une hausse de la consommation de près de 1 p. 100.

En ce qui regarde les prises commerciales, elles étaient de 1 407 124 tonnes en 1981 et elles sont passées approximativement à 1 389 300 tonnes en 1982, ce qui a représenté une baisse de 1,3 p. 100. Cette baisse s'est accompagnée de celle de la valeur des prises, qui a diminué de quelque 2 p. 100. Ces chiffres s'expliquent par le fait que la

pêche sur la côte du Pacifique a été, cette année-là, beaucoup moins rentable que d'ordinaire.

### Côte atlantique

À l'est du Canada, les prises de poisson de fond ont totalisé en 1982 un poids de 817 917 tonnes représentant une valeur de 290 millions de dollars, ce qui reflète des hausses respectives de 5 p. 100 et 10 p. 100 par rapport à l'année précédente. On doit cette évolution, d'une part, au fait qu'à Terre-Neuve la pêche côtière de la morue (à l'aide de pièges) a repris après un certain déclin et, d'autre part, à l'augmentation des quotas de pêches appliqués à la morue du Nord qui ont engendré un accroissement de

cinquante de pays, et ils le sont dans les proportions suivantes :

Destination	Pourcentage
États-Unis	55
C.E.E.	16
Autres pays européens	6
Japon	15
Autres pays	8

Ces exportations se répartissent comme suit :

Produit	Pourcentage
Poisson	
a) congelé	49
b) salé, fumé, séché	15
c) frais (entier ou tranché)	9
Crustacés, mollusques	9
Conserves	6
Autres produits	12



Affaires extérieures  
Canada

External Affairs  
Canada

18 p. 100 du chiffre total (quantité et valeur) des prises de morue.

Pour ce qui est des quantités de poisson pélagique et estuarien pêché dans l'Atlantique, elles ont sensiblement diminué : de 224 012 tonnes en 1981, elles sont passées à 209 826 tonnes en 1982. Tandis que les prises de harengs, de maquereaux et de saumons révélèrent des chutes respectives de 9 p. 100, 15 p. 100 et 29 p. 100, celles de capelans augmentaient de 18 p. 100. Cependant, la valeur totale des prises à l'arrivée au port s'est accrue de deux millions de dollars pendant la même période (montant de 51 à 53 millions).

On a constaté une baisse des prises de mollusques et de crustacés sur tous les plans (valeur de 242 millions de dollars, pour une quantité totale de 188 349 tonnes en 1981, contre 238 millions de dollars pour 169 447 tonnes en 1982). Les prises de pétoncles et de calmars ont, elles aussi, diminué pendant cette période (28 p. 100 et 36 p. 100 respectivement). Par contre, la pêche au crabe a connu un véritable essor, les prises ayant augmenté de 28 p. 100.

#### Côte du Pacifique

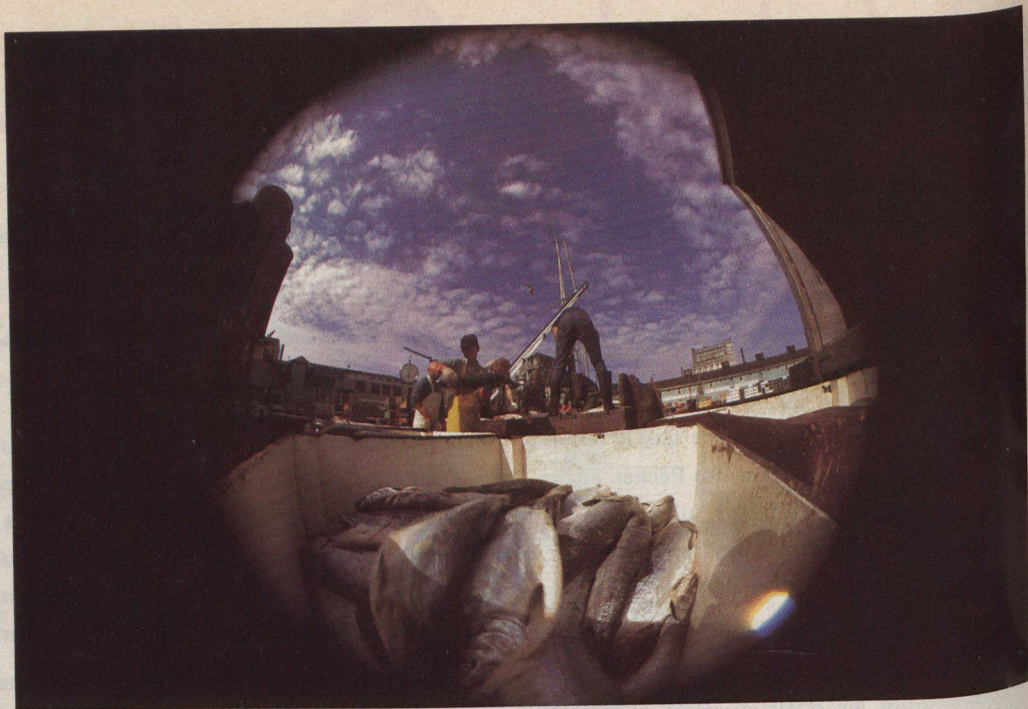
Les chiffres sont en baisse sur cette côte où les prises ont totalisé environ 134 210 tonnes en 1982 (valeur au débarquement : 191 millions de dollars au lieu des 166 071 tonnes (valeur : 237 millions de dollars) obtenues l'année précédente. Les récoltes de hareng et de saumon — espèces les plus importantes sur le plan commercial — ont été réduites, respectivement, de 29 p. 100 et 17 p. 100. Les poissons de fond et les fruits de mer ont été pêchés en plus petits nombres également, les prises ayant, dans ces cas, diminué de 18 p. 100 et 7 p. 100 respectivement.

#### Pêche en eau douce

En 1982, la pêche dans les eaux intérieures s'est avérée plus rentable qu'en 1981 : 57 900 tonnes (contre 49 956) de poisson ont rapporté 64 millions de dollars, ce qui signifie une augmentation de la valeur des prises égale à 12 p. 100.

#### Potentiel des pêches canadiennes

La délimitation, en 1977, d'une zone de pêche réservée s'étendant jusqu'à 200 milles des côtes et des méthodes assurant une saine gestion des ressources ont permis à l'industrie de la pêche de disposer d'abondantes ressources — plus de cent espèces commerciales — qui ne cessent de s'accroître. Il en est résulté une augmentation considérable des prises; celles de poissons de fond se sont accrues de



*On pèse le poisson dès son débarquement.*



*Pêche au maquereau au large de la côte est du Canada.*





On ramène un filet rempli de morues.



Centre des pêches de l'Atlantique nord-ouest, à Saint-Jean (Terre-Neuve).



56 p. 100, tandis que les quantités de morue ont plus que doublé. L'essor des exportations a suivi cette évolution : de 1977 à 1982 leur valeur a doublé, montant de 816 millions de dollars à 1,6 milliard.

Du point de vue des ressources halieutiques, les perspectives des pêches canadiennes sont prometteuses : une pêche abusive avait réduit des stocks qui actuellement s'accroissent de façon spectaculaire. On s'attend à une augmentation constante des ressources qui devrait se traduire, en 1987, par des prises de poisson de fond dépassant de 60 p. 100 celles de 1982, des prises de poisson pélagique deux fois plus élevées et des quantités de crustacés également supérieures.

#### Gestion des pêches

Des programmes précis sont exécutés dans toutes les régions du Canada, afin d'assurer la conservation et la protection des ressources halieutiques, ainsi que l'amélioration de la qualité du poisson et des produits de la pêche. Ces programmes visent également à aider les pêcheurs et l'industrie à créer de nouveaux produits et à élaborer des méthodes d'exploitation, de production, et des techniques de mise en marché plus efficaces. Des représentants du ministère des Pêches et des Océans veillent à ce que les quotas fixés soient respectés.

Des programmes de recherches halieutiques et aquatiques se voulant un appui direct aux activités nationales et internationales dans le domaine des pêches sont réalisés dans des centres situés à des points stratégiques des régions côtières et intérieures du Canada. Parmi ces centres, on compte notamment dix instituts de recherche relevant de l'administration fédérale.

Dans le domaine des pêches et de la vie aquatique, la recherche porte sur la biologie, l'écologie, la dynamique des populations, la répartition et les migrations des poissons, des mammifères marins, des mollusques et des crustacés, et la prévision des stocks. Les études s'intéressent également au contrôle de la qualité des prises et des produits de la pêche, à l'élaboration et l'application de techniques d'aquiculture en eau douce et en eau salée, aux relations entre les espèces et au calcul des rendements soutenus des stocks de poissons et de mammifères marins. En outre, des spécialistes effectuent des analyses socio-économiques qui facilitent l'élaboration de politiques tenant compte de tous les aspects importants de l'exploitation, de la gestion et des possibilités des ressources halieutiques.

## Omelettes individuelles au crabe

- 1 paquet (200 g) de chair de crabe, décongelé OU
- 1 boîte (170 g) de chair de crabe
- 125 mL de champignons en tranches
- 25 mL d'oignon vert, haché
- 25 mL de beurre
- 25 mL de crème sure
- 125 mL de fromage suisse, râpé
- \*4 omelettes plates, de 18 cm de diamètre ciboulette hachée

Égoutter le crabe. Retirer les morceaux de carapace et de cartilage. Faire revenir les champignons et l'oignon vert dans le beurre. Incorporer la crème sure, le fromage et le crabe. Chauffer légèrement pour fondre le fromage. Étendre 75 mL de garniture au centre de chaque omelette et replier les bords vers le centre. Garnir de crème sure et de ciboulette. Donne 4 portions.

\* Pour chaque omelette, utiliser 2 œufs, 15 mL d'eau, avec sel et poivre au goût.



**Au cours de l'année 1984, les produits de la pêche canadienne seront présentés dans diverses foires gastronomiques, dont:**

- Le *Upper Midwest Hospitality Show*, Minneapolis (Minnesota), États-Unis, à la mi-février.
- Le *Mefex Food Show*, Bahreïn, du 23 février au 2 mars.
- Le *Seafood '84*, Boston (Massachusetts), États-Unis, du 28 au 29 février.
- Le *Foodex*, Tokyo, Japon, du 12 au 15 mars.
- Le *National Restaurant Association Hotel and Motel Show*, Chicago (Illinois), États-Unis, du 19 au 23 mai.
- Le *Salon international de l'alimentation*, Paris, France, du 18 au 22 juin.

(Le ministère des Affaires extérieures prépare présentement une nouvelle brochure pour sa collection sur la science et la technologie. Cette brochure s'intitule *La pêche et les océans: l'expérience canadienne et devrait paraître au début de 1984.*)

## Filet grillé au four

- 1 kg de filets de poisson frais ou décongelés
- 5 mL de sel
- 0,5 mL de poivre
- 5 mL de paprika
- 5 mL de sauce Worcestershire
- 125 mL d'huile
- 75 mL de jus de citron
- 1 oignon moyen tranché mince

Déterminer l'épaisseur maximale des filets et les placer dans un plat peu profond. Mélanger le reste des ingrédients excepté l'oignon. Verser sur le poisson et faire mariner 1/2 heure. Retourner les filets et les laisser mariner une autre 1/2 heure. Disposer les filets sur un gril-lèche-frite et badigeonner de marinade. Calculer 5 à 7 min de cuisson par cm d'épaisseur. Faire rôtir le poisson à une distance de 9 à 12 cm de la source de chaleur. Au milieu de la cuisson, retourner les filets, les arroser et les couvrir de rondelles d'oignon. Badigeonner de marinade et griller jusqu'à ce que le poisson se défasse facilement en lamelles. Donne 6 portions.

*Hebdo Canada* est publié par la Direction centrale des affaires publiques, ministère des Affaires extérieures, Ottawa K1A 0G2.

Il est permis de reproduire les articles de cette publication, de préférence en indiquant la source. La provenance des photos, si elle n'est pas précisée, vous sera communiquée si vous vous adressez à la rédactrice en chef, Annie Taillefer.

*This publication is also available in English under the title Canada Weekly.*

**Canada** ISSN 0384-2304