

LE FLÉTAN DU PACIFIQUE

A. Le poisson lui-même

Le flétan¹ appartient à la famille des poissons de fond, ce qui ne l'empêche pas de monter parfois vers la surface en quête de nourriture. Le flétan femelle a un rythme de croissance plus rapide que celui du flétan mâle et il devient mature après une période variant de 8 à 16 ans. La femelle peut vivre jusqu'à 35 ans et plus, atteindre une longueur de plus de huit pieds et même quelquefois, un poids de plus de 500 livres. Les flétans mâles deviennent matures plus tôt que les femelles et ils peuvent vivre, dans certains cas, jusqu'à 25 ans, atteindre une longueur de 4 pieds et demi et un poids de 40 livres.

Attendu que le flétan est un poisson de taille relativement considérable, il est possible de manipuler chaque poisson individuellement à un rythme rapide dans les opérations de déchargement, d'emballage et de transformation. Toutefois, il est plutôt rare que le consommateur éventuel soit en mesure de faire usage de tout un poisson. Le flétan est vendu sous forme de tranches, de filets ou de morceaux frais ou congelés. Les poissons de moins de dix livres de pesanteur (Chix ou petits) et les poissons gris ou avariés (No 2) rapportent moins la livre. Après la prise, la qualité du poisson dépend de la rapidité avec laquelle on procède au refroidissement ou à la congélation pour enrayer la décomposition organique et bactériologique de la chair. La qualité dépend aussi des soins que l'on prend dans la manipulation et la transformation du poisson ainsi que du degré de propreté.

B. Utilisation des prises

En 1958, les prises de flétan en Colombie-Britannique se sont élevées à 23.7 millions de livres et les pêcheurs canadiens ont débarqué une autre quantité de 5.1 millions de livres de flétan dans les ports des États-Unis et de l'Alaska. Le total des prises de flétan du Pacifique débarquées par les pêcheurs canadiens et les pêcheurs des États-Unis s'est élevé à 65 millions de livres. On peut donc dire que les pêcheurs canadiens ont à leur actif près de 45 p. 100 de l'ensemble des prises de flétan de 1958.

Au cours de la période de dix ans qui va de 1948 à 1958, les pêcheurs canadiens ont débarqué, en moyenne, tout près de 22 millions liv. flétan chaque année dans les ports de la Colombie-Britannique et presque 2 millions de livres de poisson par année dans les ports de l'Alaska et de l'État de Washington. Cela représente environ 39 p. 100 de l'ensemble des prises de flétan des pêcheurs du Canada et des États-Unis qui

¹ On peut distinguer le flétan du Pacifique, Hippoglossus stenolepis, du flétan de l'Atlantique, Hippoglossus hippoglossus, grâce à certains traits caractéristiques que comportent ses écailles et qui lui ont donné ce nom spécifique.

TABLEAU 1. PRISES DE FLETAN DU PACIFIQUE DÉBARQUÉES PAR LES NAVIRES CANADIENS EN COLOMBIE-BRITANNIQUE ET DANS LES PORTS DES ÉTATS-UNIS ET QUANTITÉS TOTALES DÉBARQUÉES PAR LES NAVIRES DU CANADA ET DES ÉTATS-UNIS POUR LES ANNÉES 1949 - 1958

PRISES DÉBARQUÉES PAR LES NAVIRES CANADIENS				QUANTITÉS TOTALES DÉBARQUÉES ^a			
Dans les ports de la Colombie-Britannique			Dans les ports des États-Unis	Par les navires du Canada et des États-Unis		Quantités des débarquements exprimées en pour-cent du total des débarquements.	
Année	Prises	Valeur pour le pêcheur	Valeur moyenne	Par les navires du Canada.	Par les navires du Canada et des États-Unis		
	(milliers de livres)	(milliers de dollars)	(c. la livre)	(milliers de livres)	(milliers de livres)	(%)	
1949	17,997	2,785	15.5	683 ^a	18,746	55,066	34
1950	18,882	3,837	20.3	70 ^a	18,884	57,283	33
1951	20,214	3,429	17.0	561 ^a	21,020	56,078	37
1952	23,488	3,955	16.8	1,129 ^a	24,719	62,333	40
1953	24,882	3,661	14.7	1,091	25,738	59,865	43
1954	25,200	3,984	15.8	2,253	27,526	71,206	39
1955	19,679	2,555	13.0	2,354	22,148	59,110	38
1956	23,316	5,067	21.7	2,045	25,596	67,505	38
1957	22,542	3,673	16.3	2,220	24,714	61,355	40
1958	23,707	4,902	20.7	5,145	29,020	65,034	45
Moyenne (1949-58)	21,991	3,785	17.2	1,755	23,811	61,484	39

^a Les chiffres sont extraits du Pacific Fisherman, numéro annuel, 25 janvier 1959, page 201. On remarquera qu'il y a de petites différences entre les chiffres en provenance du Canada et les chiffres en provenance des États-Unis au sujet des prises canadiennes.

Source: Service de l'économie, ministère des Pêcheries, Ottawa.

s'élèvent en moyenne à 61.5 millions de livres par année. Depuis quelques années, les prises des pêcheurs de la Colombie-Britannique représentent de 80 à 85 p. 100 de l'ensemble des prises de flétan du Canada. C'est donc dire que les prises débarquées par les pêcheurs de la côte atlantique représentent une proportion relativement peu élevée de la prise canadienne de flétan.

Les usines de transformation de la Colombie-Britannique expédient la majeure partie du flétan sous forme de poisson frais ou congelé, vidé et étêté, ou sous forme de tranches, de filets et de dalles congelés. Durant les six années qui se sont écoulées entre 1952 et 1957, les deux tiers du flétan débarqué en Colombie-Britannique ont été vendus par les transformateurs sous forme de poisson congelé et vidé et un sixième sous forme de poisson frais vidé. Le flétan congelé vendu sous forme de filets représente environ 10 p. 100 des prises. Au cours de ces six années, la production de dalles et de morceaux congelés, qui représentait environ la moitié de la production de filets, a augmenté graduellement, pour égaler, en 1957, celle des filets congelés. La production de tranches congelées dans les usines de transformation n'a représenté que 3 p. 100 des prises, mais il faut dire toutefois que la plus grande partie du flétan frais vidé et du flétan congelé et vidé est transformé en tranches au palier du gros et du détail¹.

Au cours de la période de neuf ans qui s'est écoulée de 1950 à 1958, les exportations canadiennes de flétan frais vidé et de flétan congelé et vidé se sont élevées en moyenne à 13.1 millions de livres par année, dont 9.8 millions de livres, soit les trois quarts, à l'état congelé. (Voir tableau-appendice A1). Si l'on tient compte des exportations de filets exprimées en poids au débarquement, le volume total des exportations de flétan pourrait s'établir en moyenne à 15.4 millions de livres par année (poids au débarquement). Cela représente environ 63 p. 100 de la prise de 24.4 millions de livres débarquées par les pêcheurs canadiens, y compris les prises qu'ils ont débarquées dans les ports des États-Unis.

On a calculé que la consommation de flétan à l'intérieur de nos frontières s'est établie à environ 8 millions et demi de livres par année (poids au débarquement) au cours des neuf années, ce qui représente près de 35 p. 100 la prise canadienne de flétan, y compris les prises débarquées dans les ports des États-Unis.

1 Les données relatives aux produits transformés, dont nous donnons ici un résumé, sont tirées du tableau 3 de la publication annuelle Fisheries Statistics of British Columbia du ministère fédéral des Pêcheries qui paraît à Vancouver. Une dalle (en anglais "flicht") est une large tranche de saumon, de cabillaud, de bar, etc. coupée dans un gros poisson rond, selon la définition qu'en donne le dictionnaire Bescherelle.

C. Conditions de la production, organisation de la pêche et rôle des organismes de pêche

Le flétan se pêche à la ligne, généralement dans des eaux de 30 à 250 brasses de profondeur mais allant parfois jusqu'à 600 brasses. On prend une certaine quantité de flétan au moyen de lignes traînantes. Un gros bateau de pêche au flétan peut avoir de 60 à 80 pieds de longueur, posséder un équipage de six hommes et être muni d'environ 60 tessures ou dispositifs de pêche, chaque tessure comprenant une ligne de fond (palangre) à laquelle sont réunies les pièces d'appelets portant les hameçons.

On trouve le flétan sur le seuil continental qui s'étend du détroit de Juan de Fuca jusqu'aux îles Aléoutiennes. Les principales pêcheries sont situées à l'ouest de l'île de Vancouver et des îles Reine-Charlotte, dans le détroit de Hécate, dans l'entrée Dixon et au large de la côte de l'Alaska. À mesure que s'accroît l'importance de la flotte canadienne de palangriers hauturiers, des quantités de plus en plus considérables de flétan sont rapportées du golfe de l'Alaska et de la mer de Béring.

Règle générale, ce sont les bancs de pêche les plus poissonneux qui attirent le plus grand nombre de pêcheurs; toutefois, ces endroits ne représentent qu'une faible proportion des pêcheries et tout semble indiquer que les réserves de poissons sont constamment alimentées par l'arrivée de poissons en provenances des autres cantonnements. Ainsi la plus abondante prise jamais capturée dans le Pacifique septentrional par un palangrier revient au Silver Bounty qui a pris, au banc de pêche Horseshoe, dans la partie centrale du détroit de Hécate (l'une des pêcheries de flétan les plus fréquentées), 153,000 livres de poisson (poids de débarquement à Prince-Rupert), dont les deux tiers étaient du flétan de la catégorie "gros". On doit donc croire que le Silver Bounty était tombé sur un banc qui venait d'être alimenté par la venue de nouvelles réserves de poisson¹.

Au cours des dernières années, environ les deux tiers des prises de flétan de la Colombie-Britannique ont été débarquées dans la région Prince-Rupert-Butedale; la proportion était plus élevée, soit de 75 à 80 p. 100, au début des années 50. Le reste a été débarqué plus au sud, soit à Namu, à Vancouver, à New Westminster et en divers points de l'île de Vancouver². En certaines occasions, lorsqu'il y a surabondance de flétan à Prince-Rupert, on en transporte une certaine quantité à Vancouver par bateaux de transport.

¹ Pacific Fisherman, numéro annuaire, 25 janvier 1959, p. 202.
Quelques jours plus tôt, le Silver Viking avait débarqué 141,000 livres de flétan, en provenance de la mer de Béring.

² Pacific Fisherman, numéro annuaire, 25 janvier 1959, p. 201.

La prise du flétan est réglementée par la Commission internationale de la pêche au flétan du Pacifique; on fixe un contingent pour chacun des cantonnements ou sous-cantonnements et la saison prend fin lorsque ces contingents sont atteints. Les débarquements de flétan sont plus importants en mai et en juin, lorsque la saison est ouverte dans le cantonnement de pêche n°2 (qui s'étend de la baie Willapa, au large de l'État de Washington, jusqu'au cap Spencer, en Alaska). C'est dans ce cantonnement de pêche qu'évolue la flotte des petits bateaux de la Colombie-Britannique. La pêche au flétan dans le cantonnement de pêche n°2 a été permise en 1958 du 4 mai au 2 juillet et de nouveau durant sept jours, du 31 août au 7 septembre. Dans le cantonnement de pêche n°3 (qui comprend tous les territoires à l'ouest du cap Spencer), la saison de la pêche a été plus longue; en particulier, des bateaux ont pu pêcher à l'ouest des îles Shumagin et dans la mer de Béring pendant le mois d'avril et de nouveau, plus tard dans la saison jusqu'au 16 octobre sans qu'on leur ait fixé de contingent. Les règlements de 1958 ont aussi permis la pêche au flétan dans le cantonnement n°1 (qui constitue un territoire de reproduction) où la pêche était interdite depuis longtemps¹.

Le régime mensuel des débarquements de flétan de la Colombie-Britannique est indiqué par les données du tableau-appendice A3.

Le premier traité intervenu entre le Canada et les États-Unis concernant la régie conjointe de la pêche au flétan, a été conclu en 1924, alors que fut créée la Commission de la pêche au flétan du Pacifique Nord. Le traité fut révisé en 1930, en 1937 et en 1953. Aux termes de la convention de 1953, le nom de l'organisme de régie a été changé: la "Commission internationale des pêcheries" est devenue la "Commission internationale de la pêche au flétan du Pacifique".

Depuis la réglementation de la pêche au flétan, on a établi un contingentement annuel sur les prises et il y a une augmentation indéniable des stocks de flétan au cours des 20 dernières années. On ne s'entend pas encore toutefois sur l'influence que les mesures de conservation ont eu sur cette augmentation des stocks; la hausse de la température de l'eau et l'augmentation de l'éclosion des oeufs attribuable à la densité moindre des stocks de flétan peuvent avoir joué un rôle d'importance à cet égard.

La réglementation des prises du flétan a eu notamment comme résultat de raccourcir la saison de la pêche et de provoquer de fortes immobilisations dans l'industrie. La concurrence chez les pêcheurs pour obtenir une plus large part du contingent attribué a causé une augmentation progressive des capitaux investis pour accroître le nombre et la qualité des bateaux et des engins de pêche, de sorte qu'à présent le contingent des prises est atteint en quelques semaines, même si d'un commun accord tous les bateaux jettent l'ancre à leur port d'attache pendant huit jours après chaque voyage de pêche. Comme la prise du flétan ne dure plus que quelques mois, il a fallu aussi agrandir les établissements nécessaires pour la préparation, l'entreposage et la vente du flétan.

¹ British Columbia Catch Statistics, 1958, ministère canadien des Pêcheries, Région du Pacifique, p. 2.

En outre, comme on doit vendre une plus grande quantité de flétan congelé que de flétan frais, il s'ensuit une baisse inévitable dans la qualité du flétan congelé qu'il faut entreposer pendant plusieurs mois pour pouvoir alimenter le marché toute l'année durant.

Les pêcheurs sont représentés par un certain nombre d'organismes, dont la United Fishermen and Allied Workers Union, la Native Brotherhood of British Columbia, la Deep Sea Fishermen's Union of Prince Rupert, la Fishing Vessel Owners' Association of British Columbia et la Fishing Vessel Owners' Association of Prince Rupert. Les deux associations de propriétaires de vaisseaux et les sociétés de pêche négocient, avec les syndicats de pêcheurs, les ententes sur le partage intéressant les membres de l'équipage des différents genres de bateaux de pêche au flétan.

Lors de conférences auxquelles ont assisté les représentants d'organismes de pêche de l'État de Washington et de l'Alaska, les organismes de pêche de la Colombie-Britannique ont décidé d'adopter un ensemble de règlements visant les périodes de relâche sur le littoral du Pacifique. Ces règlements, qui avaient pour but d'obvier à l'encombrement du marché aux périodes où la production atteint son plus haut niveau et exerce une influence désavantageuse sur le niveau des prix aux enchères, se trouvent à prolonger la campagne de la pêche. Aux termes des règlements régissant la pêche au cours de 1958, tous les navires de pêche au flétan ont été tenus, après chaque sortie, de jeter l'ancre pendant huit jours à leur port d'attache ou à l'usine où ils débarquent leur prise. Les bateaux de pêche au flétan ne comprenant qu'un ou deux hommes d'équipage et qui débarquent leur prise dans un camp, des chandlers ou les bateaux de transport ont été classés dans la catégorie des "bateaux de camp"; les bateaux de cette catégorie peuvent pêcher pendant douze jours et doivent ensuite demeurer inactifs pendant huit jours; pendant le reste de la campagne de la pêche, ils peuvent passer dix jours en mer après quoi ils doivent jeter l'ancre pendant huit jours. Pour ne pas nuire aux pêcheurs de saumon, on a permis aux pêcheurs qui conservent leurs prises dans la glace de débarquer 3,000 livres de flétan dans des ports ou dans des usines de conditionnement lors d'un voyage en mer ou dans une période de sept jours, sans qu'ils soient assujettis à la période de relâche de huit jours. On a calculé la durée régulière des voyages entre différents ports spécifiés et les navires de pêche voguant vers leur port d'attache après avoir quitté leur port de débarquement se sont vu imposer, en sus de la période d'attente de huit jours, un laps de temps égal à la durée normale du voyage lorsque leur port d'attache est plus rapproché du territoire de pêche que de leur port de débarquement; l'inverse se produit lorsque le port d'attache est plus éloigné du territoire de pêche que du port de débarquement. Les pêcheurs de flétan sont tenus de verser à la caisse dite Halibut Curtailment Fund 50c. pour chaque millier de livres de flétan (poids au débarquement). Pour les propriétaires de bateaux de pêche faisant partie de l'Association des pêcheurs (Fisheries Association), le prélèvement s'élève alors à 40c. le millier de livres.

Les bateaux de pêche au flétan sont assurés contre la perte et les avaries, mais cette protection ne s'étend pas à la perte des prises ou des approvisionnements et il faut dire que les risques de perte de prises et les risques d'inactivité sont fort à craindre lorsque

l'on sait combien est courte la campagne de pêche. Une assurance visant les expéditions de pêche au flétan a été instituée à Vancouver en 1950; à l'heure actuelle, on peut s'assurer par l'entremise du British Columbia Trip Insurance Pool à raison de 50c. pour une quantité de poisson ayant une valeur marchande de \$100, dans le cas des bateaux pêchant dans le cantonnement de pêche n°3, et de 40c. par \$100 lorsque le poisson provient du cantonnement n°2. L'assurance des pertes de poisson et de fournitures occasionnées par le feu, les échouages, le coulage, les collisions, de même que les défauts du gouvernail, des dispositifs de propulsion, du dispositif d'éclairage, du guindeau ou de tout autre dispositif nécessaire à la pêche. Le Pool est régi par un conseil d'administration de huit membres répartis ainsi: trois représentants de la United Fishermen and Allied Workers Union, deux représentants des armateurs de Vancouver (Vancouver Vessel Owners), un représentant des armateurs de Prince-Rupert (Prince Rupert Vessel Owners), un représentant des compagnies de pêche et un représentant du syndicat des pêcheurs de haute mer de Prince-Rupert (Deep Sea Fishermen's Union).

La Prince Rupert Fishermen's Co-operative Association manutentionne une part importante, parfois jusqu'à la moitié, de tout le flétan débarqué à Prince-Rupert. À Vancouver, la British Columbia Ice Company s'occupe des transactions de la Coopérative, ce qui représente la manutention de 500,000 à 750,000 livres de flétan dont la majeure partie arrive des camps de pêche situés le long de la côte ouest de l'île de Vancouver. La coopérative déduit 10 p. 100 des paiements bruts versés pour le poisson débarqué et le répartit comme il suit: 5 p. 100 sont versés au capital social (qui porte maintenant intérêt) et 5 p. 100 au Fond spécial de prêts aux membres, qui porte intérêt à 4 p. 100. Un membre peut emprunter de ce fond, au taux d'intérêt de 6 p. 100, ou en retirer la part qu'il y possède, sur un avis d'un an. À l'occasion, l'Association coopérative lance une émission spéciale d'obligations pour augmenter ses placements en bateaux de transport ou pour agrandir ses entrepôts frigorifiques ou ses usines de conditionnement. L'Association ne fiance plus elle-même les pêcheurs; ce service est fourni par l'une des coopératives de crédit de ceux-ci, la Gulf and Fraser Fishermen's Credit Union.

La coopérative de Prince-Rupert fabrique elle-même sa glace et ses appâts et les vend aux prix coûtant. Elle fournit de bonnes installations de déchargement et un excellent service d'entreposage frigorifique. Un vaste refroidisseur à l'eau de mer a été installé sur le quai, il y a deux ans environ, et le poisson débarqué y est gardé à une température approchant le degré de congélation.

Le taux du tarif douanier des États-Unis, pour le flétan frais ou le flétan congelé habillé, est de $\frac{1}{2}$ c. la livre (numéro tarifaire 717a) et de $1\frac{1}{2}$ c. la livre pour les filets de flétan (numéro tarifaire 717b).

Le tarif douanier du Canada pour la nation la plus favorisée a été fixé à $\frac{1}{2}$ c. la livre de flétan par l'Accord général sur les tarifs et le commerce (numéro tarifaire 116). Il s'importe très peu de flétan au Canada; les prises débarquées par les bateaux des États-Unis dans les ports canadiens sont, pour la plupart, expédiées en douane aux États-Unis.

Les bateaux qui servent à la pêche au flétan varient considérablement en genres et en dimensions; les grands bateaux modernes sont maintenant adaptables à tous les autres genres de pêche, ils sont outillés d'une table à seine qui sert pour le saumon ou le hareng. D'autres bateaux sont pourvus d'une table à seine amovible qui peut être installée dès la fin de la saison du flétan; elle sert pour les montées du saumon qui se produisent un peu plus tard. Le prix d'achat d'un bateau moderne varie entre \$70,000 et \$100,000, ce dernier chiffre étant le prix d'un bateau de 72 pieds de long, outillé pour la pêche combinée du flétan et du poisson pris à la seine. Un jeu complet d'engins de pêche au flétan peut demander une première mise de fonds de \$5,000. Le prix d'une seine à saumon atteint jusqu'à \$15,000 et une seine à hareng dépasse même ce prix. La seine à hareng sert surtout aux compagnies de pêche qui sont à peu près les seules à en posséder.

L'inventaire de 1957 des bateaux de pêche de la Colombie-Britannique révèle le nombre et les variétés qui suivent: 36 palangriers d'une jauge moyenne de 16 tonnes et d'une valeur de \$15,000 chacun; 30 seineurs-palangriers d'une jauge moyenne de 29 tonnes et d'une valeur de \$37,400 chacun; 40 palangriers bateaux de transport d'une jauge moyenne de 33 tonnes et d'une valeur de \$28,500 chacun. Un total de 10,104 tessures a été évalué à \$460,000, soit \$46 l'unité¹.

Les engins qui servent à la pêche du flétan peuvent durer deux saisons tout au plus; toutefois les pertes sont parfois considérables. Ainsi dans le cas d'un équipement de soixante tessures, au prix de soixante dollars environ la tessure, la valeur de sept ou huit de ces dernières est imputée sur la dépréciation après chaque voyage. On déduit cette somme du stock brut ou du stock de bateau puis on fait une déduction de 20 p. 100 pour la part du bateau, ce qui laisse un stock net sur lequel on impute les dépenses en huile, en combustible et en nourriture et les autres frais de voyage. Le reste est partagé également entre les membres de l'équipage.

Ce sont les Associations de propriétaires de bateaux pêcheurs, les sociétés de pêche et les syndicats de pêcheurs qui conviennent entre eux du barème des parts à appliquer à chaque bateau en particulier. Ce barème varie suivant le genre de pêche: flétan, saumon ou hareng. Dans le cas de la pêche au hareng, le barème ne s'applique qu'aux membres de la Coopérative; les autres pêcheurs travaillent à forfait, à tant la tonne de poisson.

On ne saurait déduire du nombre des permis de pêche le nombre exact des pêcheurs commerciaux car, pour un bon nombre de détenteurs de permis, la pêche est de courte durée. Toutefois, au cours de l'année 1957, on a accordé en Colombie-Britannique 526 permis de pêche au flétan à des pêcheurs détenteurs d'un seul permis et 924 à des pêcheurs qui se sont procuré un ou plusieurs permis pour la pêche d'autres poissons. Les chiffres des années 1953, 1955 et 1957 apparaissent dans le tableau 2 qui suit.

¹ Fisheries Statistics of British Columbia, 1957, ministère des Pêcheries, Vancouver, tableaux 5 et 7.

D. Première étape de la vente

Le flétan est vidé et réfrigéré à bord des bateaux de pêche ainsi qu'aux quais. On en enlève la tête avant de le peser.

Les gros bateaux de pêche transportent une certaine quantité de glace, ce qui leur permet de rester jusqu'à deux semaines au large et de revenir avec une charge complète. Les petits bateaux, dans lesquels deux hommes seulement prennent place, ne transportent pas de glace; le débarquement des prises se fait dans des camps établis près des fonds de pêche et c'est de là que le poisson est transporté à bord de bateaux collecteurs jusqu'aux quais des acheteurs.

Suit la classification établie par l'usage dans le cas du poisson vidé et étêté:

<u>Catégorie</u>	<u>Description</u>	<u>Proportion des prises</u>
Petit flétan (Chix)	6 à 10 livres	8 à 10 p. 100
Flétan moyen	10 à 60 livres	60 à 62 p. 100
Gros flétan	plus de 60 livres	24 à 28 p. 100
N ^o 2	flétan gris ou déchets	2 à 3 p. 100

La majeure partie du flétan qui ne passe pas par les mains de la Coopérative est vendue à l'enchère dans les principaux marchés; Prince-Rupert et Vancouver. La prise dont le patron du bateau a fait rapport par téléphone, avant d'arriver au port, est mise en vente à la bourse du flétan avant l'arrivée du bateau; ainsi le capitaine est averti d'avance de l'endroit où devra se faire le débarquement du poisson. Pour participer aux enchères, il faut avoir sa place à la bourse, où huit ou dix acheteurs (sociétés de pêche) ont leurs représentants.

Les ports américains offrent un autre marché pour l'écoulement du poisson. Ainsi, il est arrivé parfois que les capitaines de bateaux de pêche aient refusé le pris qui leur était offert à la bourse de Vancouver et débarqué leurs prises à Seattle, où leur offrait jusqu'à sept ou huit cents de plus la livre¹.

La Coopérative fait à ses membres une avance de 60 à 70 p. 100 de la valeur marchande au moment de la livraison de leur prise. Le règlement de comptes final a lieu le 1^{er} décembre de chaque année; il se fonde sur les ventes qui ont été faites et sur les ventes prévues. La Coopérative rend encore d'autres services à ses membres et leur fournit,

¹ D'après les rapports, les bateaux canadiens qui font la pêche du flétan et qui ont débarqué leurs prises à Seattle en 1958 ont obtenu un prix moyen de 24.6c. la livre. Pacific Fisherman, Annuaire de 1958, p. 203.

TABLEAU 2. NOMBRE DE PÊCHEURS MUNIS D'UN PERMIS EN
COLOMBIE-BRITANNIQUE, 1953, 1955 ET 1957^a

	<u>1953</u>	<u>1955</u>	<u>1957</u>
<u>Total des détenteurs de permis</u>	12,008	11,860	12,016
<u>Détenteurs d'un seul permis</u>			
Total	9,844	8,643	8,819
Flétan	117	539	526
Ligne à traîner-saumon	3,446	2,861	3,153
<u>Détenteur de deux permis</u>			
Total	1,904	2,552	2,556
Filet maillant-saumon et flétan	209	383	417
Ligne à traîner-saumon et flétan	74	136	88
Capitaine-Saumon et flétan	28	77	64
Second-Saumon et flétan	28	267	211
<u>Détenteurs de trois permis ou plus</u>			
Total	260	665	641
(Second - Saumon			
(Second - Hareng et flétan	2	188	144

^a Chiffres extraits de Fisheries Statistics of British Columbia, 1957,
tableau 8.

entre autres, de la glace et de la boîte au prix coûtant. L'économie réalisée dans l'achat de la glace est allée jusqu'à \$2.50 la tonne.

À cause des frais de transport jusqu'à Prince-Rupert ou Vancouver, le flétan acheté dans les camps peut rapporter aux pêcheurs un ou deux cents de moins que le prix courant de la bourse. De plus, le flétan acheté dans les camps étant d'habitude vidé mais non étêté, il faut tenir compte, dans l'établissement du prix de vente, de la perte de poids causée par l'étêtage au quai du transformateur. L'étêtage représente une perte de poids d'environ $12\frac{1}{2}$ p. 100 et l'enlèvement du muscus et de la glace logés dans la cavité abdominale représente une autre perte de $1\frac{1}{2}$ p. 100; en d'autres mots, le taux de récupération est d'environ 86 p. 100. Le système de classement des flétans vendus avec la tête tient compte du poids de la tête, les poids minimum et maximum des flétans "moyens" étant de 11 livres et demie et de 68 livres respectivement, tandis que ces poids sont de 10 et de 60 livres pour les flétans étêtés et habillés qui sont pesés dans les établissements de préparation du poisson.

La valeur moyenne de tout le flétan canadien débarqué en Colombie-Britannique chaque année est donnée au tableau 1 ci-dessus. Pour l'année 1958, la valeur moyenne a été de 20.7c. la livre. Les chiffres du tableau n'indiquent pas l'étendue de la variation des prix au cours de la saison, ni la variation selon les catégories. Il semble que la différence entre le prix du flétan "moyen" et le prix du flétan "petit" soit d'environ 5c. à 7c. la livre. En 1958 les prix du flétan "moyen" à Prince-Rupert s'échelonnaient entre 17.2c. et 23.3c.; ceux du flétan "petit" entre 12c. et 16c. Les prix moyens étaient donc environ 20c. et 14c. respectivement. Le prix des "gros" suivait habituellement de près celui des "moyens", et quelquefois même lui était inférieur; les quelques prix cotés pour les n^{os} 2 étaient à peu près les mêmes que pour les "petits".

E. Préparation

Les établissements qui s'occupent de la préparation du poisson sont au nombre d'environ 25; quelques-uns sont des filiales de compagnies plus importantes. Le flétan constitue 50 p. 100 ou plus du poisson préparé dans le tiers de ces entreprises. Deux ou trois filiales de compagnies américaines à Prince-Rupert fonctionnent seulement durant la campagne de pêche du flétan. La plupart des entreprises de transformation du flétan préparent aussi d'autres espèces de poissons tels que le saumon frais ou congelé, la morue et la sole; plusieurs compagnies font la mise en conserve du saumon.

Le nombre des établissements de transformation du flétan a peu varié depuis 1949. On a trouvé que l'agrandissement et la diversification de la production dans quelques-unes de ces entreprises avaient eu pour résultat la diminution de l'importance du flétan dans la production totale. En général, le flétan ne demande que très peu de préparation à part la congélation, et il en est toujours ainsi, bien que les sociétés de pêche s'occupent de plus en plus de la coupe en filets et en

tranches et de l'emballage.

On emploie depuis quelque temps, pour mieux conserver le poisson, des réservoirs remplis d'eau de mer frigorifiée qui aideront peut-être à distribuer sur une plus longue période de temps la préparation des grosses quantités de poisson. Cette répartition pourrait aussi résulter du système de relâche dans la pêche au flétan, bien que les transformateurs affirment que ce système, en diminuant l'approvisionnement de poisson, les oblige à préparer de petites quantités à des frais élevés. Le volume des prises annuelles ne varie pas considérablement et les entrepôts frigorifiques possèdent apparemment une capacité suffisante pour répondre aux besoins durant les six mois que dure la campagne de pêche du flétan¹.

On estime à environ à 2c. la livre le coût de la congélation du flétan vidé. Relativement à la faible proportion de flétan en filets il semble que ce soit évaluer généreusement le coût de production que d'en estimer le taux à 8c. la livre de filets. Une usine à fixé à 6c. la livre le coût direct de la main-d'oeuvre. Vu que le flétan exige assez peu d'opérations de transformation, l'augmentation des taux de rémunération dans les usines et les fluctuations enregistrées dans le domaine de la productivité durant la période de 1949 à 1958 ont compté probablement pour peu dans la marge qu'il faut aux transformateurs afin de rendre leur entreprise lucrative.

Dans le calcul des frais subis par les transformateurs, on doit tenir compte des taux de convertissement du poids du poisson au moment de la prise, au poids des divers produits que l'on en tire. On s'accorde généralement à établir ces taux à 98 p. 100 pour le flétan vidé et congelé et à 59 à 60 p. 100 pour les filets et les dalles congelés. Pour le flétan en tranches, le taux de récupération varie, estime-t-on, de 62 à 64 p. 100 et même jusqu'à 78 p. 100.

Le flétan exige des frais considérables d'entreposage, vu la proportion importante de la production qui doit être gardée jusqu'à un an avant l'écoulement final du stock. Les frais d'entreposage public seraient de l'ordre de trois-quarts de cent pour le premier mois et d'un cinquième à un quart de cent par mois subséquent. Certaines sociétés de pêche gardent le flétan dans leurs propres entrepôts à une température de 20° F. sous zéro.

Les sociétés de pêche expédient la majeure partie du flétan, vidé et étêté; certains marchés demandent le gros flétan et d'autres le petit. Pour la coupe en filets, on se sert en général du petit flétan, de certains déchets ou du flétan n° 2, bien que l'on puisse employer un flétan plus gros si la demande de filets augmente de façon marquée. Pour les dalles, prélevées à raison de quatre par poisson, on se sert de gros et de moyens flétans dont le poids varie entre 40 et 80 livres. La production de flétan emballé par les transformateurs, les tranches congelées et les repas de poisson et frites, par exemple, est à la hausse, mais elle ne constitue néanmoins qu'une faible partie du volume total de

¹ Il est question d'augmenter la capacité des entrepôts frigorifiques à Prince-Rupert.

la production¹.

Le flétan vidé est un produit dont le prix est établi en fonction de la grosseur. La différenciation des produits emballés se fait suivant la marque de commerce.

F. Distribution du transformateur au détaillant

Quelques grandes sociétés de pêche effectuent leurs ventes par l'intermédiaire de leurs propres courtiers; les sociétés moins considérables sont incapables de fournir le volume, la variété ou la régularité d'approvisionnement qu'exigeraient les services d'un agent exclusif. Les frais de courtage sont généralement de l'ordre de 2½ à 5 p. 100, variant vraisemblablement suivant les services rendus par l'agent, la concurrence, le genre de produit et le reste. La British Columbia Packers a ses propres bureaux de vente dans les principaux centres commerciaux du Canada et des États-Unis tels que Toronto, Montréal, Halifax, Calgary, Edmonton, Saskatoon, Winnipeg, Chicago, New York, Los Angeles et San Francisco, et elle vend ses produits dans d'autres régions par l'intermédiaire de courtiers. La Canadian Fishing Company vend ses produits aux États-Unis par l'intermédiaire de sa compagnie mère, la New England Fishing Company. La Fishermen's Co-operative Federation de Prince-Rupert est l'agent au Canada de la Prince Rupert Fishermen's Co-operative Association. Aux États-Unis, la Fishermen's Federation Incorporated vend pour les sociétés-mères, la Fishermen's Co-operative Federation de Prince-Rupert et la Halibut Producers' Co-operative de Seattle.

Les ventes se font aux grossistes et aux chaînes de magasins f. à b. Colombie-Britannique. Les gérants de ventes répugnent à livrer leur marchandise en consignation car, selon eux, cette livraison laisse leur marchandise "hors de position"; parfois, un agent peut, au lieu de faire des ventes en consignation, retirer une quantité convenue de l'entrepôt frigorifique de sa région. Les wagonnées livrées sur commande forment le gros des ventes. Certains chargements (de poisson frais, par exemple) sont expédiés par camion aux localités situées sur la côte du Pacifique aux États-Unis.

L'utilisation des nouveaux wagons frigorifiques de 60,000 livres rend la livraison beaucoup moins dispendieuse. Ceci paraît clairement dans la liste suivante de tarifs-marchandises concernant les wagons frigorifiques en provenance de Vancouver:

Tarif en dollars par 100 livres à destination de:

<u>Capacité du wagon</u>	<u>Chicago</u>	<u>Détroit</u>	<u>New York - Boston</u>
30,000 livres	-	4.13	4.66
36,000 livres	2.44	3.25	3.80
60,000 livres	1.65	1.85	2.25

¹ Voir étude antérieure relative à l'utilisation proportionnelle des prises.

La tare s'élève à 20 p. 100 environ quand le poisson est emballé dans des boîtes et à 10 p. 100 s'il est mis dans des contenants en carton-fibre.

Les wagonnées de flétan expédiées par messageries de Vancouver à New York, à Boston ou à Montréal sont soumises aux tarifs suivants:

<u>Wagonnée minimum (livres)</u>	<u>Tarif par 100 livres (\$)</u>
20,000	6.97
22,000	6.36
24,000	5.89
30,000	5.60

Ainsi que l'énonce une partie antérieure, la consommation annuelle du flétan à l'intérieur de nos frontières s'est élevée, au cours des neuf dernières années, à 35 p. 100 environ des débarquements ou à huit millions et demi de livres. Il est impossible d'obtenir des données plus précises que celles de cette estimation "résiduelle", puisque la statistique relative aux exportations ne sépare pas les filets des dalles de flétan; en effet, les dalles sont comptées avec le poisson vidé, mais elles devraient plutôt entrer dans la catégorie des filets. En outre, aucune série de données relatives aux prix que reçoivent les entreprises de pêche pour le poisson vidé n'est disponible. Par conséquent, on ne peut établir, entre ces données et une liste des prix de gros, une comparaison qui permettrait d'apprécier les majorations des acheteurs et celles des grossistes.

La côte officielle au milieu du mois des prix de gros du flétan congelé à Vancouver et à Toronto, (Bureau fédéral de la statistique), apparaît au tableau-appendice A4. Le tarif courant du transport de Vancouver à Toronto par wagon marchandise s'élève à 3c. et par messageries à 6c. la livre. Les prix de gros à Toronto, comparés à ceux de Vancouver varient en conséquence. La différence se chiffrait à 10c. ou 12c. en 1958, comme d'ailleurs pendant les huit années précédentes; elle était de 7c. à 9c. en 1950.

La cotation officielle des prix de gros aux États-Unis pour le flétan frais ou congelé apparaît également au tableau A4. Ces prix valant autant pour le flétan frais que pour le flétan congelé, on ne peut les comparer de façon absolue aux prix à Vancouver ou à Toronto.

L'échelle des prix à Toronto et celle des prix de gros aux États-Unis figurent toutes deux au tableau A4. On constate un déclin graduel des prix de gros entre 1951 et 1955, suivi d'une augmentation en 1956, puis d'une stabilité relative qu'accompagne à partir du milieu de l'année 1957, un écart légèrement plus grand entre les prix de gros et de détail. Ce dernier changement est attribuable surtout à une diminution de 4c. des prix de gros pendant la première partie de l'année 1957. Les prix de détail du filet de flétan frais tendent à augmenter de façon plus ou moins continue, mais la valeur de cette échelle de prix semble douteuse, surtout si l'on considère que jusqu'à la fin de 1954 les cotations sont notées pour tous les mois sans interruption et que

les prix ainsi rapportés sont à peine plus élevés que ceux des filets congelés. Le flétan frais du Pacifique ne peut s'obtenir à Toronto pendant toute l'année; il se peut qu'à l'échantillonnage on ait inclus par erreur du flétan frais de l'Atlantique, car le flétan d'Halifax ne porte pas, chez les détaillants, la marque de la Nouvelle-Écosse, mais l'explication la plus vraisemblable serait que le flétan congelé vidé du Pacifique soit devenu du filet de flétan frais au niveau du commerce de détail, - métamorphose qui n'est pas sans précédent dans l'histoire du marché du poisson.

G. Vente du flétan au détail

C'est le flétan qu'on sert habituellement pour les repas de poisson et frites; il apparaît également au menu régulier des restaurants. Ces différents usages ont fort bien pu contribuer à augmenter le volume de production des filets, des dalles et des portions. Les marchands au détail font parfois la coupe en filets, mais les portions congelées, à l'intention du consommateur, viennent surtout des entreprises de pêche. La coupe en tranches se fait surtout au niveau du commerce de détail; ainsi, une grande partie des dépenses subies devra être prélevée sur la marge du détaillant.

Diverses estimations du rendement en tranches de flétan ne concordent pas: une industrie estime ce rendement à un pourcentage variant entre 62 et 64 p. 100; une autre parlera de 78 p. 100. On a arbitrairement établi ce rendement à 75 p. 100 quand il s'est agi de calculer l'écart entre les prix de gros et de détail et la part touchée par le pêcheur par dollar de vente au détail.

Au commencement des années 50, les détaillants ont majoré progressivement de 15 à 20 p. 100 (par rapport au prix de Toronto) le prix de vente des tranches de flétan congelé, et de 30 à 36 p. 100 en 1955 (alors que le prix au détail était à son niveau le plus bas). Dans les derniers mois de 1956 et au début de 1957, la majoration n'a pas dépassé 25 p. 100 mais elle s'est maintenue à environ 30 p. 100 par la suite. Les fluctuations ont été beaucoup moins fréquentes au palier de la marge absolue, et le pourcentage de la majoration dépendait des hausses et des baisses corrélatives du commerce en gros et du commerce au détail.

La consommation égale le reliquat de la production, une fois déduits les exportations et les fluctuations des stocks. Des renseignements incomplets sur les réserves et les exportations de flétan à l'état de filets empêchent une juste estimation de la consommation annuelle. De 1950 à 1958, la disparition moyenne annuelle sur le marché canadien était d'environ 8 millions et demi de livres en équivalent du poids au débarquement (voir la section B). Si nous fondons nos calculs sur la population canadienne de juin 1954 (une année médiane) lorsque le pays comptait 15.2 millions d'habitants, nous trouvons que la consommation annuelle de flétan par personne était inférieure à trois cinquièmes de livre (0.56 livres). Mais calculée d'après le poids comestible (soit 60 p. 100 du poids de la prise), cette moyenne est beaucoup moindre: environ un tiers de livre par personne.

Bien qu'on soit fort mal renseigné sur les goûts des consommateurs en ce qui concerne le poisson en général et le flétan en particulier, il est difficile de croire que les méthodes courantes de vente du flétan ne correspondent pas à la demande actuelle. Le flétan qui a séjourné pendant des mois en entrepôt frigorifique (surtout si la température n'y a pas été maintenue bien au-dessous de zéro Fahrenheit) finit par se dessécher et se décolorer, tout en conservant pourtant assez de ses hautes qualités originales pour se vendre à des prix qui dépassent de beaucoup ceux de toute autre espèce de poisson de fond.

Il se peut qu'une grande partie du flétan soit absorbée par les restaurants. Selon des enquêtes entreprises il y a environ dix ans par le ministère des Pêcheries sur le commerce en gros et au détail de poisson dans certaines villes du Canada central, ce sont les hôtels, les restaurants et les institutions qui absorbent 40 p. 100 des ventes en gros; et, parce qu'il fait souvent partie du menu des restaurants et des dîners de poisson et frites, le flétan représente sans doute une grande partie de ce pourcentage. Il se peut aussi que le flétan congelé vendu aux restaurants, n'ayant pas été dégelé avant la livraison, soit servi au consommateur en meilleur état que celui vendu par les détaillants.

H. Calcul de l'écart des prix

Selon la liste des prix de la White Fish Company, le prix au gros de paquets de filets de flétan de cinq livres, enveloppés de cellophane, était de 58c. à 60c. à Toronto en 1958, et pendant au moins le premier semestre de 1958 il s'agirait là de l'écoulement de la prise de 1957, au prix moyen de 16,3c. la livre au débarquement. En tenant compte d'un taux de récupération de 59 p. 100 pour le flétan en filets, le prix au débarquement représenterait donc des frais de matière première de 27½c. la livre de filets. Cependant, en supposant que l'on coupe en filets le petit flétan (chicken) ou le flétan n° 2 (coûtant au débarquement environ 12c.), les frais de matière première s'établiraient à quelque 20c. la livre. Et en supposant que les frais de préparation s'élèvent à 9c. ou 10c. la livre, et que le transport entre Vancouver et Toronto coûte 6c. la livre, il resterait de 23c. à 25c. (soit 40 p. 100 du prix de gros) à répartir entre l'apprêteur et le grossiste.

La plus grande partie du flétan écoulé au détail serait vendue sous forme de tranches et l'on ne saurait dire si vraiment 75 p. 100 du poids au débarquement en sont récupérés. Quoi qu'il en soit, on a calculé le prix payé au pêcheur et la marge gros-détail comme pourcentage de chaque dollar encaissé par le détaillant. Les résultants sont consignés au tableau-appendice A5. On se sert du prix moyen annuel de la prise (poids au débarquement) de mai jusqu'au mois d'avril suivant, pour établir une comparaison avec les prix mensuels au détail qu'on calcule de la manière suivante: on multiplie par 75/100 le prix au détail de la tranche de flétan sur le marché de Toronto pour déterminer le prix que rapportera au détail chaque livre de flétan débarquée par le pêcheur.

Le prix payé sur le marché de Toronto pour le flétan vidé comprend des frais de transport de 3c. la livre (ou de 6c. si le transport

se fait par messageries); ces tarifs augmentent à 4c. et à 8c. la livre pour le flétan en tranches. Les frais d'emmagasiner, qui augmentent progressivement pendant toute l'année influent également sur les prix; et il faut s'attendre que les frais de transport et une partie des frais d'entreposage viennent s'ajouter à la marge au palier du gros et du détail.

D'après le tableau A5, on voit que le pêcheur a touché entre 30 et 40 p. 100 de chaque dollar versé au détaillant pour les tranches de flétan; au cours des six derniers mois de 1958, la part du pêcheur s'est élevée à 38 p. 100 environ. Les marges des détaillants, qui étaient de près de 30 p. 100 en 1958, se sont élevées à 36.7 p. 100 en 1955, après être tombées à 15 p. 100 au commencement des années 1950.

TABLEAU-APPENDICE A1. EXPORTATIONS CANADIENNES DE FLÉTAN DU PACIFIQUE VIDÉ, FRAIS ET CONGELÉ, 1950 À 1958

Année civile	Quantités (en milliers de livres)			Valeur (en milliers de dollars)		
	Flétan frais vidé	Flétan congelé vidé	Total	Flétan frais vidé	Flétan congelé vidé	Total
1950	2,193	7,666	9,859	605	2,295	2,900
1951	2,354	8,022	10,376	516	2,346	2,862
1952	2,925	9,990	12,915	623	2,797	3,420
1953	2,587	9,484	12,071	511	2,572	3,083
1954	4,268	11,291	15,559	804	3,088	3,892
1955	3,466	10,961	14,427	541	2,416	2,957
1956	3,551	8,876	12,427	858	2,576	3,434
1957	3,549	10,378	13,927	692	2,908	3,600
1958	5,264	11,203	16,467	1,173	3,309	4,482
Moyenne 1950-1958	3,351	9,763	13,114	702	2,701	3,403

Source: Commerce du Canada, publication du BFS, ministère du Commerce, Ottawa.

TABLEAU-APPENDICE A2. STOCKS DE FLÉTAN DU PACIFIQUE DANS LES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES
DU CANADA À LA FIN DES ANNÉES 1949 À 1958

(en milliers de livres)

<u>Année terminée le 31 décembre</u>	<u>Flétan vidé</u>	<u>Filets</u>	<u>Tranches</u>
1949	5,155 ^a	-	-
1950	5,783 ^a	-	-
1951	6,988 ^a	-	-
1952	6,582	940	19
1953	8,556	1,267	24
1954	9,067	1,047	32
1955	5,704	756	38
1956	9,815	1,000	53
1957	6,574	1,587	50
1958 ^b	7,254	1,200	54

a Total des stocks de flétan vidé, de flétan en filets et de flétan en tranches.

b Chiffres provisoires.

Source: Cold Storage Holdings of Fish, publication mensuelle du BPS, ministère du Commerce, Ottawa.

TABLEAU-APPENDICE A3. PRISES DE FLÉTAN DEBARQUÉES EN COLOMBIE-BRITANNIQUE POUR
CHAQUE MOIS PENDANT LES ANNÉES 1949 À 1958

<u>Mois</u>	<u>1949</u>	<u>1950</u>	<u>1951</u>	<u>1952</u>	<u>1953</u>	<u>1954</u>	<u>1955</u>	<u>1956</u>	<u>1957^a</u>	<u>1958^a</u>
	(en milliers de livres)									
Janvier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Février	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mars	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Avril	-	-	-	-	-	-	-	-	488	833
Mai	11,072	9,519	14,995	11,544	9,016	8,392	7,315	5,336	7,977	8,329
Juin	4,342	7,447	4,072	7,298	10,060	7,693	5,986	8,149	6,638	9,137
Juillet	1,955	1,450	696	3,033	2,846	3,809	3,072	3,929	4,603	5,952
Août	132	35	1,117	1,535	1,956	4,231	3,125	2,716	3,479	2,383
Septembre	71	10	61	38	164	170	26	3,030	1,010	1,839
Octobre	22	13	34	34	14	28	123	155	173	102
Novembre	15	8	2	6	4	4	22	-	8	5
Décembre	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-

TABLEAU-APPENDICE A3. PRISES DE FLÉTAN DÉBARQUÉES EN COLOMBIE-BRITANNIQUE POUR CHAQUE MOIS PENDANT LES ANNEES 1949 A 1958 (fin)

<u>Mois</u>	<u>1949</u>	<u>1950</u>	<u>1951</u>	<u>1952</u>	<u>1953</u>	<u>1954</u>	<u>1955</u>	<u>1956</u>	<u>1957^a</u>	<u>1958^a</u>
	(en milliers de dollars)									
Janvier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Février	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mars	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Avril	-	-	-	-	-	-	-	-	62	205
Mai	1,670	1,768	2,477	1,822	1,127	1,175	859	1,014	1,165	1,555
Juin	722	1,650	785	1,204	1,509	1,231	749	1,711	1,132	1,976
Juillet	346	428	138	607	501	689	442	974	814	1,314
Août	22	8	245	307	358	719	478	644	623	536
Septembre	12	2	12	8	27	28	5	688	183	405
Octobre	5	3	8	7	4	5	18	36	32	20
Novembre	3	2	-	1	1	1	3	-	2	1
Décembre	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-

^a Les chiffres des années 1957 et 1958 comprennent les quantités débarquées dans les ports des États-Unis.

Source: Statistique mensuelle des pêches du Canada, publication du BFS.

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU PACIFIQUE (GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958

(en cents la livre)

Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la <u>White's Fish</u> Co. de Toronto pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches		
		Vancouver	Toronto	Congelé		Frais
(1)	(2)	(3)	(4)	Vancouver	Toronto	Toronto
<u>1950</u>						
Janvier		26.1	33.9	40.0	52.7	58.6
Février		26.9	34.2	40.0	54.0	60.0
Mars		26.3	34.9	40.0	54.2	61.3
Avril		26.3	34.8	39.0	54.4	61.3
Mai		28.0	34.8	39.7	53.6	61.3
Juin		32.0	38.9	-	57.6	62.0
Juillet		33.5	40.6	-	60.1	62.6
Août		34.0	40.6	45.6	61.2	62.6
Septembre		34.0	44.6	45.6	64.3	65.4
Octobre		35.3	44.6	46.6	67.6	69.1
Novembre		35.3	44.4	46.6	68.3	71.1
Décembre		35.3	44.4	46.6	68.3	72.8

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU
PACIFIQUE (GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958 (suite)

(en cents la livre)

Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la White's Fish Co. de Toronto pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches		
		Vancouver	Toronto	Congelé Vancouver	Congelé Toronto	Frais Toronto
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<u>1951</u>						
Janvier		35.0	44.6	47.6	68.3	71.1
Février		39.1	44.6	47.6	68.8	71.1
Mars		35.0	44.4	47.6	68.5	71.1
Avril		32.5	43.9	48.0	68.8	71.5
Mai		-	43.0	46.1	68.8	71.2
Juin		26.5	42.6	-	68.8	70.8
Juillet		27.2	41.0	-	-	71.6
Août		27.2	41.0	-	68.8	71.6
Septembre		27.5	41.1	-	69.0	72.2
Octobre		28.2	40.8	47.6	68.7	72.8
Novembre		28.2	40.9	47.0	68.2	72.8
Décembre		28.2	40.9	47.8	68.2	72.8

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU
PACIFIQUE (GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958 (suite)
(en cents la livre)

	Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la <u>White's Fish</u> <u>Co. de Toronto</u> pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches		
			Vancouver	Toronto	Congelé		
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<u>1952</u>							
Janvier		59	28.2	40.9	47.8	69.2	72.8
Février		59	28.5	40.9	47.8	69.2	72.8
Mars		59	28.5	40.0	47.8	69.5	73.7
Avril	35	59	28.5	39.2	47.8	69.6	73.7
Mai	35	59	28.5	38.6	47.8	69.0	73.7
Juin	33	59	-	38.6	-	69.0	72.2
Juillet	35	59	27.2	38.3	-	68.8	72.2
Août	31	59	26.9	38.3	-	69.0	72.2
Septembre	53	59	26.6	38.3	47.8	69.0	72.2
Octobre	42	59	26.6	38.1	47.8	68.4	73.0
Novembre	44	59	26.6	38.1	47.8	68.4	73.0
Décembre	34	59	26.6	38.1	48.8	67.6	73.0

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU
PACIFIQUE (GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958 (suite)
(en cents la livre)

Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la <u>White's Fish</u> <u>Co.</u> de Toronto pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches			
		Vancouver	Toronto	Congelé		Frais	
(1)	(2)	(3)	(4)	Vancouver	Toronto	Toronto	
<u>1953</u>							
Janvier	33	59	26.6	38.1	47.8	67.1	73.0
Février	32	59	26.6	36.2	47.8	67.7	73.0
Mars	33	-	26.6	36.2	47.8	67.7	73.7
Avril	31	-	26.6	35.9	47.8	67.7	73.7
Mai	29	46	25.0	35.3	47.8	68.0	73.6
Juin	31	-	22.2	34.6	47.8	66.6	72.3
Juillet	33	46	23.2	34.2	44.3	67.3	73.9
Août	31	46	23.4	34.2	44.3	64.8	76.4
Septembre	30	-	23.4	34.8	44.3	64.5	75.5
Octobre	30	57	23.6	35.0	43.2	64.5	75.5
Novembre	30	57	24.4	34.7	43.8	64.2	75.9
Décembre	30	-	24.4	34.7	44.2	64.2	74.9

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU PACIFIQUE (GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958 (suite)

(en cents la livre)

	Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la <u>White's Fish</u> <u>Co.</u> de Toronto pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches		
			Vancouver	Toronto	Congelé		
			Vancouver	Toronto	Frais Toronto	Frais Toronto	
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<u>1954</u>							
Janvier	31	55	24.3	34.7	44.2	64.6	76.4
Février	31	55	24.3	34.6	45.0	64.6	77.5
Mars	31	55	24.3	35.0	45.0	64.5	76.0
Avril	31	55	24.4	34.3	45.0	64.5	76.3
Mai	32	55	24.4	34.4	45.0	64.5	76.3
Juin	33	55	25.0	34.4	40.0	64.8	76.0
Juillet	34	55	25.0	34.4	45.0	65.3	75.6
Août	32	55	25.0	34.4	-	64.1	74.4
Septembre	45	55	25.2	34.1	45.0	64.3	74.4
Octobre	32	55	25.2	34.1	-	64.7	73.0
Novembre	30	57	25.2	34.0	46.0	64.5	-
Décembre	28	57	25.2	34.1	46.0	64.4	77.5

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU PACIFIQUE (GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958 (suite)

(en cents la livre)

	Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la <u>White's Fish</u> <u>Co.</u> de Toronto pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches		
			Vancouver	Toronto	Congelé		Frais
	(1)	(2)	(3)	(4)	Vancouver	Toronto	Toronto
<u>1955</u>							
Janvier	28	57	24.5	33.8	45.0	64.4	-
Février	26	57	22.2	32.0	45.0	63.2	-
Mars	24	57	22.1	31.8	44.0	63.0	-
Avril	22	57	22.1	30.4	44.0	62.2	80.0
Mai	22	57	22.1	30.4	44.0	61.6	80.0
Juin	24	57	20.2	29.6	44.0	61.8	77.5
Juillet	29	55	21.9	29.2	44.0	60.2	76.2
Août	34	55	21.9	29.4	-	60.2	76.2
Septembre	43	55	22.2	31.0	-	60.5	-
Octobre	32	55	22.2	34.0	-	61.0	-
Novembre	27	-	23.4	34.5	-	61.8	-
Décembre	28	-	23.4	34.8	-	63.3	-

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU PACIFIQUE (GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958 (suite)

(en cents la livre)

Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la <u>White's Fish</u> <u>Co.</u> de Toronto pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches			
		Vancouver	Toronto	Congelé		Frais Toronto	
(1)	(2)	(3)	(4)	Vancouver	Toronto	(7)	
<u>1956</u>							
Janvier	29	-	25.2	36.0	-	63.3	-
Février	32	59	25.5	37.6	-	65.3	-
Mars	32	-	26.8	37.7	-	66.6	80.0
Avril	34	59	26.8	37.7	-	66.7	80.0
Mai	40	59	27.2	38.5	-	66.7	-
Juin	34	59	30.5	38.5	-	68.0	80.0
Juillet	40	59	32.0	40.6	-	67.3	80.0
Août	44	59	33.0	40.6	-	68.1	81.2
Septembre	45	-	33.5	41.9	-	69.5	88.0
Octobre	43	-	33.5	41.9	-	70.0	88.8
Novembre	37	70	33.5	41.9	-	71.4	-
Décembre	35	70	33.5	42.4	-	71.4	-

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU PACIFIQUE(GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958 (suite)

(en cents la livre)

Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la <u>White's Fish</u> Co. de Toronto pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches		Frais Toronto	
		Vancouver	Toronto	Congelé			
(1)	(2)	(3)	(4)	Vancouver	Toronto	(7)	
<u>1957</u>							
Janvier	35	70	33.5	42.4	60.0	71.4	-
Février	34	70	33.0	42.4	60.0	71.0	-
Mars	31	70	31.8	41.2	58.7	71.8	-
Avril	30	60	29.2	40.0	58.7	71.3	87.5
Mai	29	-	25.3	39.2	52.3	70.1	87.5
Juin	33	60	-	38.1	-	69.6	87.5
Juillet	37	60	-	38.8	-	70.4	87.5
Août	32	60	24.5	38.1	-	69.1	87.5
Septembre	44	-	25.1	38.4	-	71.0	-
Octobre	35	59	24.8	38.4	-	70.2	87.2
Novembre	31	59	24.8	38.2	-	71.0	87.2
Décembre	31	59	24.8	38.2	-	70.9	-

TABLEAU-APPENDICE A4. SÉRIES DE PRIX MENSUELS CHOISIS DU FLÉTAN DU PACIFIQUE (GROS ET DÉTAIL) POUR LES ANNÉES 1950 À 1958 (suite)
(en cents la livre)

	Prix de gros moyen aux États-Unis du flétan frais et congelé	Prix de gros de la <u>White's Fish</u> <u>Co. de Toronto</u> pour le flétan congelé en sac de cellophane de 5 livres	Prix de gros au milieu du mois pour le flétan congelé de 10 à 60 livres		Prix de détail le premier du mois pour le flétan en tranches		Frais Toronto
			Vancouver	Toronto	Congelé		
	(1)	(2)	(3)	(4)	Vancouver	Toronto	(7)
<u>1958</u>							
Janvier	31	60	25.2	38.2	60.0	71.4	-
Février	32	60	25.8	38.5	-	72.0	-
Mars	32	-	25.8	38.5	52.0	72.6	-
Avril	34	58	25.8	38.8	51.8	72.2	-
Mai	35	58	-	38.8	53.4	70.4	-
Juin	40	58	-	38.8	-	71.5	-
Juillet	40	60	-	38.0	-	71.2	-
Août	37	60	27.7	38.0	-	72.2	-
Septembre	37	60	28.3	38.8	-	71.8	-
Octobre	34	60	28.3	38.8	-	72.5	-
Novembre	34	60	28.3	38.8	-	72.3	-
Décembre	34	-	28.8	38.8	-	72.0	-

Source: Les séries de prix de gros et de détail pour Vancouver et Toronto sont extraites de la publication du BFS, Statistique mensuelle des pêches du Canada. Le prix de gros moyen aux États-Unis est publié mensuellement dans le Daily Fishery Report, publication du Service de nouvelles relatives au marché, Bureau de la pêche commerciale, département de l'Intérieur des États-Unis. Les prix de la White's Fish Company ont été gracieusement fournis par le Service de l'économique du ministère fédéral des Pêcheries.

TABLEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO, DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CONGÉLÉ ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGÉLÉES, PAR LIVRE DE FLÉTAN DÉBARQUÉ PAR LES PÊCHEURS

	Prix de gros du flétan vidé x 98/100 (c.) <u>(1)</u>	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.) <u>(2)</u>	Écart gros-détail (2)-(1) ^a (c.) <u>(3)</u>	Marge du détail- lant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (2) (%) <u>(4)</u>	Valeur moyenne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.) <u>(5)</u>	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (2) (%) <u>(6)</u>
<u>1950</u>						
Janvier	33.2	39.5	-	-	15.5	39.2
Février	33.5	40.5	7.3	18.0	15.5	38.3
Mars	34.2	40.7	7.2	17.7	15.5	38.1
Avril	34.1	40.8	6.6	16.2	15.5	38.0
Mai	34.1	40.2	6.1	15.2	20.3	50.5
Juin	38.1	43.2	9.1	21.1	20.3	47.0
Juillet	39.8	45.1	7.0	15.5	20.3	45.0
Août	39.8	45.9	6.1	13.3	20.3	44.2
Septembre	43.7	48.2	8.4	17.4	20.3	42.1
Octobre	43.7	50.7	7.0	13.8	20.3	40.0
Novembre	43.5	51.2	7.5	14.6	20.3	39.6
Décembre	43.5	51.2	7.7	15.0	20.3	39.6

TABLEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO, DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CON-
GELÉ ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGELÉES, PAR
LIVRE DE FLÉTAN DEBARQUÉE PAR LES PÊCHEURS (suite)

Prix de gros du flétan vidé x 98/100 (c.)	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.)	Écart gros-détail (2)-(1) ^a (c.)	Marge du détail- lant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (2) (%)	Valeur moyenne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.)	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (2) (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<u>1951</u>					
Janvier	43.7	51.2	7.7	15.0	20.3
Février	43.7	51.6	7.9	15.3	20.3
Mars	43.5	51.4	7.7	15.0	20.3
Avril	43.0	51.6	8.1	15.7	20.3
Mai	42.1	51.6	8.6	16.7	17.0
Juin	41.7	51.6	9.5	18.4	17.0
Juillet	40.2	-	-	-	17.0
Août	40.2	51.6	11.4	22.1	17.0
Septembre	40.3	51.8	11.6	22.4	17.0
Octobre	40.0	51.5	11.2	21.7	17.0
Novembre	40.1	51.2	11.2	21.9	17.0
Décembre	40.1	51.2	11.1	21.6	17.0

TABLEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO, DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CONGÉLÉ ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGÉLÉES, PAR LIVRE DE FLÉTAN DEBARQUÉE PAR LES PÊCHEURS (suite)

	Prix de gros du flétan vidé x 98/100 (c.)	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.)	Écart gros-détail (2)-(1) ^a (c.)	Marge du détaill- lant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (2) (%)	Valeur moyenne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.)	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (2) (%)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<u>1952</u>						
Janvier	40.1	51.9	11.8	22.7	17.0	32.8
Février	40.1	51.9	11.8	22.7	17.0	32.8
Mars	39.2	52.1	12.0	23.0	17.0	32.6
Avril	38.4	52.2	13.0	24.9	17.0	32.6
Mai	37.8	51.8	13.4	25.9	16.8	32.4
Juin	37.8	51.8	14.0	27.0	16.8	32.4
Juillet	37.5	51.6	13.8	26.7	16.8	32.6
Août	37.5	51.8	14.3	22.1	16.8	32.4
Septembre	37.5	51.8	14.3	27.6	16.8	32.4
Octobre	37.3	51.3	13.8	26.9	16.8	32.7
Novembre	37.3	51.3	14.0	27.3	16.8	32.7
Décembre	37.3	50.7	13.4	26.4	16.8	33.1

TABLEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO, DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CON-
GÉLÉ ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGÉLÉES, PAR
LIVRE DE FLÉTAN DEBARQUÉE PAR LES PÊCHEURS (suite)

	Prix de gros du flétan vidé x 98/100 (c.) (1)	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.) (2)	Écart gros-détail (2)-(1) ^a (c.) (3)	Marge du détail- lant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (%) (4)	Valeur moyen- ne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.) (5)	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (%) (6)
<u>1953</u>						
Janvier	37.3	50.3	13.0	25.8	16.8	33.4
Février	35.5	50.8	13.5	26.6	16.8	33.1
Mars	35.5	50.8	15.3	30.1	16.8	33.1
Avril	35.2	50.8	15.3	30.1	16.8	33.1
Mai	34.6	51.0	15.8	31.0	14.7	28.8
Juin	33.9	50.0	15.4	30.8	14.7	29.4
Juillet	33.5	50.5	16.6	32.9	14.7	29.1
Août	33.5	48.6	15.1	31.1	14.7	30.2
Septembre	34.1	48.4	14.9	30.8	14.7	30.4
Octobre	34.3	48.4	14.3	29.5	14.7	30.4
Novembre	34.0	48.2	13.9	28.8	14.7	30.5
Décembre	34.0	48.2	14.2	29.5	14.7	30.5

TABLEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CONGELÉ ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGELÉES, PAR LIVRE DE FLÉTAN DEBARQUÉE PAR LES PÊCHEURS (suite)

	Prix de gros du flétan vidé x 98/100 (c.) <u>(1)</u>	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.) <u>(2)</u>	Écart gros-détail (2)-(1) ^a (c.) <u>(3)</u>	Marge du détail- lant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (2) (%) <u>(4)</u>	Valeur moyen- ne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.) <u>(5)</u>	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (2) (%) <u>(6)</u>
<u>1954</u>						
Janvier	34.0	48.5	14.5	29.9	14.7	30.3
Février	33.9	48.5	14.5	29.9	14.7	30.3
Mars	34.3	48.4	14.5	30.0	14.7	30.4
Avril	33.6	48.4	14.1	29.1	14.7	30.4
Mai	33.7	48.4	14.8	30.6	15.8	32.6
Juin	33.7	48.6	14.9	30.7	15.8	32.5
Juillet	33.7	49.0	15.3	31.2	15.8	32.2
Août	33.7	48.1	14.4	29.9	15.8	32.8
Septembre	33.4	48.2	14.5	30.1	15.8	32.8
Octobre	33.4	48.5	15.1	31.1	15.8	32.6
Novembre	33.3	48.4	15.0	31.0	15.8	32.6
Décembre	33.4	48.3	15.0	31.1	15.8	32.7

TABLEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CON-
GELÉ ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGELÉES,
PAR LIVRE DE FLÉTAN DEBARQUÉE PAR LES PÊCHEURS (suite)

	Prix de gros du flétan vidé x 98/100 (c.)	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.)	Écart gros-détail (2)-(1) ^a (c.)	Marge du détail- lant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (2) (%)	Valeur moyen- ne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.)	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (2) (%)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<u>1955</u>						
Janvier	33.1	48.3	14.9	30.8	15.8	32.7
Février	31.4	47.4	14.3	30.2	15.8	33.3
Mars	31.2	47.3	15.9	33.6	15.8	33.4
Avril	29.8	46.7	15.5	33.2	15.8	33.8
Mai	29.8	46.2	16.4	35.5	13.0	28.1
Juin	29.0	46.4	16.6	35.8	13.0	28.0
Juillet	28.6	45.2	16.2	35.8	13.0	28.8
Août	28.8	45.2	16.6	36.7	13.0	28.8
Septembre	30.4	45.4	16.6	36.6	13.0	28.6
Octobre	33.3	45.8	15.4	33.6	13.0	28.4
Novembre	33.8	46.4	13.1	28.2	13.0	28.0
Décembre	34,1	47.5	13.7	28.8	13.0	27.4

TABEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO, DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CON-
GELE ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGELÉES,
PAR LIVRE DE FLÉTAN DEBARQUÉ PAR LES PÊCHEURS (suite)

	Prix de gros du flétan vidé x 75/100 (c.)	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.)	Écart gros-détail (2)-(1) ^a (c.)	Marge du détail- lant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (2) (%)	Valeur moyen- ne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.)	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (2) (%)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<u>1956</u>						
Janvier	35.3	47.5	13.4	28.2	13.0	27.4
Février	36.8	49.0	13.7	28.0	13.0	26.5
Mars	36.9	50.0	13.2	26.4	13.0	26.0
Avril	36.9	50.0	13.1	26.2	13.0	26.0
Mai	37.7	50.0	13.1	26.2	21.7	43.4
Juin	37.7	51.0	13.3	26.1	21.7	42.5
Juillet	39.8	50.5	12.8	25.3	21.7	43.0
Août	39.8	51.1	11.3	22.1	21.7	42.5
Septembre	41.1	52.1	12.3	23.6	21.7	41.7
Octobre	41.1	52.5	11.4	21.7	21.7	41.3
Novembre	41.1	53.6	12.5	23.3	21.7	40.5
Décembre	41.6	53.6	12.5	23.3	21.7	40.5

TABLEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO, DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CON-
GELÉ ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGELÉES,
PAR LIVRE DE FLÉTAN DEBARQUÉE PAR LES PÊCHEURS (suite)

Prix de gros du flétan vidé x 98/100 (c.)	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.)	Écart gros-détail (2)-(1) ^a (c.)	Marge du détail- lant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (2) (%)		Valeur moyen- ne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.)	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (2) (%)	
			(4)	(5)		(6)	(7)
<u>1957</u>							
Janvier	41.6	53.6	12.0	22.4	21.7	40.5	
Février	41.6	53.3	11.7	22.0	21.7	40.7	
Mars	40.4	53.9	12.3	22.8	21.7	40.3	
Avril	39.2	53.5	13.1	24.5	21.7	40.6	
Mai	38.4	52.6	13.4	25.5	16.3	31.0	
Juin	37.3	52.2	13.8	26.4	16.3	31.2	
Juillet	38.0	52.8	15.5	29.4	16.3	30.9	
Août	37.3	51.8	13.8	26.6	16.3	31.5	
Septembre	37.6	53.3	16.0	30.0	16.3	30.6	
Octobre	37.6	52.7	15.1	28.7	16.3	30.9	
Novembre	37.4	53.3	15.7	29.5	16.3	30.6	
Décembre	37.4	53.2	15.8	29.7	16.3	30.6	

TABLEAU-APPENDICE A5. COMPARAISON, À TORONTO, DE LA VALEUR AU GROS DU FLÉTAN VIDÉ ET CONGÉLÉ ET DE LA VALEUR AU DÉTAIL DES TRANCHES DE FLÉTAN CONGÉLÉES, PAR LIVRE DE FLÉTAN DEBARQUÉ PAR LES PÊCHEURS (Suite)

	Prix de gros du flétan vidé x 98/100 (c.)	Prix de détail des tranches de flétan x 75/100 (c.)	Écart gros-détail (2)-(1)a (c.)	Marge du détail- tant en pour- cent de la va- leur au détail (3) x 100 (%)	Valeur moyen- ne annuelle des débarquements de flétan (c. la liv.) (5)	Part du dollar de vente au dé- tail qui revient aux pêcheurs (5) x 100 (%)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Janvier	37.4	53.6	16.2	30.2	16.3	30.4
Février	37.7	54.0	16.6	30.7	16.3	30.2
Mars	37.7	54.5	16.8	30.8	16.3	29.9
Avril	38.0	54.2	16.5	30.4	16.3	30.1
Mai	38.0	52.8	14.8	28.0	20.7	39.2
Juin	38.0	53.6	15.6	29.1	20.7	38.6
Juillet	37.2	53.4	15.4	28.8	20.7	38.8
Août	37.2	54.2	17.0	31.4	20.7	38.2
Septembre	38.0	53.9	16.7	31.0	20.7	38.4
Octobre	38.0	54.4	16.4	30.1	20.7	38.1
Novembre	38.0	54.2	16.2	29.9	20.7	38.8
Décembre	38.0	54.0	16.0	29.6	20.7	38.3

a Le prix de détail est décalé de 15 jours sur le prix de gros c'est-à-dire que le prix de gros du milieu de janvier est déduit du prix de détail le 1^{er} février et ainsi de suite.

LE HOMARD

1. La matière première

Le crustacé Homarus americanus ou homard d'Amérique se rapproche beaucoup de son équivalent d'eau douce, l'écrevisse. La partie supérieure du corps est protégée par une coquille dure ou carapace. Plusieurs appendices prennent naissance sous le corps du homard, dont quatre paires de pattes marcheuses, une paire de larges pinces servant à agripper les aliments, cinq paires d'appendices buccaux utilisés pour les tenir, une paire de petits appendices olfactifs, deux longues antennes, sièges du toucher, enfin cinq paires de petites pattes natatoires émergeant sur les côtés des cinq sections de la queue, dont la dernière se termine par un éventail. La coloration va du bleu-verdâtre au brun-rouge, la carapace s'ornant habituellement de taches d'un noir verdâtre. Le homard n'est rouge qu'après la cuisson.

Les homards vivent et cherchent leur nourriture sur les fonds à des profondeurs de une à vingt brasses. Ils attrapent parfois de petits poissons vivants, mais leur nourriture habituelle se compose de poissons morts et de petites bêtes sédentaires ou qui se déplacent lentement, comme les coquillages et les vers. L'alimentation et la croissance du homard ont un rythme moins rapide dans l'eau froide. Les homards qui habitent les eaux chaudes sont adultes à cinq ans et atteignent alors une longueur de 8 à 9 pouces. La croissance du homard se fait par mues, c'est-à-dire qu'il remplace périodiquement sa vieille carapace par une nouvelle. La femelle adulte croît moins rapidement que le mâle, car les femelles peuvent muer une année et pondre leurs oeufs l'année suivante; elles ne peuvent muer de nouveau qu'après l'éclosion des oeufs, qui se produit 11 ou 12 mois plus tard.

Les oeufs pondus sont couverts d'un ciment adhésif qui durcit et les maintient solidement attachés à la femelle dans une poche formée par la courbe de la queue. Une femelle de 8 pouces transporte environ 5,000 oeufs, alors que celle de 16 pouces en porte près de 60,000. La prise de ces porteuses d'oeufs ou homards oeuvés est illégale au Canada depuis 1873.

Les homards doivent être conservés en vie jusqu'au temps de la cuisson, que ce soit dans les maisons, les restaurants ou les exploitations. Ils vivent d'ailleurs très longtemps hors de l'eau si la température demeure basse. L'eau douce leur est cependant fatale; on doit donc leur éviter tout contact avec de la glace fondante au cours du trajet. Les homards destinés à être expédiés sont habituellement conservés au port d'embarquement dans des casiers flottants maintenus dans l'eau de mer; ces casiers contenant de 110 à 120 livres de homard sont attachés ensemble par un câble et ils flottent, n'étant que partiellement immergés dans l'eau. Des orages imprévus peuvent, en recouvrant la surface de la mer d'une couche d'eau douce, causer la mort de nombreux homards; il faut alors alourdir les casiers flottants pour les faire cou-

ler au fond.

Le homard demande beaucoup de manipulation de la part des pêcheurs; les pinces doivent être attachées ou entravées si l'on veut transporter les homards vivants, car ils peuvent se tuer ou se mutiler les uns les autres. La préparation de la chair de homard fraîche ou congelée ou mise en boîte requiert également en majeure partie un travail manuel; de cette façon seulement qu'on parvient à retirer, après la cuisson, la chair de la carapace, des pinces et des pattes. Ce travail est laissé au consommateur si le homard est vendu vivant ou fraîchement cuit. Mais dans ce cas-là, au prix du transport s'ajoutent les dépenses d'entretien du homard en cours de route pour le garder en bonne santé et les pertes attribuables à la mort d'un certain nombre de homards.

Du point de vue économique, le homard est une denrée supérieure: l'approvisionnement en est limité et la partie comestible qu'on en retire se vend parfois plusieurs dollars la livre. Les homards faibles, mutilés ou plus petits se vendent à un prix inférieur pour la préparation de la viande de homard, qui est mise en conserve, frigorifiée ou congelée. La plus grande partie du homard frais et congelé, (peut-être même, du homard en conserve), est consommée dans les restaurants.

La qualité du homard dépend du soin apporté au moment de sa préparation ou au cours du transport des homards vivants au marché, car les homards faibles se vendent moins cher au terme de leur voyage. Ainsi, pendant la saison de 1953, les homards de Terre-Neuve expédiés à Gloucester (Massachusetts) se sont vendus dans trois catégories différentes aux prix suivants:

<u>Catégorie</u>	<u>Échelle des prix</u> (en cents la livre)
Choisis (Select)	45- 52
Ordinaires (Cull)	35- 42
Faibles (Weak)	25- 32

Cette année-là, sur le continent, les homards de bonne grosseur pour le marché (soit d'une livre ou plus) se sont vendus de 40c. à 45c. la livre pendant presque toute la saison d'été, et ceux dits de mise en conserve (de grosseur légale, mais de moins d'une livre), 10c. de moins environ. Les homards mutilés sont destinés à la mise en conserve. Les lois canadiennes défendent de mettre en conserve des homards débiles ou morts. L'arrivée de homards morts sur le marché, est plus désavantageuse encore qu'une perte totale; ils ne sont pas seulement sans valeur, mais ils ont coûté très cher en frais de transport.

2. Répartition des prises

Les prises de homard ont atteint un sommet au Canada avec près de 52 millions de livres en 1956, soit 18 millions de dollars aux pêcheurs. Au cours de la décennie 1949-1958 les prises moyennes annuelles se chiffraient à 45.4 millions de livres et la valeur moyenne à \$14,300,000. Le rapport des prises annuelles sur la côte de l'Atlantique figure au tableau 1.

On peut se faire une idée de la répartition par province des prises de homard en consultant les rapports statistiques publiés annuellement sur le sujet¹. La valeur du homard pour l'année 1956 et la répartition par province figurent au tableau 2.

Une plus forte proportion du homard pêché dans le Golfe Saint-Laurent est mise en conserve ou transformée en chair fraîche ou congelée; en effet le homard y croît plus lentement, les grosseurs minimums permises par la loi sont moindres et, par conséquent, on pêche plus de homards de la catégorie dite de mise en conserve que dans les eaux plus chaudes de l'ouest de la Nouvelle-Écosse et de la baie de Fundy. De plus, le gros des prises s'obtient au cours des mois d'été, au moment où les prix au débarquement, c'est-à-dire les prix du homard entier destiné aux usines de conditionnement, sont les plus bas de l'année. Deux des trois grandes usines de préparation de homard congelé des provinces Maritimes sont situées dans le nord du Nouveau-Brunswick.

Pour certaines raisons, toutefois, dans les données statistiques relatives à la production et à l'écoulement du homard, la part des erreurs peut être assez considérable. Comme le homard vivant peut passer par plusieurs mains avant d'être apprêté ou vendu au pays ou à l'étranger, il est assez difficile de ne pas compter certaines quantités deux et même trois fois. Il peut arriver aussi que la production de homard sous forme de poisson fraie et congelé soit déclarée comme du homard en conserve, car on fait usage des mêmes boîtes de conserve pour les trois produits. En outre, étant donné la pratique de la pêche interdite, une quantité considérable de homards trop petits ou pris en dehors de la période permise peut être mise en conserve et ainsi entrer dans la production et les rapports statistiques sans figurer dans la statistique des prises.

Enfin, il est impossible de faire correspondre les chiffres de la production et des exportations avec ceux des débarquements à cause des inexactitudes que comportent tous les coefficients de conversion employés d'ordinaire pour déterminer à quoi est équivalent en poids vivant la chair de homard et le homard en conserve. Le taux de récupération, en chair comestible du homard vivant, varie considérablement suivant l'état du homard. Ainsi, le résultat obtenu est peu élevé durant la mue. La carapace neuve et tendre du homard s'emplit d'eau; plus tard cette eau fait place à de la chair au fur et à mesure que se déve-

¹ La statistique des pêches du Canada, Bureau fédéral de la statistique, tableau 3.

TABEAU 1. QUANTITÉS ANNUELLES DE HOMARD DEBARQUÉES AU CANADA ET VALEUR DE CES PRISES, PAR PROVINCE, DE 1949 À 1958^a

Année	Total pour la côte canadienne de l'Atlantique ^b	Terre-Neuve ^b	Île du Prince-Édouard	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Québec
A. Quantités en milliers de livres						
1949	38,206	5,035	6,843	19,891	9,399	2,073
1950	44,886	5,051	9,098	21,978	11,332	2,278
1951	45,573	1,438	8,342	24,278	10,565	2,388
1952	44,133	3,709	8,375	23,065	10,379	2,314
1953	46,397	4,477	6,998	23,646	8,630	2,646
1954	46,675	5,242	7,358	23,248	8,023	2,804
1955	48,569	5,509	8,329	22,945	9,039	2,747
1956	51,960	4,824	9,701	22,150	11,532	3,653
1957	44,438	4,197	8,534	18,169	10,450	3,088
1958	43,106	4,696	7,970	17,825	9,956	2,659
B. Valeur en milliers de dollars						
1949	10,201	-	1,421	6,217	2,146	418
1950	12,137	-	1,963	7,031	2,640	503
1951	12,206	-	1,702	7,476	2,505	523
1952	13,232	-	1,849	8,016	2,822	545
1953	15,718	1,149	1,998	8,917	2,816	839
1954	15,558	1,331	1,977	8,902	2,590	758
1955	16,470	1,414	2,324	9,064	2,931	738
1956	18,023	1,292	2,726	9,268	3,718	1,019
1957	14,501	1,139	2,456	6,819	3,144	942
1958	15,287	1,273	2,511	7,301	3,371	832

TABLEAU 1. QUANTITÉS ANNUELLES DE HOMARD DEBARQUÉES AU CANADA ET VALEUR DE CES PRISES, PAR PROVINCE, DE 1949 À 1958^a (suite)

Année	Total pour la côte canadienne de l'Atlantique ^b	Terre-Neuve ^b	Île du Prince-Édouard	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Québec
C. <u>Valeur moyenne par livre en cents</u>						
1949	26.7	-	20.8	31.3	22.8	20.1
1950	27.2	-	21.6	32.0	23.3	22.1
1951	26.8	-	20.4	30.8	23.7	21.9
1952	30.0	-	22.1	34.8	27.2	23.5
1953	33.9	25.7	28.5	37.7	32.6	31.7
1954	33.3	25.4	26.9	38.3	32.3	27.0
1955	33.9	25.7	27.9	39.3	32.4	26.9
1956	34.7	26.8	28.1	41.7	32.2	27.9
1957	32.6	27.1	28.8	37.5	30.1	30.5
1958	35.5	27.1	31.5	41.0	33.9	31.3

a Données extraites de la publication du BFS, La statistique des pêches du Canada, 1957. Données provisoires pour 1958 tirées de la publication du BFS, La statistique mensuelle des pêches du Canada. (Données révisées jusqu'à la fin de novembre 1958). L'addition de ces données peut ne pas correspondre au total car on a arrondi les nombres.

b Les prises de Terre-Neuve ne sont pas comprises dans les totaux pour les années 1949 à 1952.

TABLEAU 2. PRODUITS DU HOMARD, 1956

Provinces	Dans la carapace		Chair		En conserve ^a	
	(en milliers de livres)	%	(en milliers de livres)	%	(en milliers de livres)	%
Nouvelle-Écosse	18,520	60	512	19	10,069	17
Île du Prince-Édouard	1,908	6	152	5	25,509	43
Nouveau-Brunswick	8,983	29	1,901	69	17,664	29
Québec	1,421	5	199	7	6,666	11
Total	30,832	100	2,764	100	59,908	100

a La quantité de homard en conserve est donnée en caisses de grandeur ordinaire de 36 livres (96 boîtes de 6 onces ou l'équivalent). En outre, on a déclaré pour l'année 1956, 2,251 caisses de 18 livres chacune de "tomalley" de homard (96 boîtes de 3 onces) et 5,736 caisses de pâte de homard (vraisemblablement des caisses de 36 livres).

loppe le homard. La quantité de chair cuite provenant de cent livres de homard vivant peut atteindre de vingt à trente livres; si le coefficient employé pour la conversion de la chair en poids vivant se situe entre 4.25 et 4.35, le rendement obtenu sera d'environ 23 p. 100. Pour obtenir un poids de cinq onces de homard en conserve égoutté, on met 6-1/8 onces de chair cuite (qu'on a enlevée de l'intérieur de la carapace après avoir ébouillanté le homard) dans une boîte de six onces qu'on sert et qu'on traite en autoclave à 240° F. Dans l'apprêtage du homard congelé, 12 onces de chair cuite emballée dans une boîte de conserve donnent 11-3/8 onces nettes de chair congelée après la réfrigération. Si l'on s'en tient au poids de base de 6-1/8 onces de chair de homard par boîte, il faudra 588 onces ou 36-3/4 livres de chair pour remplir une caisse ordinaire de 96 boîtes de six onces de homard en conserve et cette même quantité pourrait exiger de 110 à 185 livres de homard vivant. On peut dire qu'un chiffre moyen de 156 à 160 livres par caisse serait compatible avec le coefficient de conversion précédemment mentionné, soit de 4.25 à 4.35 livres de poids vivant par livre de chair de homard.

Le tableau 3 fournit les données statistiques relatives aux exportations canadiennes de homard. Presque toutes les exportations de homard ont été dirigées vers les États-Unis au cours des années 1949 à 1958. Les exportations annuelles de chair de homard fraîche ou congelée ont augmenté régulièrement pour atteindre plus de trois millions de livres à la fin de cette période, tandis que le volume des exportations de homard en conserve a baissé presque de moitié pour se chiffrer à un million de livres par année pour les six dernières années.

On peut considérer que les données sur les exportations donnent assez bien la proportion des différents produits du homard qui est mise sur le marché, car le marché canadien du homard est relativement restreint¹. Le tableau 4 donne, pour cinq années récentes, la proportion des principaux produits exportés d'après leur équivalent en poids vivant.

De 1954 à 1958, la moyenne annuelle des prises de homard au Canada a été de 46.9 millions de livres. La moyenne des exportations correspondant au poids vivant de 38.2 millions de livres a donc représenté 81.5 p. 100 des prises. La consommation nationale a été en moyenne de 8.7 millions de livres par année, c'est-à-dire une demi-livre environ (un huitième de livre de chair comestible) par personne.

1 On suppose que le volume des exportations est donné en poids net. Comme preuve de l'erreur statistique possible que nous avons mentionnée auparavant, les exportations de chair de homard fraîche ou congelée, évaluées à trois millions de livres par année depuis 1955, sont plus élevées que la production rapportée pour 1956 (tableau 2).

TABLEAU 3. QUANTITÉ ET VALEUR DES EXPORTATIONS ANNUELLES CANADIENNES
DE HOMARD ET DE PRODUITS DE HOMARD, DE 1949 À 1958^a

Année	Homards vivants ou fraîchement cuits	Chair de ho- mard fraîche ou congelée	Homard en conserves	Homard vivants ou fraîchement cuits	Chair de homard fraîche ou congelée	Homard en conserves
	A. <u>Quantité en milliers de livres</u>			B. <u>Valeur en milliers de dollars</u>		
1949	20,109	1,199	1,649	8,594	1,522	2,353
1950	21,634	1,478	2,010	9,621	1,912	2,906
1951	22,394	1,816	1,475	9,437	2,362	2,214
1952	22,743	2,312	1,450	10,915	3,189	2,352
1953	20,571	2,356	977	9,955	3,814	1,967
1954	20,874	2,552	998	9,967	3,730	1,921
1955	22,112	3,459	948	11,207	5,506	1,843
1956	21,327	2,922	1,051	12,048	4,798	2,073
1957	21,417	3,170	1,012	11,226	5,188	2,063
1958	18,971	3,278	918	10,289	5,300	1,821

^a La statistique mensuelle des pêches du Canada ou Commerce du Canada, publications du BFS, ministère du Commerce, Ottawa.

**TABEAU 4. DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION, D'APRÈS LE POIDS EN HOMARD VIVANT,
DES EXPORTATIONS CANADIENNES DE HOMARD DE 1954 à 1958**

Produits	Moyenne annuelle des exporta- tions de 1954 à 1958 (en milliers de livres)	Équivalent en poids vivant (en milliers de livres)	Répartition des produits (%)
<u>Vivant ou frais et congelé</u>			
Bouilli	20,940	20,940	55
Chair	3,076	13,074 ^a	34
En conserve	985	4,186 ^a	11
Total		38,200	100

a. L'équivalent en poids vivant a été obtenu en multipliant le poids de la chair de homard fraîche, congelée et en conserve par 4.25.

3. Lieux et conditions de production

On prend le homard dans des casiers appâtés avec du hareng frais ou salé ou d'autres espèces de poissons. Une ligne de casiers comprend 10 à 20 casiers attachés à une distance d'environ 10 brasses chacun à un long cordage amarré à une bouée et muni d'une ancre à chaque extrémité. Le pêcheur lève sa ligne chaque jour, quand la température le lui permet; il examine chacun des casiers, le vide et l'appâte de nouveau avant de le replonger au fond de l'eau. Les pêcheurs de homard des provinces Maritimes ont en général des bateaux ouverts de 30 pieds de longueur environ, mus par un moteur automobile et fréquemment munis d'un mécanisme actionné par le moteur et servant à lever les lignes. Le pêcheur lève en général de 100 à 300 casiers; mais, s'il en a un plus grand nombre, il est ordinairement assisté dans son travail par un de ses fils, un parent ou un homme engagé. Les entreprises plus petites comme celles de Terre-Neuve, par exemple, sont souvent exploitées par un seul homme qui lève jusqu'à 40 ou 50 casiers dans son bateau ou son doris.

On ne trouve le homard américain que le long du littoral atlantique de l'Amérique du Nord, à partir de la Caroline du Nord jusqu'au sud du Labrador. Ce crustacé existe en abondance le long des côtes du Maine et des provinces Maritimes ainsi qu'au sud et à l'ouest des côtes de Terre-Neuve. La hausse de température des eaux du littoral atlantique qui se fait graduellement sentir expliquerait en partie croit-on, l'augmentation du volume des prises depuis le début de 1940, si la température de l'eau se mettait à baisser après 1960, ainsi qu'on l'a prédit, il pourrait s'ensuivre une certaine diminution des prises notamment dans les pêcheries le plus loin vers le nord.

Il règne une activité intense dans l'industrie de la pêche au homard; on y prend peut-être chaque année les deux-tiers du homard de la grosse permise¹. Pour que le volume des prises demeure à son niveau actuel, il importe que l'industrie de la pêche soit efficacement dirigée afin d'empêcher le braconnage en dehors de la période permise et la prise de homards trop petits et de homards oeuvés. On a établi dans les diverses pêcheries des périodes d'interdiction de durée variable qu'on a fixées à diverses époques pour les faire coïncider plus ou moins avec la mue (alors que l'eau est plus chaude et la croissance plus rapide) ou avec la campagne d'hiver dans les régions septentrionales où il est impossible de pêcher durant cette saison à cause de la glace et des intempéries. La période où la pêche est permise, est de 10 à 12 semaines (à partir du 20 avril) à Terre-Neuve, de 10 semaines environ (à partir du 1^{er}, du 10 ou du 20 mai) dans la province de Québec et les îles de la Madeleine et les prises se font durant mai et juin dans le nord et l'est de l'île du Prince-Édouard. La période permise va du 10 août au 5 octobre pour les pêcheurs du Nouveau-Brunswick et de l'île du Prince-Édouard, dans la partie ouest du détroit de Northumberland, La seule pêcherie d'hiver pour le homard est dans la baie de Fundy, au sud-ouest de la Nouvelle-Écosse; elle commence à Digby et se prolonge vers l'est jusqu'à Halifax.

¹ Les pêches commerciales du Canada, Commission royale d'enquête sur les perspectives économiques du Canada, pp. 24-25.

Le caractère saisonnier de la pêche au homard est indiqué au tableau 5, où figurent les moyennes mensuelles des prises et du prix au débarquement par province pour les cinq années comprises entre 1954 et 1958. Environ 60 p. 100 de la prise de homard canadien se fait en mai et juin. Le volume des prises est également considérable pendant les mois d'août et de septembre dans le détroit de Northumberland ainsi qu' en décembre dans l'ouest de la Nouvelle-Écosse. Il est nécessaire que le gouvernement établisse des règlements régissant la pêche au homard afin d'empêcher que l'on ne dépasse un certain volume de prises; car, si l'État n'exerce aucun contrôle, il est à craindre que cette ressource nationale dont la valeur marchande est relativement grande, ne soit vouée à l'extinction, étant donné en outre que personne ne peut bénéficier directement des mesures de conservation ou d'abstention, qu'il s'impose lui-même. Voilà pourquoi la durée des campagnes de pêche et la grosseur minimum des prises ont été fixées avec précision dans chaque région. On n'a pu enrayer totalement le braconnage en temps d'interdiction ni la prise de homards trop petits ou de homards œuvés, mais les mesures de conservation ont été mieux observées là où les pêcheurs ont pu se rendre compte que les règlements du gouvernement allaient dans le sens de leurs propres intérêts.

Dans certaines localités, les pêcheurs se sont entendus pour réduire le nombre de casiers de chaque pêcheur et même pour empêcher la venue de nouveaux pêcheurs. Cependant, les restrictions relatives à la durée de la campagne et l'accès libre aux pêcheries ont eu pour résultat général une augmentation considérable du nombre des embarcations et des engins de pêche. Un grand nombre de pêcheurs se font concurrence pour avoir leur part de la petite quantité de poissons qu'il leur est permis de prendre pendant la courte campagne de pêche. Il arrive généralement que le pêcheur de homard obtient des revenus intéressants pendant la première ou les deux premières semaines de la saison, mais ses prises diminuent sensiblement au cours des semaines subséquentes de la période permise. Le surplus d'engins mis en service représente une augmentation d'immobilisations pour l'industrie de la pêche et, d'autre part, une prise inférieure par unité d'effort crée une augmentation des frais d'exploitation de la production. Les pertes en équipement causées par les tempêtes sont aussi plus considérables et il y a plus de casiers détériorés. Les lignes placées les unes à côté des autres s'entremêlent et il arrive que l'engin de pêche s'enlise et que l'on ne puisse pas l'en retirer.

Les frais d'exploitation d'une pêcherie de homards sont donc beaucoup plus élevés qu'ils ne le seraient si la prise annuelle était débarquée par un nombre plus restreint de bateaux pêchant à l'année longue ou, du moins, pendant tout le temps que les conditions atmosphériques et biologiques le permettent. Jusqu'à un certain point toutefois, la pêche au homard n'est qu'un complément des autres genres de pêche ou des travaux agricoles. En raison de ce fait on peut permettre dans cette industrie une participation d'un plus grand nombre de pêcheurs et un apport plus considérable de capital que le montant optimum qu'on pourrait fixer théoriquement en vue de garantir la rentabilité de l'entreprise.

Il arrive, même en été, que des tempêtes soudaines sur l'Atlantique causent de sérieux dommages aux casiers et aux lignes submergées.

TABLEAU 5. MOYENNE DES PRISES DE HOMARD POUR LES ANNÉES 1954 À 1958 ET VALEUR MOYENNE,
MENSUELLE DE CES PRISES POUR CHAQUE PROVINCE DE LA CÔTE CANADIENNE DE L'ATLANTIQUE

Mois	Total pour la côte canadienne de l'Atlantique	Nouvelle- Écosse	Nouveau- Brunswick	Ile du Prince- Édouard	Québec	Terre-Neuve
A. Moyenne des prises en milliers de livres						
Janvier	1,225	1,141	84	-	-	-
Février	405	375	30	-	-	-
Mars	621	606	15	-	-	-
Avril	2,157	1,931	32	-	-	194
Mai	16,241	7,119	1,980	4,073	1,460	1,609
Juin	11,712	4,313	1,418	2,564	1,319	2,098
Juillet	1,721	614	5	22	242	838
Août	3,644	236	2,439	969	-	-
Septembre	3,037	126	2,225	686	-	-
Octobre	642	65	466	111	-	-
Novembre	731	58	673	-	-	-
Décembre	4,585	4,258	327	-	-	-
B. Valeur moyenne des prises en milliers de dollars						
Janvier	638	597	41	-	-	-
Février	231	213	18	-	-	-
Mars	375	366	9	-	-	-
Avril	1,074	1,008	18	-	-	48
Mai	4,707	2,230	581	1,082	398	416
Juin	3,620	1,446	459	758	400	557
Juillet	540	233	2	7	73	225
Août	1,127	79	754	294	-	-
Septembre	957	42	702	213	-	-
Octobre	219	32	152	35	-	-
Novembre	292	30	262	-	-	-
Décembre	2,122	1,977	145	-	-	-

TABLEAU 5. MOYENNE DES PRISES DE HOMARD POUR LES ANNÉES 1954 À 1958 ET VALEUR MOYENNE
MENSUELLE DE CES PRISES POUR CHAQUE PROVINCE DE LA CÔTE CANADIENNE DE L'ATLANTIQUE

(suite)

Mois	Total pour la côte canadienne de l'Atlantique	Nouvelle- Écosse	Nouveau- Brunswick	Île du Prince- Édouard	Québec	Terre-Neuve
<u>C. Valeur moyenne en cents par livre</u>						
Janvier	52.1	52.3	48.8	-	-	-
Février	57.0	56.8	59.6	-	-	-
Mars	60.4	60.4	60.0	-	-	-
Avril	49.8	52.2	54.3	-	-	24.8
Mai	29.0	31.3	29.3	26.6	27.3	25.9
Juin	30.9	33.5	32.4	29.6	30.3	26.6
Juillet	31.4	37.9	47.1	30.0	30.2	26.9
Août	30.9	33.3	30.9	30.3	-	-
Septembre	31.5	33.2	31.6	31.0	-	-
Octobre	34.1	48.8	32.7	31.4	-	-
Novembre	39.9	51.4	38.9	-	-	-
Décembre	46.3	46.4	44.3	-	-	-

Non seulement le pêcheur doit-il alors remplacer les agrès perdus; il perd aussi un temps précieux qu'il aurait pu consacrer à la pêche pendant la courte saison permise. En 1953, le ministère fédéral des Pêcheries instituait un système d'assurance pour dédommager les pêcheurs de la perte de leurs casiers ou des dommages qu'ils pourraient subir. Le ministère a fixé une prime de 7½ cents par casier dans les régions où la saison de pêche dure moins de 90 jours et de 15 cents le casier dans celles où elle dure 90 jours ou plus. L'indemnité avait été fixée à \$1.50 l'unité dans le cas d'une perte excédant 25 p. 100 du nombre total des casiers. Les casiers en bois durent en moyenne de quatre à cinq ans, de sorte que la clause de déductibilité de 25 p. 100 par année a été ajoutée en raison de l'usure et de la détérioration normales. Plus tard, des rajustements ont été faits, fixant l'indemnité et la prime en proportion de la valeur moyenne des casiers et de la durée de la saison. A l'heure actuelle, les primes varient de 5c. à 22c. par casier pour la saison courte et de 10 à 35c. pour la saison plus longue, l'indemnité recouvrable s'échelonnant entre 90c. et \$3.75 du casier. Le coût initial d'un casier muni des lignes et accessoires nécessaires peut atteindre le double de ces chiffres.

Une très petite portion du total des pêcheurs de homard a recours à cette assurance, bien que la participation soit à peu près totale parmi les pêcheurs qui habitent les régions plus exposées ou qui ne jouissent que d'une courte saison de pêche et qui essuient régulièrement des pertes considérables d'agrès de pêche. Au cours de l'exercice qui s'est terminé le 31 mars 1958, le montant des primes payées en vertu de ce plan d'assurance, sur toute la côte de l'Atlantique, atteignait une somme de près de \$18,000, alors que les indemnités versées pour casiers endommagés s'élevaient à plus de \$61,000. Pendant l'exercice 1958-1959, le montant net des primes s'est élevé à plus de \$25,000 et les indemnités payées à plus de \$96,000. Le total cumulatif du revenu des primes, à partir de 1953, date de l'entrée en vigueur du plan, jusqu'à la fin de mars 1959, dépassait la somme de \$97,000 et les indemnités payées atteignaient presque \$304,000.

4. Ventes faites par les pêcheurs

D'ordinaire, les homards sont triés par les pêcheurs sur le bateau ou au débarcadère; ils sont placés, d'après leur grosseur, en lots destinés au marché ou aux conserveries. Les pinces sont liées, à moins que les homards ne passent immédiatement à l'apprêtage. Les homards vivants sont déposés dans des cageots de bois attachés à une ligne; on les replonge à l'eau où ils sont submergés, s'il est impossible de les transporter immédiatement au marché, par bateau ou par camion. Les pêcheurs font eux-mêmes la livraison au débarcadère de la conserverie ou à l'acheteur ou agent d'une coopérative. Dans certaines régions, comme dans l'ouest de Terre-Neuve par exemple, les pêcheurs expédient souvent leur prise par l'entremise d'un syndicat; ils livrent leur prise à l'agent de ce dernier à un point central et, une fois la prise vendue, ils sont payés au prorata, déduction faite des frais de manutention et de transport.

Au débarcadère, le triage des catégories de homard est un procédé relativement simple. Le pêcheur mesure le homard avec une petite règle, de l'arrière de la cavité de l'oeil jusqu'au bout de la carapace, afin de s'assurer que le homard est de grosseur minimum ou réglementaire ($2\frac{1}{2}$, $2\frac{3}{4}$, ou $3\text{-}3/16$ pouces, ou davantage selon la région). Les petits homards pesant moins d'une livre sont vendus aux usines d'apprêtage. Les expéditions sont inspectées et reclassées à leur arrivée au marché. Évidemment, c'est la catégorie qui détermine directement le prix que les pêcheurs recevront d'un syndicat ou d'une coopérative. Les acheteurs indépendants qui se tiennent au débarcadère assument le risque des pertes en se chargeant de la livraison au marché. Il est probable qu'ils offrent, en conséquence, un prix moins élevé aux pêcheurs.

Lors des ventes faites directement à un apprêteur à un exportateur ou à un agent, le pêcheur reçoit le paiement total de sa prise, déduction faite, s'il y a lieu, des agrès, de l'essence ou autre matériel obtenu à crédit de l'acheteur. Les coopératives fournissent une première avance au pêcheur, sur livraison de sa prise, et le règlement final n'a lieu qu'à la fin de la saison, lorsque tous les homards ont été vendus. Les variations saisonnières très prononcées des prix payés aux pêcheurs figurent au tableau 5C; la valeur moyenne, à l'unité, étant plus faible pendant la période d'été où le volume des prises est considérable et plus forte en hiver, quand les prises sont moindres.

Le marché du homard est soumis à une vive concurrence. Les acheteurs sont nombreux et le cours des prix est publié quotidiennement dans les grands marchés, comme ceux de Boston et de New York par exemple. Les pêcheurs de certaines régions éloignées, surtout ceux qui sont forcés d'expédier en consignment, se trouvent dans une situation moins favorable; ils trouvent moins d'acheteurs pour le homard de conserverie; mais, par contre, le prix de celui-ci varie, en général au rythme des hausses et des baisses des prix du homard de catégorie "marchande". Il arrive que les conserveries régionales aient à subir la concurrence des agents des transformateurs rivaux, qui sont prêts à transporter le homard par camion du point de la transaction.

5. Apprêtage

Les chiffres des rentrées annuelles ont été fournies au Bureau fédéral de la statistique par 188 apprêteurs de homard des provinces canadiennes de l'Atlantique. Quelque 166 d'entre eux, soit 88 p. 100, ont vendu leurs homards dans la carapace, mais il est probable que, dans la plupart des cas, il s'agissait de homard bouilli. Le homard vendu dans la carapace ne subit à peu près aucun apprêtage, sinon qu'il est bouilli puis refroidi ou congelé avant la vente. Cependant, il est possible que certains des apprêteurs fassent la vente des homards vivants en même temps qu'ils voient à la préparation d'un ou de plusieurs produits apprêtés, comme le homard bouilli, frais ou congelé, la chair du homard et le homard en conserve. Le nombre de ces apprêteurs se répartit comme il suit par ordre de province:

TABLEAU 6. USINES CANADIENNES D'APPRÊTAGE DE HOMARDS DE L'ATLANTIQUE, 1956

Province	Nombre total	Nombre vendant des homards		
		Dans la carapace	Sans Carapace (chair)	En conserve
Terre-Neuve	10	10	-	-
Québec	10	9	2	7
Île du Prince-Édouard	30	22	9	23
Nouvelle-Écosse	89	84	7	14
Nouveau-Brunswick	49	41	26	26
Total	188	166	44	70

556

À Terre-Neuve, il n'y a qu'une petite quantité de homard qui est mis en conserve, probablement par de petites conserveries de famille. Au cours des dernières années, on estime qu'on y a mis en conserve environ 300 à 600 caisses par année.

Une conserverie de homard ne requiert pas de très fortes immobilisations. Les installations se résument à une chaudière, une sertisseuse et un ou deux autoclaves capables de maintenir la chair en boîte à une température de 240°F pendant le temps voulu. En conséquence, il est relativement facile d'entreprendre ce genre d'apprêtage. Un commerçant de homards vivants pourrait trouver avantage à apprêter le homard mutilé, faible ou trop petit, qui ne pourrait pas être expédié vivant ou qui ne pourrait être expédié qu'avec risque de pertes considérables. Une conserverie utilise le foie, les oeufs et autres morceaux provenant des pattes et autres parties comestibles pour produire de la pâte et du "tomalley" de homard en conserve. Une conserverie de homard pourrait aussi mettre en conserve des fruits, des légumes et des produits du poisson lorsque la saison s'y prête.

Comme l'emploi de congélateurs et d'entrepôts frigorifiques exige des capitaux relativement considérables, il n'y a que quelques établissements de congélation du homard. Les trois plus importantes entreprises de congélation du homard sont celle de E.P. Melansson, de Cocagne (Nouveau-Brunswick), celle de E. Paturel Ltd., de Shediac (Nouveau-Brunswick) et la Maritime Packers, de Pictou (Nouvelle-Écosse). Il y a aussi quelques petits exploitants dont quelques-uns ont recours à la congélation sur contrat et aux entrepôts frigorifiques publics. Une grande quantité de chair de homard se vend à l'état frais (non congelée); ici encore, point n'est besoin d'installations coûteuses pour apprêter le homard.

La production du homard est nécessairement organisée en fonction des exigences maximales du marché et en fonction de la courte durée de la saison. Quelques producteurs prolongent leur saison active en utilisant des réservoirs remplis d'eau de mer. La compagnie (Conley's Lobster Ltd., de St. Andrews (Nouveau-Brunswick), a même poussé cette idée plus loin: elle possède à Deer Island un bassin pouvant contenir un million de livres de homard vivant; le réservoir est protégé par une baie qui fait face à St. Andrews. Pour l'usage immédiat, on conserve quelques homards à l'établissement Conley dans des réservoirs. L'entreprise Conley s'occupe principalement de l'expédition de homards vivants, durant toute l'année; c'est la compagnie E. Paturel Ltd., de Shediac, qui congèle leur viande et qui la met en conserve. Les conserveries emploient la main-d'oeuvre locale, en grande partie des femmes, dont l'habileté manuelle est précieuse pour enlever la chair bouillie de la carapace et pour la mise en boîte. Cette opération requiert beaucoup de travail manuel, mais le taux courant des salaires des femmes est peu élevé dans beaucoup de régions où se trouvent les conserveries et le coût de la main-d'oeuvre est faible en regard de la haute valeur du produit.

Il est probable que le principal progrès au cours de la dernière décennie a été l'amélioration des conditions pour la production et la distribution de la viande de homard congelée et fraîche. Les plus

importants progrès dans les procédés de mise en conserve ont été accomplis avant cette décennie. Le braconnage du homard permet à certaines conserveries reculées de vendre du homard à bon marché, étant donné qu'elles peuvent peut-être l'acheter pour moins que la moitié du prix habituel du marché.

Il ne semble pas que l'industrie du homard se soit beaucoup concentrée au cours des dix dernières années. La mise en boîte du homard se fait encore à la main, et cette main-d'oeuvre ne peut pas être remplacée par un outillage automatique. On ne pourrait donc obtenir que de petites économies, dans la mise en conserve du homard, en améliorant l'outillage. Étant donné le capital élevé qu'on doit investir les grands établissements ont le monopole de la majeure partie de la production de homard congelé, et les grandes compagnies sont probablement avantagées en raison de leur capacité de se livrer à divers genres d'apprêtage. Elles peuvent aussi réaliser aussi des économies sur la vente.

Le homard mis en conserve, comme la plupart des articles d'épicerie, n'a besoin que d'un entreposage à sec. Il faut transporter le homard frais et congelé et le mettre dans un entrepôt où la température est basse; il faut de plus l'écouler rapidement car il ne se conserve pas longtemps en bon état sur les tablettes.

En plus du homard vivant, on produit aussi du homard bouilli dans sa carapace, du homard frigorifié et congelé, ainsi que de la pâte et du "tomalley" de homard. "Pour la préparation et la mise en conserve du "tomalley", seuls peuvent être utilisés le foie (partie verte), les oeufs, la chair des pattes, des pinces, du tronc et d'autres parties comestibles du homard, si ces parties sont fraîches, propres et saines¹." Pour la pâte de homard, on emploie les mêmes parties du homard que pour la préparation du "tomalley"; elle peut être additionnée de charge, pourvu que cette charge n'excède pas deux pour cent du poids de la pâte finie, ainsi que d'épices et de colorants artificiels².

Le homard en conserve est emballé dans des boîtes de trois grosseurs différentes qui contiennent respectivement deux et demie, cinq et dix onces de viande de homard, poids égoutté. La caisse ordinaire renferme 96 boîtes de 5 onces ou l'équivalent. Une bonne part de la viande fraîche et de la viande congelée est emballée dans des boîtes de 12 onces, mais on produit aussi des emballages plus gros ou plus petits.

Les conserveries de homard doivent avoir un permis d'exploitation, qu'elles obtiennent à condition que les inspecteurs du ministère fédéral des Pêcheries déclarent qu'elles répondent à certaines normes miniales concernant la construction de la bâtisse, l'outillage de la

1 Loi sur les viandes et conserves alimentaires - Règlement visant l'inspection des conserveries et des conserves de poisson, mollusques et crustacés, DORS/54-694, Article 19(6).

2 Ibid., Article 19(7).

conserverie, les méthodes d'exploitation et l'hygiène. Un producteur de viande de homard fraîche ou congelée doit répondre à certaines exigences relatives à l'hygiène et se conformer aux règlements édictés en vertu de la Loi sur les viandes et conserves alimentaires et il doit se soumettre à une inspection quotidienne afin qu'on puisse s'assurer qu'il répond aux exigences prescrites.

Les règlements¹ établissent quatre catégories de homard en conserve, dont les trois premières sont "extra de luxe", "de luxe" et "ordinaire". Toutes les boîtes de homard qui, sans atteindre la catégorie "ordinaire" contiennent pourtant de la chair qu'on juge bonne à l'alimentation humaine, sont classées comme "inférieures" et ainsi étiquetées. Les règlements établissent en outre les dimensions de l'échantillon nécessaire au laboratoire d'inspection du ministère des Pêcheries pour établir les catégories; et des étiquettes portant les mots "inspecté par le gouvernement" sont ensuite attachées à chaque boîte.

Le tableau 7 donne les valeurs moyennes à la conserverie des produits principaux f. à b. la conserverie. Ces homards sont vendus dans leur carapace en Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick à un prix moyen plus élevé qu'ailleurs ce qui s'explique par le fait que ces deux provinces sont plus près des marchés des États-Unis et profitent en outre des prix plus avantageux qui sont courants pendant l'hiver. La valeur moyenne de la chair de homard fraîche ou congelée était d'environ \$1.60 la livre et elle a subi évidemment l'influence de la production du Nouveau-Brunswick, qui, ayant atteint 70 p. 100 de la prise totale entre 1952 et 1956, est montée à 80 p. 100 en 1957. La valeur moyenne franco à bord, soit plus de \$65 par caisse ordinaire de conserve de homard, représente une valeur brute d'environ \$1.78 la livre pour la chair, y compris les frais de la mise en conserve.

Les prix des matières premières destinées à l'apprêtage ont sans doute varié beaucoup d'une province à l'autre selon les conditions de la production et les besoins du marché. Certains marchés des États-Unis (dans l'État de New Hampshire, par exemple) exigent que la chair de homard fraîche ou congelée provienne de homard "de marché". Parfois le prix payé pour le homard "de conserve" est aussi élevé que celui du homard "de marché". Dans certaines régions, presque tous les homards que l'on prend peuvent convenir au marché, parce qu'il est de la grosseur minimum prévue par la loi, soit trois pouces ou trois pouces et trois seizième. Des prix moins élevés en été exercent évidemment une grande influence sur les frais d'apprêtage et expliquent pourquoi l'apprêtage se fait en grande partie dans les régions septentrionales des provinces Maritimes.

1 Op.cit., Article 74.

TABLEAU 7. VALEUR MOYENNE À LA CONSERVERIE DES PRODUITS DE HOMARD AU QUÉBEC ET DANS LES PROVINCES MARITIMES, 1952-1956 Et 1957^a

Province	Homard vivant		Chair de homard		Homard en conserve	
	1957	1952-1956	1957	1952-1956	1957	1952-1956
	(\$ la livre)		(\$ la livre)		(\$ la caisse)	
Nouvelle-Écosse	47.1	45.8	2.02	1.63	54.22	65.00
Île du Prince-Édouard	33.6	37.3	1.35	1.60	64.00	66.75
Nouveau-Brunswick	42.7	49.2	1.52	1.59	65.00	64.01
Québec	41.0	39.5	1.96	1.96	74.65	64.21
Provinces Maritimes et Québec	44.0	46.1	1.58	1.62	65.36	65.43

a Adapté des statistiques sur la quantité et sur la valeur, BFS: La statistique des pêches au Canada, 1957, tableau 3.

6. Distribution aux grossistes,
aux hôtels et aux restaurants

Les commerçants et les apprêteurs de homard vendent aux grossistes et, par l'entremise des courtiers, aux marchés des États-Unis et du Canada. Certaines livraisons sont faites directement à des hôtels et à des restaurants sans l'entremise d'un courtier ou d'un grossiste. On vend le homard en conserve directement aux grossistes ou aux chaînes de magasins comme tout autre aliment en conserve. Certains restaurants de la partie centrale du Canada préfèrent commander des homards vivants aux commerçants de Boston: ils prétendent que les commerçants canadiens ne peuvent pas ou ne veulent pas assurer des livraisons promptes et à des dates convenues.

Les plus grands marchés de homard se trouvent dans les grandes villes. Montréal et Toronto absorbent probablement la plus grande partie de la production canadienne. Les villes de l'Ouest doivent tenir compte de frais de transport assez élevés, lorsqu'il s'agit de faire venir du homard des côtes de l'Atlantique.

Les tarifs douaniers canadiens sur les produits du homard sont les suivants:

<u>Article</u>	<u>Tarif douanier</u>		
	<u>Préférence britannique</u>	<u>Nation la plus favorisée</u>	<u>Tarif général</u>
128 Homard frais	En franchise	En franchise	25 p. 100
128a Homard apprêté ou en conserve	17 p. 100	22½ p. 100	30 p. 100

Le homard et la chair de homard, au naturel, en conserve, entrent aux États-Unis en franchise en vertu du numéro tarifaire 1761 du tarif douanier des États-Unis.

La valeur commerciale des homards vivants est assez élevée pour justifier l'expédition des crustacés par avion, surtout lorsque le transport doit se faire en vitesse et lorsque la voie aérienne réduit considérablement toute possibilité de perte. On a réussi à construire des caisses qui, sans dépasser un poids total minimum, fournissent de l'air et de l'humidité aux homards et ne les exposent pas au contact néfaste de l'eau douce. Tout récemment on a fait des envois en Europe par avion en utilisant des planures de bois sèches pour l'emballage.

Un tarif spécial établi par Air-Canada pour certains produits désignés permet de transporter des homards de Stephenville (Terre-Neuve) à St-Jean (Nouveau-Brunswick), au taux de \$5.50 le cent livres (livraison minimum de 100 livres) et à Toronto au taux de \$10.50 le cent livres. Des tarifs-marchandises généraux par voie aérienne s'appliquent aux ré-

gions centrales des provinces Maritimes. Par exemple, de Saint-Jean (Nouveau-Brunswick) à Montréal, le taux est de \$4.70 le cent livres et de Saint-Jean à Toronto, de \$8 le cent livres.

On trouvera ci-dessous des exemples des tarifs des messageries pour des changements de homard et de produits du homard de moins d'une wagonnée; ces tarifs sont en vigueur depuis le 31 juillet 1957.

HOMARD-VIVANT OU CUIT (NON EN BOCAUX DE VERRE NI EN BOÎTES SERTIES)

(en cents, par cent livres)

À	DE		
	St. Andrews (N.-B.) Saint-Jean (N.-B.)	Digby (N.-É.)	Halifax (N.-É.) Yarmouth (N.-É.)
	Tarif	Tarif	Tarif
Montréal	315	345	375
Ottawa	370	400	430
Toronto	495	530	555
Windsor	600	-	-
Québec	-	-	345

(Les tarifs de Saint-Jean (N.-B.) et Halifax (N.-É.) sont, pour la plupart des tarifs concurrentiels qui ne s'appliquent pas aux points intermédiaires)

TARIFS LOCAUX PARTICULIERS RELATIFS A LA
CHAIR DE HOMARD EN BOÎTES CANEX (EN CENTS
DANS LE CAS DES BOÎTES NE CONTENANT PAS
PLUS DE 105 LIVRES, POIDS NET, DE CHAIR DE HOMARD)

À	DE SHEDIAC (N.-B.)	
	En bocaux de verre ou en boîtes serties	Non en bocaux de verre ni en boîtes serties
Québec (Qué.)	765	660
Montréal	850	725
Toronto ou Hamilton	1,255	1,050
Sarnia (Ont.)	1,360	1,130
Windsor (Ont.)	1,390	1,150
Fort William (Ont.)	2,055	1,675
Winnipeg, (Man.)	2,190	1,780

En supposant que le poids des caisses ordinaires de homard en conserve soit d'environ 40 livres, le coût du transport établi selon les tarifs indiqués dans le premier tableau ci-dessus serait de \$1.25 à \$1.50 la caisse entre les provinces Maritimes et Montréal.

La série des prix de gros et des prix de détail n'a été établie que dans le cas du homard en boîte "de luxe". Les moyennes annuelles non pondérées des cotes mensuelles apparaissent dans le tableau 8. Pendant les années au cours desquelles des changements sensibles se sont produits dans les prix, les moyennes non pondérées fournissent un tableau peu exact des écarts entre les prix de gros et les prix de détail à cause du décalage entre l'établissement des prix de détail et l'établissement des prix de gros.

Le prix de gros à Montréal peut se comparer aux valeurs moyennes à l'usine, soit \$65.36 et \$65.43, qui apparaissent dans le tableau 7. Le prix moyen de 1957, à Montréal, équivaut à \$75.58 pour une caisse ordinaire de 96 boîtes de 5 onces, comparativement à une valeur moyenne f. à b. à l'usine, soit \$65.36. L'écart entre le prix de l'apprêteur et le prix du grossiste, soit \$10.22 (environ 10c. la boîte), comprendrait les frais de transport, par chemin de fer établis à environ \$1.50 la caisse. Calculée suivant les moyennes de 1952-1956, la majoration était d'environ \$5.00 la caisse.

7. Distribution au détail et dans les restaurants

Le homard se sert d'ordinaire dans les restaurants et les hôtels de premier ordre où le prix du repas se trouve grevé fortement des frais de service. Les variations de la demande fondées sur le prix du homard peuvent donc dans ces circonstances être relativement faibles; il s'agit en effet d'une demande non essentielle et les fluctuations dans le prix du homard ne changent pas sensiblement le prix du repas. D'autre part, on peut s'attendre que, dans le cas du homard, qui est un mets de grande classe, les variations de la demande fondées sur le revenu du consommateur soient relativement grandes. La consommation de homard est habituellement plus considérable en temps de prospérité.

Les majorations du prix du homard vivant, du homard frais et du homard congelé sont plus considérables que celles qui atteignent le homard en conserve, à cause du soin qu'exige la manutention du homard vivant et des risques de pertes encourus. En outre, il est facile d'emmagasiner le homard en conserve lorsqu'il s'agit d'établir l'équilibre entre l'offre et la demande; c'est pourquoi ce produit n'est pas exposé aux grands changements de prix saisonniers qui frappent le marché du homard vivant et, probablement, de la chair de homard frais et congelé.

TABLEAU 8. MOYENNES ANNUELLES NON PONDERÉES DES PRIX MENSUELS, EN GROS ET AU DÉTAIL,
DU HOMARD EN CONSERVE "DE LUKE", A MONTRÉAL ET À TORONTO, DE 1949 À 1958^a

(Une caisse = 48 boîtes de 5 onces; une boîte = 5 onces)

Année	Montréal			Toronto	
	En gros	Au détail		En gros	Au détail
	(En dollars par caisse)	(En cents par boîte)	(En cents par boîte)	(En cents par boîte)	(En cents par boîte)
1949	32.37	67.4	71.9	66.6	72.3
1950	32.97	68.7	74.2	66.4	71.1
1951	32.94	68.5	74.7	67.7	73.8
1952	34.32	71.5	76.0	69.6	74.4
1953	33.45	88.2	88.7	86.3	86.2
1954	38.09	79.3	92.5	81.8	87.3
1955	33.70	70.2	82.8	71.0	80.6
1956	36.53	76.1	87.6	77.4	84.3
1957	37.79	78.7	89.3	79.4	88.7
1958	40.65	84.7	94.7	86.6	94.1

a Moyennes établies d'après les prix de gros du milieu du mois et les prix de détail du premier jour du mois, publiés dans la statistique mensuelle des pêches du Canada, publication du BPS.

8. Établissement de l'écart des prix

Ainsi que le démontre l'exposé des variations locales et saisonnières qui se produisent dans les prix du homard au débarquement des prises, il est impossible de déterminer exactement, même pour une région, le coût de la matière première du homard en conserve; par conséquent, seul un échantillonnage nous permet de mesurer l'écart entre le prix du pêcheur et le prix de détail. On ne saurait établir de comparaison dans le cas des autres produits du homard car la série des prix dans ce domaine fait défaut. Quoi qu'il en soit, l'écart des prix établi d'après un échantillonnage apparaît dans le tableau 9; il se fonde sur les prix des débarquements établis au mois de juin de chaque année à Souris (Île du Prince-Édouard), et sur le cours des prix de gros et des prix de détail enregistré à Montréal un ou deux mois plus tard.

La marge de bénéfice comprise dans le prix de vente des marchands détaillants de Montréal a évidemment augmenté au cours de la décennie; elle a passé de 8 à 16 p. 100. La part qui revient au pêcheur dans chaque dollar au détail dépensé pour le homard en conserve, à Montréal, part calculée suivant des estimations quelque peu théoriques du coût de la matière première, était de 42 ou 43 p. 100.

TABLEAU 9. PART DU PÊCHEUR SUR CHAQUE DOLLAR PAYÉ AU DÉTAIL POUR LE HOMARD EN CONSERVE
 À MONTREAL D'APRÈS LES PRIX DU HOMARD AU DÉBARQUEMENT À SOURIS (I. du P.-E.)
 LE 15 JUIN^a

Année	Prix de détail le 1 ^{er} août (à Montréal (c. la boîte de 5 onces)	Prix de gros à la mi- juillet (c. la boîte de 5 onces)	Prix au débarquement (c. la livre)	Coût des matières premières ^b (c. la boîte de 5 onces)	Majoration du détaillant sur le prix de vente (%)	Part du pêcheur de la valeur au détail (%)
1949	70.6	65.1	24	30	8	42
1950	74.2	68.6	22	27	8	36
1951	73.9	68.4	28	34	7	46
1952	79.4	71.4	22 ^c	27	10	34
1953	88.8	90.6	43	52	-	59
1954	86.9	75.7	30	37	13	43
1955	80.6	69.0	30	37	14	46
1956	88.1	74.0	30	37	16	52
1957	89.6	78.3	30 ^c	37	13	41
1958	96.6	81.5	33	41	16	42

a Prix tirés de la publication du BFS, La statistique mensuelle des pêches du Canada.

b Pour remplir une boîte de 5 onces il faut 26 onces de homard vivant (6-1/8 onces de viande multipliées par 4.25). On suppose que le homard "de conserve" a été vendu pour les trois quarts du prix coté (vraisemblablement pour le homard "de marché"). Le coût de la matière première égale le prix au débarquement x 3/4 x 26/16.

c Prises du mois de mai.

LES FILETS DE MORUE

1. Caractéristiques du poisson brut

La morue ordinaire de l'Atlantique ou cabillaud (*gadus callarias*) constitue environ les deux tiers de la quantité de poissons de fond qu'on prend actuellement dans l'Atlantique et dont les principales espèces, au point de vue commercial, sont la morue, l'aiglefin, la merluche, le colin, le brosme, la perche rose, le flétan ainsi que les diverses espèces plus petites de poissons plats¹. Une grosse morue de l'Atlantique peut peser entre 25 et 50 livres ou même davantage. (En 1895, on en a pris une dans les eaux de la Nouvelle-Angleterre qui avait plus de six pieds de longueur et qui pesait 211 livres). Les palangriers et les chalutiers modernes sont munis d'appareils motorisés pour le hâlage des engins de pêche mais, le pêcheur qui se sert de lignes à main à bord d'une petite embarcation doit travailler péniblement pour embarquer son poisson. Chaque poisson éviscéré, étêté, lavé et arrimé séparément avec de la glace dans la cale; on se sert de fourches pour mettre le poisson dans des baquets ou le décharger directement sur le quai; on doit aussi, se servir trop souvent de ses mains à l'intérieur des usines pour transporter ou véhiculer d'un endroit à un autre les cuves ou les claies chargées de poissons, de filets ou de déchets de poisson.

Les machines automatiques, comme celles dont on se sert pour écorcher et fileter le poisson, donnent un rendement supérieur lorsque les poissons sont tous à peu près de la même grosseur. C'est souvent ce qui arrive lorsque le bateau a fait toutes ses prises ou la majorité d'entre elles dans un seul endroit; apparemment, on rencontre surtout des poissons du même âge dans un banc. De plus, lors de la pesée sur le quai de l'usine, on divise habituellement les poissons en catégories normales de taille. Les établissements modernes de filetage, emploient des techniques de production en série; une courroie transporte les filets et les fait passer successivement par les préposés au filetage, au mirage, au pesage et à l'emballage. Une glissière ou une courroie transporte les déchets du filetage soit à la sortie pour qu'on les charge, soit directement à l'usine à farine de poisson.

Même si les filets frais et congelés et les filets légèrement fumés représentent la plus haute qualité de morue apprêtée, qu'on vend surtout sur le marché nord-américain, où les revenus sont élevés, on produit toutefois une grande quantité de morue séchée et salée pour l'exportation aux marchés traditionnels des pays tropicaux et semi-tropicaux des Caraïbes et du sud de l'Europe. Le salage et le séchage sont d'autres moyens auxquels on a recours dans une grande mesure pour utiliser la morue qu'on ne peut pas vendre sous forme de poisson frais ou congelé. Le poisson fumé ou séché qu'on vend frais ou congelé est aussi un autre produit de l'industrie de la pêche; la grosse morue ne con-

¹ Le flétan et les autres espèces de poissons plats ne sont pas classés pour fins commerciales dans la catégorie des poissons de fond, même si ce genre de poisson se nourrit vraiment sur le fond de la mer.

vient pas au filetage (sauf pour les filets fumés); on peut vendre une certaine quantité de cette morue sous forme de tranches, à l'état frais ou congelé, mais la plus grande quantité doit être fendue et salée pour être séchée par la suite (pour saler et faire sécher on préfère la morue plus épaisse). Dans des régions comme celle du golfe Saint-Laurent, où l'hiver entrave ou empêche les opérations de pêche, les usines de filetage peuvent diminuer leur rendement maximum et fournir du travail d'hiver au personnel de certains services de l'établissement en salant et en fendant du gros poisson pour ensuite l'apprêter en poisson salé et désossé ou en poisson conditionné selon les procédés ordinaires après la fin de la saison de la pêche.

On ne met en conserve qu'une très petite quantité de morue. Dans les années à venir, il se peut qu'on emploie beaucoup plus de morue pour en faire de la "farine de poisson". On peut fabriquer, avec de la morue ou avec d'autres espèces de poissons, cette farine qui est cinq fois plus riche en protéine que le bifteck, livre pour livre, et qui peut servir de complément aux céréales, à la farine de blé, au lait et autres aliments et enrichir la nourriture humaine. Les déchets du filetage, qui représentent environ les deux tiers du poids de la prise, ainsi que le poisson dont la qualité n'est pas jugée convenable pour le filetage, sont généralement utilisés dans la production d'une farine riche en protéine qui sert de provende pour la volaille et les bestiaux. On fabrique de la colle avec la peau et la tête des poissons.

S'il y a eu une amélioration récente de la qualité des prises de morue, cette amélioration est surtout le résultat de l'expérimentation, de la recherche et des études qu'on a faites en vue d'améliorer les techniques de manipulation, d'entreposage et de congélation du poisson à bord des bateaux de pêche. À la suite d'une entente internationale conclue par l'intermédiaire de la Commission internationale des pêcheries du Nord-Ouest de l'Atlantique, on emploie maintenant des chaluts à mailles plus grandes de sorte que la grosseur moyenne des poissons qu'on prend a augmenté dans certaines zones de pêche, et il y a lieu de croire qu'on a atteint, dans une certaine mesure, le principal but visé par cette entente, qui était d'augmenter les stocks de poissons.

2. Fonds et conditions de pêche

Les principales régions où l'on pêche la morue sont le Grand Banc de Terre-Neuve et plusieurs autres bancs situés sur les côtes du Maine, du Massachusetts, de la Nouvelle-Écosse et de Terre-Neuve ainsi que dans le golfe Saint-Laurent, mais on trouve des stocks de morue à partir du Cap Hatteras jusqu'au Groënland et dans les îles de Baffin.

Même si la morue se tient généralement au fond de la mer, elle peut remonter à la surface à la poursuite du petit poisson ou de l'encornet et on peut donc la rencontrer n'importe où, jusqu'à une profondeur de 250 brasses. Pendant une courte saison estivale, on peut prendre de la morue en grande quantité dans des trappes en filets sur la côte nord-ouest de Terre-Neuve, lorsque la morue est à la poursuite du capelan, sorte de petit poisson qui vient près du rivage pour frayer. Parfois aussi les morues se rassemblent, mais en nombre moins considérable, dans les régions sablonneuses ou rocailleuses de la partie des

bancs où l'eau est moins profonde ou dans les régions qui longent la côte. La morue se plaît dans une eau plutôt froide et, même si on en rencontre souvent dans des eaux dont la température varie entre 32°F. et 50°F., c'est tout de même dans les eaux dont la température est inférieure à 40°F. que se font les plus belles prises.

La majeure partie du frai de la morue se situe au cours des premiers mois du printemps. La femelle pond entre trois et neuf millions d'oeufs, selon son âge et sa grosseur. La croissance de la morue dépend de la température de l'eau et de l'abondance de la nourriture. Les morues qu'on prend dans les bancs au large de la côte de la Nouvelle-Écosse ont environ quatre ans. Sur le Grand Banc, une morue de dix livres, mesurant entre 30 et 32 pouces de long, aura environ neuf ans, alors que, dans la Baie de Fundy, elle aura à peu près six ans.

Les stocks de morue ne s'entremêlent pas beaucoup, car il semble qu'ils ne traversent pas les grandes profondeurs qui séparent les bancs les uns des autres et qui les séparent du continent. Le mouvement des poissons vers les côtes ou vers le large et d'un banc à un autre est dicté par la recherche de la nourriture et par le besoin de trouver des eaux d'une température convenable et des conditions favorables au frai. Les stocks de morue quittent en automne le golfe Saint-Laurent et se dirigent vers les bancs au large de la Nouvelle-Écosse pour en revenir au printemps. Le lent réchauffement des eaux de l'Atlantique en ces dernières années a eu pour résultat un mouvement des stocks vers le nord; mais on prédit pour 1960 un refroidissement qui arrêtera peut-être cette tendance et augmentera par conséquent les stocks de morue dans les régions de pêche des provinces Maritimes.

A l'heure actuelle, l'exploitation internationale des stocks de morue de l'Atlantique du Nord-Ouest produit à peu près 1,100 millions de livres par an, dont à peu près les deux tiers sont constitués par les prises du Canada¹; et cette prise ne représente qu'environ 16 p. 100 de stocks. Les stocks des régions les plus éloignées ne seront pas encore très exploités d'ici à plusieurs années; mais, si la demande des produits de morue augmente, on peut s'attendre à ce que la pêche augmente aussi dans les régions les plus rapprochées du continent.

Le tableau 1 fournit des précisions sur les quantités annuelles et sur la valeur de la morue prise dans les provinces canadiennes de l'Atlantique. La prise globale annuelle n'a pas varié beaucoup en ces dernières années (moins de 10 p. 100 de la prise moyenne), mais depuis cinq ans la prise décroît lentement dans les provinces de Terre-Neuve et de la Nouvelle-Écosse, qui produisent pourtant les plus grandes quantités de morue.

Ces fluctuations des prises annuelles dépendent en partie, peut-être, de la plus ou moins grande abondance des stocks: il faut voyager plus loin et se contenter de plus petites prises lorsque le poisson se fait rare. Selon les besoins du marché et les variations des prix, l'industrie de la pêche s'intéresse plus ou moins aux autres espèces de poissons, par exemple, à l'aiglefin et aux poissons plats; et l'on peut

¹ Voir La pêche commerciale au Canada, Commission royale d'enquête sur les perspectives économiques du Canada, p. 13.

TABLEAU 1. QUANTITÉ ET VALEUR DES PRISES ANNUELLES DE MORUE DE L'ATLANTIQUE DANS LES PROVINCES DE LA CÔTE EST DU CANADA,^a POUR LES ANNÉES 1949 À 1958 (fin)

Année	Total pour côte canadienne de l'Atlantique ^b	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Québec	Ile du Prince-Édouard	Terre-Neuve
<u>C. Valeur moyenne par livre, en cents, du poids des prises</u>						
1949	3.0	3.3	2.3	2.4	2.7	b
1950	2.8	3.2	2.2	2.1	1.9	b
1951	3.1	3.3	2.6	2.6	2.3	b
1952	3.2	3.6	2.3	2.5	2.8	b
1953	2.4	3.3	2.1	1.9	2.5	2.2
1954	2.5	3.5	2.9	2.2	2.7	2.2
1955	2.4	3.1	2.8	2.3	2.7	2.2
1956	2.5	3.3	2.5	2.4	2.9	2.2
1957	2.3	3.1	2.4	2.1	2.1	2.2
1958	2.5	3.4	3.0	2.5	2.3	2.1

a Données annuelles extraites des numéros de décembre de la publication du BFS intitulé La Statistique mensuelle des pêches du Canada. Les données pour l'année 1958 sont provisoires.

b Les prises de Terre-Neuve n'étaient pas comprises dans les données pour les années 1949 à 1952 inclusivement.

TABLEAU 1. QUANTITÉ ET VALEUR DES PRISES ANNUELLES DE MORUE DE L'ATLANTIQUE DANS LES PROVINCES DE LA CÔTE EST DU CANADA^a, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958

Année	Total pour côte canadienne de l'Atlantique ^b	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Québec	Ile du Prince-Édouard	Terre-Neuve
<u>A. Poids des prises en milliers de livres</u>						
1949	240,589	147,616	26,114	60,755	6,104	b
1950	232,922	145,110	24,021	59,447	4,344	b
1951	217,222	142,259	23,942	46,806	4,215	b
1952	232,610	150,129	24,265	54,766	3,450	b
1953	524,157	115,588	19,416	44,792	3,060	341,301
1954	651,971	129,324	25,320	32,247	4,700	460,380
1955	582,966	129,473	29,455	41,324	6,063	376,651
1956	647,559	125,473	38,957	76,353	8,525	398,250
1957	642,494	115,345	38,814	79,172	7,588	401,575
1958	527,270	110,548	39,176	69,664	7,749	300,133
<u>B. Valeur des prises en milliers de dollars</u>						
1949	7,127	4,902	603	1,455	167	b
1950	6,496	4,613	530	1,272	83	b
1951	6,650	4,705	626	1,222	97	b
1952	7,356	5,356	559	1,343	98	b
1953	12,560	3,795	414	855	75	7,421
1954	16,263	4,529	722	714	125	10,173
1955	14,206	4,035	818	938	163	8,252
1956	16,149	4,185	972	1,861	249	8,882
1957	15,030	3,581	946	1,638	156	8,709
1958	13,110	3,711	1,154	1,708	177	6,360

s'attendre à ce que telle ou telle usine de conditionnement fournisse un certain pourcentage de filets de sole, d'aiglefin et de perche rose en même temps que des filets de morue. Il se peut, bien entendu, que la prise de morue subisse (comme toutes les autres) une diminution générale attribuable au mauvais temps ou aux fluctuations défavorables pour l'industrie de la pêche en rapport entre le prix coûtant et le prix de vente.

De 1954 à 1958, en effet, la morue représentait de 43 à 49 p. 100 de la prise totale de toutes les espèces de poisson de la côte de l'Atlantique. Les chiffres suivants indiquent à quel point Terre-Neuve dépasse les autres provinces dans la production de la morue, pour la période 1954-1958, la prise moyenne par année de la côte et du Canada a été de 610 millions de livres, dont 63 p. 100 venait de Terre-Neuve, 20 p. 100 de la Nouvelle-Écosse, 10 p. 100 du Québec, 6 p. 100 du Nouveau-Brunswick et 1 p. 100 seulement de l'Île du Prince Édouard. À peu près un tiers de la prise de la côte de l'est pendant ces cinq dernières années était destiné à la production de filets frais et congelés. Terre-Neuve n'a consacré qu'un quart de sa prise à la production de filets frais et congelés, mais par contre sa production de morue salée et séchée et de morue vent-salée, a été assez considérable.

Comme l'indiquent les tableaux 1 et 6 de l'Annexe, la prise de la morue est saisonnière: les grands froids mettent fin aux expéditions de pêche en partance des ports du golfe Saint-Laurent situés dans le Québec, le nord du Nouveau-Brunswick, l'Île du Prince-Édouard et l'ouest de Terre-Neuve, et les tempêtes de l'hiver réduisent considérablement les expéditions de pêche en partance des autres ports qui restent pourtant ouverts. En outre, les mouvements saisonniers des stocks de morue ne sont pas sans exercer une certaine influence sur la prise: l'exemple le plus frappant est celui de la pêche aux trappes en filet en été dans les eaux du nord-est de Terre-Neuve, lorsque la morue abonde le long des côtes.

Il en résulte que, si les frais de pêche sont peut-être moins élevés en été, les installations nécessaires pour apprêter la quantité plus grande de poisson doivent être plus considérables que celles qui suffisent pour les prises du reste de l'année. Tout excédent de poisson qui n'a été ni congelé ni fileté peut être fendu, salé et plus tard séché. En conséquence, la production de morue séchée et salée peut devenir essentielle à la rentabilité de la pêche à la morue dans des régions qui sont obligées de compter sur de grosses prises pendant la saison d'été. Si la vente de la morue séchée et salée produit des recettes qui dépassent les frais directs de conditionnement et de mise sur le marché aussi bien que les frais marginaux des prises supplémentaires, cet argent contribuera à réduire les frais généraux d'une entreprise de pêche; mais il se peut que les pêcheurs et les conditionneurs du poisson se partagent les frais généraux et les revenus des divers produits de l'industrie.

3. Préparation et vente initiale par les pêcheurs

La statistique officielle est censée donner la quantité des prises, à l'état le plus courant de déchargement ou de vente initiale,

pour chaque espèce de poisson de fond. En ce qui concerne la morue, ces statistiques s'appliquent au poids du poisson éviscéré mais non étêté. La plus grande partie de la prise de morue se vend ainsi; mais les ventes initiales faites par les pêcheurs diffèrent beaucoup selon les régions ou au cours d'une saison ou d'une période de temps plus longue. La morue peut être vendue soit entière ou ronde (à l'état de prise) soit salée ou fumée, par le pêcheur lui-même pour la vente au détail.

La description suivante de la vente ou de la mise sur le marché initiales par le pêcheur, se borne aux opérations que comporte le commerce de la morue destinée surtout au filetage. Les variations de formes sous lesquelles le poisson se vend ont déjà été signalées; c'est là un facteur important du point de vue de l'étude ultérieure sur les prix employés comme base d'évaluation des écarts de prix pêcheurs-détaillants.

La morue, prise au chalut, à la ligne ou au filet maillant, est déchargée sur le pont du bateau, éviscérée par les pêcheurs et arri-mée en glace dans des compartiments sous le pont. La glace refroidit vite le poisson, le maintient à une température aussi près que possible du point de congélation et réduit au minimum les contacts des poissons entre eux ou avec le bois et le métal des compartiments. Les pêcheurs doivent se hâter d'éviscérer le poisson pour l'entreposer sous le pont avant l'arrivée de la prise suivante et pour éviter autant que possible de l'exposer à la chaleur et au soleil. Ils doivent travailler pendant de longues heures pour compléter une expédition de pêche et livrer le poisson au port avant que la première partie de la prise n'ait vieilli.

Les navires de pêche qui partent d'Halifax ou de Lunenburg ont quelque 500 ou 600 milles à parcourir avant d'atteindre la région de pêche des Grands Bancs; le voyage prend quatre ou cinq jours pour l'aller et le retour, sans compter le temps consacré à la pêche. En 1956, les grands chalutiers des ports de la Nouvelle-Écosse restaient cinq ou six jours en mer; ceux des autres provinces faisaient le voyage en quatre ou cinq jours; il leur est arrivé même, à l'occasion, de prendre 15 ou 16 jours pour faire un voyage. Les palangriers de Terre-Neuve font le voyage en une journée, en moyenne; ceux de Québec prennent une journée et demie et ceux de la Nouvelle-Écosse plus de trois jours¹.

Un trait caractéristique du pêcheur côtier, c'est qu'il débarque le poisson au quai de l'établissement le jour même de la prise. Il en améliorerait la qualité s'il transportait de la glace pour refroidir sa prise, mais il ne le fait que rarement; de toute façon, qu'il ait de la glace ou non, cela ne changerait ordinairement rien au prix qu'il recevrait.

Au fur et à mesure que la prise est débarquée et pesée sur le quai de l'établissement, on la classe par ordre de grosseur, vu que c'est la grosseur qui détermine le prix de vente. Il existe un certain

1 Voir John Proskie, Operations of Modern Long-Liners and Dragners, Atlantic Seaboard, 1956. Division de l'économie, ministère des Pêcheries du Canada, Ottawa, 1957, tableau 9, p. 17.

classement quant à la qualité, en ce sens que les poissons endommagés ou destinés à être convertis en farine de poisson sont mis à part et se vendent à un prix inférieur. Le classement de la morue comporte les catégories suivantes: petite, moyenne et grosse (scrod market and steak). L'ordre de grosseur varie quelque peu suivant la pratique régionale ou l'usage auquel on destine le poisson, mais la classe moyenne (market), comprend généralement la morue de quatre à dix ou douze livres.

La concurrence que se font les usines vise autant les pêcheurs eux-mêmes que le poisson. Le pêcheur côtier qui ne possède qu'un petit bateau pourrait refuser de s'éloigner de la côte ou se trouver dans l'incapacité de le faire, mais les bateaux plus gros se rendent plus facilement au large et peuvent se déplacer d'une région à une autre. C'est pourquoi la présence d'un seul acheteur dans une localité donnée (en l'occurrence une usine à poisson) n'empêche pas une concurrence assez vive. De plus, le prix payé n'est pas le seul facteur qui peut influencer le pêcheur; il favorisera plutôt l'acheteur qui lui accorde un supplément de crédit pour l'achat d'engins de pêche et de provisions ou qui lui fournit des installations pour l'entreposage de sa boîte. Une grande usine de conditionnement bien dirigée peut aisément réussir à fixer les prix et à les imposer à toute une région de la côte. Elle y parviendra encore plus facilement si elle possède une flottille de bateaux de pêche ou des capitaux lui permettant de diriger une entreprise de ce genre.

Les pêcheurs de poissons de fond sur la côte de l'Atlantique semblent accepter, par tradition peut-être, un prix "saisonnier" relativement stable pour la morue. Il y a un certain écart entre les prix d'hiver et les prix d'été; les prix d'hiver dépassent parfois de un cent (1c.) et plus la livre les prix d'été. Ce surplus assure aux établissements un plus grand volume de matière première pendant la saison de pêche la plus difficile de l'année. Bien que les conditionneurs vendent la morue sous diverses formes (fraîche, congelée, salée et fumée) dont la valeur marchande varie dans chaque cas, le prix payé aux pêcheurs, dans un port de débarquement donné, est uniforme pour tout le poisson, quelque soit l'usage qu'on en fera.

Ceci explique, en partie du moins, la différence considérable entre les prix payés dans une localité et ceux qui sont payés dans une autre pour la morue débarquée à la même époque. Ainsi, par exemple, à la mi-juin 1958, à Caraquet (Nouveau-Brunswick) la morue moyenne (market) se vendait 2-3/4 cents la livre et la petite morue (scrod) 1 1/2 c. la livre; à Louisbourg (Nouvelle-Écosse) la morue moyenne et la grosse morue (steak) se vendait 3 et 3-3/4 cents la livre et la petite morue (scrod) se vendait 1-3/4 cents la livre; à Halifax et Lunenburg (Nouvelle-Écosse) la grosse morue, la morue moyenne et la petite morue se vendait respectivement 3-3/4 cents, 3 1/4 cents et 1-3/4 cents. À St-Jean (Terre-Neuve), le prix de la grosse morue et de la morue moyenne était de 2 1/4 cents et le prix de la morue entière de 1-3/4 cents; enfin à Harbour-Grace, la morue non classée se vendait 2 cents la livre. La plus grande partie de la morue débarquée dans les ports de la Nouvelle-Écosse se vend pour en faire des filets frais, alors qu'à Terre-Neuve la prise est transformée partiellement en filets congelés de qualité

inférieure et le reste en morue salée destinée aux marchés de moindre revenu des régions de la Méditerranée et de la mer des Caraïbes.

Le partage des profits de la vente du poisson se fait entre tous les membres des entreprises de pêche, d'après un système de "mise" individuelle qui varie selon la localité, le type du navire de pêche et autres considérations. Certaines dépenses sont d'abord déduites des recettes brutes; le reste est divisé en parts de bateau ou d'équipage et cette dernière part est ensuite répartie entre les membres de l'équipage.

L'établissement-acheteur déduit, avant le partage, le coût des fournitures avancées aux pêcheurs, comme la glace et le carburant. Dans les ports maritimes, le crédit accordé aux pêcheurs par le marchand local pour achat d'engins et de fournitures est peut-être un peu moins considérable qu'il ne l'était autrefois, mais il est encore assez important pour obliger le pêcheur à vendre sa prise à celui qui lui accorde ce crédit.

Depuis quelques années, les pêcheurs éloignés des ports se livrent de moins en moins au conditionnement complet de la morue séchée et salée, bien que certains d'entre eux étendent encore la morue salée sur des "vigneaux" ou sur la plage pour le séchage. En raison de la proximité d'une usine de filetage, ces pêcheurs peuvent maintenant vendre au moins une partie de leur prise sans préparation préalable; ils peuvent encore vendre le poisson fendu à un acheteur local qui possède une grande installation de saumurage en vrac (morue salée verte) ou ils peuvent entreprendre eux-mêmes le conditionnement de leur prise jusqu'au stade du salage en vrac. La morue salée en vrac est ensuite vendue aux établissements commerciaux de séchage qui entreprennent le conditionnement final du poisson salé et séché. À l'heure actuelle, à Terre-Neuve, une grande partie des prises de morue se vend salée en vrac aux usines de séchage de la Nouvelle-Écosse.

Les usines de filetage reçoivent la plus grande partie de leur matière première des chalutiers et des palangriers qui font la pêche au large, ce qui leur assure un volume d'approvisionnements plus fort et plus régulier que celui qu'ils recevraient des pêcheurs côtiers. Les navires hauturiers offrent aussi une plus grande variété d'approvisionnements; ils sont en mesure de concentrer leurs opérations sur les espèces les plus demandées, alors que le petit pêcheur doit se contenter de ce qu'il prend le long de la côte.

4. L'industrie du filetage

Malgré une tendance récente à la concentration des opérations de conditionnement du poisson, il existe encore dans les provinces de la côte de l'Atlantique un grand nombre de petites usines de filetage indépendantes, surtout pour la production et la vente de filets frais en Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick. Les établissements et l'équipement servant à la congélation exigent une mise de fonds plus considérable et présentent des problèmes d'organisation technique plus

compliqués. Les usines de poisson congelé seront donc plus grandes, la production y sera plus diversifiée et l'organisation plus spécialisée, les charges étant réparties entre la section de la production, la section des ventes et celles de l'établissement des prix coûtants. Il y a aussi une certaine expansion horizontale sous forme de succursales et une intégration verticale des opérations de pêche, de conditionnement et de vente par les diverses divisions de la même société.

Malgré le grand nombre de petites usines de filetage et étant donné qu'on produit trois fois plus de filets congelés que de filets frais, plus des trois quarts de la production annuelle de filets frais et congelés des Maritimes est assurée par une trentaine d'établissements, dont un certain nombre sont des succursales d'une société mère. En Nouvelle-Écosse, la production des filets congelés est encore plus concentrée. Le gouvernement de cette province a favorisé l'établissement de grandes entreprises à certains endroits appropriés et il a encouragé les pêcheurs des ports de mer à venir s'établir avec leurs familles dans ces centres où ils trouvent un débouché pour leurs prises et bénéficient de meilleurs services municipaux.

L'industrie du conditionnement du poisson frais et congelé produit les filets frais et congelés, les blocs et les dalles de poisson congelé (qui seront transformés en bâtonnets de poisson), les bâtonnets de poisson panés, cuits ou non, les filets légèrement fumés et le poisson entier habillé, frais ou congelé. Les sous-produits comprennent la farine de poisson ainsi que l'huile de foie de poisson et autres huiles. Les entreprises peuvent se spécialiser ainsi dans la préparation de certaines espèces; par exemple, elles peuvent se concentrer surtout sur la pêche et le conditionnement de la perche rose (perche de mer). Il leur arrive aussi de faire la mise en conserve et la salaison, par suite de circonstances particulières, lorsqu'elles possèdent l'outillage nécessaire et qu'elles doivent assurer un débouché aux pêcheurs de la localité ou utiliser à l'année longue leur personnel et leurs installations.

À cause des grandes variations saisonnières dans l'approvisionnement et du caractère périssable du poisson, les usines se voient dans l'obligation de préparer rapidement le poisson et elles doivent être assez spacieuses pour recevoir les prises durant les périodes de production maximum. Il peut s'ensuivre qu'une grande partie des locaux reste inutilisée le reste de l'année. Pour établir une entreprise profitable, il faut donc prévoir aussi exactement que possible la régularité de l'approvisionnement de poisson, de la demande et de la disponibilité de la main-d'oeuvre locale, afin de déterminer la capacité optimum de l'usine.

Les usines de filetage qui sont situées dans les ports principaux peuvent puiser sur place à même la réserve de main-d'oeuvre; mais, comme il existe d'autres types d'emplois accessibles aux travailleurs, ces usines doivent offrir un salaire à peu près équivalent au salaire moyen que paient les autres entreprises. L'installation d'une usine dans un village de pêche plus isolé peut s'accompagner d'une affluence de travailleurs qui viennent s'établir avec leur famille à proximité de l'usine. Toutefois, les salaires ont tendance à être

moins élevés dans ces centres, vu que l'industrie de la pêche y rencontre peu de concurrents. En général, un tiers ou plus des employés d'une usine de filetage sont des femmes, dont les salaires sont de beaucoup inférieurs à ceux des hommes. Lorsque le chef de famille gagne suffisamment pour faire vivre les siens, les femmes et les jeunes filles peuvent recevoir des salaires moins élevés, car elles n'ont pas à subvenir à tous leurs besoins.

La plupart des grandes usines de filetage ont maintenant un personnel syndiqué et leur échelle de salaires est approuvée par le syndicat. Les taux de salaire horaire courants en Nouvelle-Écosse varient entre \$1.05 et \$1.16 pour les préposés au tranchage et à l'écorchage, entre \$0.92 et \$1.08 pour la main-d'oeuvre non spécialisée, et entre 77c. et 81c. pour les femmes préposées au mirage, à l'inspection au pesage et à l'emballage. À Terre-Neuve, exception faite de Saint-Jean, les taux sont plus bas: il sont, par exemple, de 80c. à 89c. pour les fileteurs et de 52c. à 62c. pour les femmes¹. Dans les usines de la province de Québec, de l'Île du Prince-Édouard et du nord du Nouveau-Brunswick, les taux de salaire sont assez semblables à ceux de Terre-Neuve.

Le coût de la main-d'oeuvre dépend non seulement des taux de salaire mais aussi du rendement de cette main-d'oeuvre. Au cours des dernières années, du moins dans certaines usines de filetage, un meilleur outillage, une mécanisation plus poussée et une plus grande compétence de la main-d'oeuvre et de l'administration ont augmenté le rendement. L'absence de renseignements qui nous permettraient de comparer le coût et le volume de la production au cours des 10 dernières années nous a mis dans l'impossibilité de dire si l'augmentation du rendement des usines de filetage a plus que suffi à équilibrer l'augmentation du coût de production attribuable à la hausse des salaires et aux dépenses considérables qu'ont entraîné en certains cas l'installation des locaux et de l'outillage.

Le rendement de la main-d'oeuvre est en rapport étroit avec la grosseur et l'état du poisson fileté. Par exemple, un trancheur habile peut arriver à dépecer 400 livres de morue brute (ce qui donne environ 135 livres de filets) à l'heure lorsqu'il travaille sur des morues de quatre ou cinq livres, alors que son rendement est doublé s'il travaille sur la grosse morue (market), qui pèse 12 livres. Cependant, un filetage plus rapide peut entraîner une diminution du taux de récupération des filets à partir de la matière première; la rapidité et le taux de récupération dépendent de l'habileté du fileteur.

Le rendement en filets de la morue habillée mais non étêtée, telle qu'elle arrive à l'usine est estimé en général à 33 p. 100, mais un trancheur expérimenté peut obtenir un rendement de 37 ou 38 p. 100, selon l'état du poisson. Dans le cas des blocs, le rendement est moins élevé et il n'atteint en général que 30 ou 31 p. 100.

1 Voir les Annexes C, D, E, F et G, Mémoire de la Fédération du Travail de Terre-Neuve, compte rendu de la Commission royale sur les écarts de prix des produits alimentaires à St-Jean (Terre-Neuve), 3 mai 1958

Pour diminuer les frais d'administration par unité de production, on peut faire fonctionner l'usine à plein rendement, vingt-quatre heures par jour, ou instituer un roulement de trois équipes, du moins pendant la période de prise maximum de l'été. Si les employés ne sont pas assez nombreux pour constituer deux ou trois équipes par jour, il peut devenir nécessaire de les garder au travail après les heures régulières, la rémunération pour les heures supplémentaires étant du tiers ou de moitié plus élevée que la rémunération habituelle, afin que le poisson accumulé puisse être conditionné avant qu'il ne devienne impropre à la consommation. En plus du fait que le rendement des employés est susceptible de diminuer lorsqu'ils sont fatigués, le taux de rémunération des heures supplémentaires entraîne une augmentation du coût unitaire de la production. Les entreprises subissent ces inconvénients pour éviter de perdre une partie du poisson ou parce que les pêcheurs sont mécontents s'ils doivent restreindre leurs prises à la quantité qu'un établissement peut absorber au cours d'une journée normale de travail. D'autre part, ces inconvénients ont leur compensation du fait que les frais unitaires d'administration sont normalement moins élevés à cause de la meilleure utilisation des locaux.

La dernière décennie a vu se généraliser sensiblement l'emploi des écorcheuses mécaniques et, plus récemment, l'emploi des machines à fileter dans les établissements de transformation du littoral de l'Atlantique. La généralisation de la méthode de congélation rapide du poisson a précédé de peu ces innovations et a procédé au rythme de la production sans cesse croissante de filets. Le congélateur par contact à plaques multiples est généralement employé pour la congélation des filets et des blocs, bien que le congélateur par ventilation soit plus commode pour la congélation d'emballage de diverses dimensions et de diverses formes, sans compter que le coût initial de ce congélateur est peut-être inférieur au coût initial de l'autre.

Les filets de morue congelés sont emballés dans des emballages "de consommateurs" d'une livre et dans de gros emballages de cinq livres destinés aux restaurants et aux institutions, ces derniers contenant environ six filets enveloppés de cellophane. On congèle également les filets de morue en blocs plus volumineux ou dalles destinés à la fabrication de bâtonnets de poisson panés, cuits ou crus. Les filets frais de morue sont emballés à raison de 20 livres par caisse et on les dispose en couches successives séparées par du papier parcheminé.

Les cartons d'une livre sont recouverts automatiquement d'une enveloppe colorée et imprimée avant d'être mis au congélateur. Après la congélation, on les dispose par séries de douze dans un même emballage. Quatre emballages de ce genre (48 cartons) entrent dans une grosse caisse d'expédition en carton fort. Le produit est entreposé jusqu'au moment de l'expédition. Le carton d'expédition contient 10 paquets de cinq livres enveloppés de cellophane.

La différenciation entre les catégories d'emballage dépend de la qualité du produit brut. Le poisson de qualité moyenne n'est pas emballé sous l'étiquette "premium", mais il peut être emballé sous une marque commerciale. Parfois, lorsque l'on ne dispose pas de

poisson auquel on peut apposer une étiquette de deuxième catégorie, on procède à l'emballage de quelques centaines de livres par jour de filets endommagés ou défaits que l'on vend à un rabais de 2c. ou 3c. la livre. Ce prix spécial de vente représente une valeur de récupération des filets endommagés. Si ces derniers sont congelés en paquets d'une livre, il est fort possible que le consommateur ne se rende pas compte de la différence.

Le découpage en filets pour la préparation des blocs doit se faire cependant avec grand soin et on doit veiller à ce que les arêtes de la nuque soient enlevées, mais on peut incorporer sans difficulté au bloc les filets endommagés et les morceaux de filets. Certains établissements munis d'un outillage spécialisé à cette fin, appréhendent les bâtonnets de poisson en quantité suffisante pour la consommation à l'intérieur du pays, mais le taux des droits d'entrée des bâtonnets sur le marché américain vise à empêcher les ventes canadiennes sur ce marché. Néanmoins, les établissements de transformation des États-Unis reçoivent en grande partie des usines canadiennes leur approvisionnement en blocs de morue et d'aiglefin.

Les principales espèces de poissons filetés dans les établissements du littoral de l'Atlantique sont la morue, l'aiglefin, la perche rose (sébaste ou perche de mer), le poisson-loup (poisson chat de mer), la merluche, le brosmes, le flétan et autres poissons plats, y compris le carrelet, la plie, les filets et la limande ferrugineuse (tous offerts sur le marché sous le nom de filets de "sole"). Les chiffres relatifs à la production des années 1949 à 1958 inclusivement apparaissent au tableau 2 ci-après.

Il est bon de remarquer que la production de filets de morue a compté pour environ la moitié de la production annuelle de filets et que la production globale de filets congelés pour la région a été cinq ou six fois supérieure à celle des filets frais. La Nouvelle-Écosse a enregistré cependant une proportion de filets frais beaucoup plus élevée. Des 65 millions de livres de filets et de blocs de morue congelés produits en 1958, on estime à un peu plus de la moitié la quantité de blocs et de dalles destinée à la production des bâtonnets.

Le poids de la prise correspondant à la production de filets de morue du littoral canadien de l'Atlantique (poids du filet multiplié par trois) représente 34 p. 100 des prises globales de morue de 1956 et de 1957 (voir tableau 1) et 43 p. 100 des prises de 1958. Ainsi, plus d'un tiers des prises de morue est transformé en filets et en blocs frais ou congelés.

La farine de poisson est le produit secondaire le plus important des usines de filetage. Cette farine apporte un complément riche en protéine à l'alimentation des volailles et du bétail. Après le prélèvement des filets, il reste environ les deux tiers du poids de la prise. On réduit ces issues en farine en les soumettant à diverses opérations: broyage, cuisson et séchage. Il faut environ cinq tonnes d'issues pour produire une tonne de farine.

TABLEAU 2. PRODUCTION DE FILETS ET DE BLOCS FRAIS ET CONGELÉS DE LA CÔTE EST DU CANADA,
PAR ESPÈCE, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958

(en milliers de livres)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
<u>Poisson congelé</u>										
Morue	24,182	33,745	31,943	41,396	30,906	55,819	55,279	59,915	62,919	65,849
Aiglefin	12,967	12,470	9,466	12,466	15,926	30,150	35,715	39,921	30,917	24,733
Perche rose	4,998	7,514	10,537	10,643	12,855	12,713	11,833	16,086	13,198	16,821
Poisson plat	3,256	5,269	10,653	12,136	10,094	9,630	16,532	15,245	17,961	17,949
Autres	530	1,494	1,664	2,408	2,063	2,027	2,095	2,324	3,688	6,853
Total	45,933	60,492	64,263	79,049	71,844	110,339	121,454	133,491	128,683	132,205

TABLEAU 2. PRODUCTION DE FILETS ET DE BLOCS FRAIS ET CONGELÉS DE LA CÔTE EST DU CANADA,
PAR ESPÈCE, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958 (suite)

(en milliers de livres)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
<u>Poisson frais</u>										
Morue	10,507	12,511	14,919	12,082	11,766	9,564	9,854	11,692	10,827	9,397
Aiglefin	7,463	7,564	8,873	6,960	7,448	7,121	7,855	8,287	8,347	7,390
Perche rose	-	-	-	-	72	72	33	31	39	13
Poisson plat	579	1,100	2,049	1,898	3,062	2,003	2,901	1,513	2,364	1,625
Autres	522	1,412	1,819	2,137	1,567	1,666	1,551	1,544	951	1,521
Total	19,071	22,587	27,660	23,077	23,915	20,426	22,194	23,067	22,528	19,946

TABLEAU 2. PRODUCTION DE FILETS ET DE BLOCS FRAIS ET CONGELÉS DE LA CÔTE EST DU CANADA,
PAR ESPÈCE, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958 (suite)

(en milliers de livres)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
<u>Poisson frais et</u> <u>poisson congelé</u>										
Morue	34,689	46,256	46,862	53,478	42,672	65,383	65,133	71,607	73,746	75,246
Aiglefin	20,430	20,034	18,339	19,426	23,374	37,271	45,570	48,208	39,264	32,123
Perche rose	4,998	7,514	10,537	10,643	12,927	12,785	11,866	16,117	13,237	16,834
Poisson plat	3,835	6,369	12,702	14,034	13,156	11,633	19,433	16,758	20,325	19,574
Autres	1,052	2,906	3,483	4,545	3,630	3,693	3,646	3,868	5,639	8,374
Total	65,004	83,079	91,923	102,126	95,759	130,765	143,648	156,558	152,211	152,151

Source: Canadian Fisheries Annual, publié à Gardenvale, (Qué.), 1957 et 1959, section 5 de l'Annexe.

Il est difficile d'établir les bénéfices que les issues rapportent à la fabrique de farine, car les usines de filetage ne vendent pas les issues au même tarif. Le prix est généralement d'environ 7 ou 8 dollars la tonne, alors qu'il ne représente parfois qu'une valeur nominale de 2 ou 3 dollars la tonne, là où la fabrique de farine et l'usine de filetage font partie du même établissement. On a même signalé le cas d'une fabrique de farine qui versait \$13.50 la tonne à son principal fournisseur. Les pêcheurs reçoivent ordinairement $\frac{1}{4}$ c. ou $\frac{1}{2}$ c. la livre pour le poisson avarié qui doit être envoyé à la fabrique de farine (c'est-à-dire de 5 à 10 dollars la tonne). Un prix moyen de \$7.50 la tonne établirait le coût de la matière première à environ \$38 la tonne de farine, ce qui est moins d'un tiers du prix f. à b. que la fabrique perçoit sur la farine, qui est d'environ \$125 la tonne. (Ce prix est basé sur la teneur en protéines qui est en général de 60 à 65 p. 100 ou 60 à 65 unités au prix courant d'environ 2 dollars l'unité pour la farine de "poisson à chair blanche").

Étant donné que, dans la plupart des établissements, les issues provenant du prélèvement de filets sont destinées à la fabrication de la farine de poisson, cette production secondaire représente un facteur considérable dans l'industrie du filetage et on doit en tenir compte dans l'établissement des écarts de prix. Le taux des issues à \$7.50 la tonne représenterait une diminution de trois-quart de cent du prix de la morue brute nécessaire pour prélever une livre de filets, ce qui correspond à deux livres de perte par livre de filets.

Les bâtonnets de poisson ont été introduits aux États-Unis il y a environ huit ans et la production de cet aliment a augmenté rapidement pour atteindre en ces dernières années une moyenne annuelle de 50 millions de livres. La production de bâtonnets de poisson au Canada est un peu plus récente et représente en général un dixième de la production des États-Unis. Voici les statistiques à ce sujet:

TABLEAU 3. PRODUCTION DES BÂTONNETS DE POISSON AU CANADA, 1954 A 1958^a

(en milliers de livres)

	1954	1955	1956	1957	1958
Cuits	-	4,046	3,912	3,838	4,740
Crus	-	1,144	498	1,578	1,544
<u>Total</u>	1,880	5,190	4,410	5,416	6,284

a Service de l'économie, ministère des Pêcheries du Canada.

La vente de bâtonnets de poisson s'est accrue par le fait qu'ils ont remplacé les variétés ordinaires de filets et autres parties de poisson plutôt que par une augmentation nette dans la consommation du poisson. Une part considérable du poids du produit final provient de

la chapelure et de l'huile qui a été absorbée au cours de la cuisson. Des scies à rubans multiples servent à tailler les blocs congelés en bâtonnets de la dimension requise, qui sont ensuite enrobés de chapelure, cuits dans l'huile, emballés et congelés de nouveau ou bien enrobés de chapelure, emballés et congelés sans cuisson. Au cours du dernier quart de 1958, le prix de gros à Toronto des bâtonnets de morue atteignait \$3.70 pour douze paquets de huit onces. Cela équivalait donc à un prix d'environ 62c. la livre en comparaison d'un prix de 29c. et 30c. la livre coté à la même époque pour les filets de morue congelés (en paquets de cellophane de 5 livres).

L'envergure de la production de filets dépend des fluctuations saisonnières des prises de poisson. La situation du marché peut faire varier la production de filets frais des établissements qui produisent aussi des filets congelés; les filets seront sans doute congelés si cet apprêt offre une meilleure source de profit. Habituellement, de très bonnes prises au cours de l'été entraînent une baisse des prix de vente; une part des bénéficiaires que procure la congélation des filets consiste à tirer profit des prix plus élevés qui résultent de l'approvisionnement limité des mois d'hiver, car il est possible d'entreposer les filets congelés jusqu'à ce moment.

Les plus grands établissements peuvent tailler en filets 50 millions de livres de poisson brut au cours d'une année; les plus petits établissements peuvent n'emballer et n'expédier annuellement que quelques mille livres de filets déjà taillés par les pêcheurs. Le volume et la régularité des approvisionnements de poisson et la disponibilité de la main-d'œuvre déterminent la dimension la plus efficace pour l'usine. La mise en filets de poisson frais ne requiert pas une mise de fonds considérable, mais la plus petite entreprise de congélation doit atteindre une échelle de production très élevée avant de porter à son maximum l'épargne réalisée sur le prix indirect de transformation par unité de production¹. Les plus grandes entreprises peuvent aussi retirer des avantages considérables dans la mise sur le marché. Les difficultés relatives à la gestion et la coordination des opérations de l'établissement et les restrictions dans la main-d'œuvre et dans l'approvisionnement en poisson brut limitent l'expansion de l'entreprise au point de vue de la rentabilité. Pour cette raison, l'expansion d'une société commerciale se fait de préférence plutôt au moyen de filiales et d'opérations auxiliaires, c'est-à-dire par voie d'intégration verticale ou horizontale ou par les deux méthodes à la fois.

5. Distribution aux détaillants

Les courtiers et les commissionnaires agissent à titre d'acheteurs indépendants ou d'agents pour un ou plusieurs exploitants. Les

1 Peut-être une production de cinq millions de livres ou plus par année ("capacité" de 15 millions de livres, poids au débarquement) selon le témoignage de M. H. Connor au cours des audiences que la Commission a tenues à Halifax. Voir compte rendu, volume 13, p. 2066.

frais de courtage ou les commissions varient entre 2.5 et 12 p. 100 de la valeur des ventes; cette différence dépend de l'endroit, du volume et de la régularité de l'approvisionnement, de la confiance qu'on peut accorder au fournisseur et de plusieurs autres conditions. Les services de courtiers permettent au grossiste de maintenir un approvisionnement constant de plusieurs sortes de poissons en quantité suffisante.

Les grossistes peuvent être des maisons de gros ordinaires pour la vente du poisson, des marchands de gros et de détail ou des grossistes de "produits congelés" qui offrent des paquets de poisson congelé rapidement parmi leurs autres étalages de fruits, de légumes et de jus congelés. Les marchands de viandes en gros achètent aussi du poisson comme à-côtés ou pour rendre service à leurs clients.

Il est difficile d'évaluer la marge de profit des grossistes en raison du manque de renseignements dignes de foi au sujet des prix f. à b. l'établissement. Les prix de gros¹ publiés pour les villes de Halifax, de Montréal, de Toronto de Winnipeg et de Vancouver et qui sont publiés bi-mensuellement ont peut-être tendance à être plus élevés qu'ils ne le sont en réalité. Le prix pour chaque ville est calculé d'après la moyenne des prix de plusieurs établissements sans tenir compte de la diversité des rabais que les établissements de cette ville peuvent consentir sur leurs prix officiels.

De manière approximative, on peut établir la valeur f. à b. l'établissement à 15c. la livre pour des filets de morue fraîche, sur une base de 9c. pour le poisson brut (3c. sur le poids au débarquement vont au pêcheur) et une marge de 6c. va à l'exploitant. La livraison par grande vitesse en chargements de moins d'une wagonnée hausse le prix de chaque livre de poisson de 4c. tandis que les frais de courtage à 7 p. 100 y ajoutent 1½c.; le grossiste a donc à payer un coût total de 20½c. Au mois d'octobre 1957, les filets de morue fraîche se vendaient à Toronto au prix de gros de 30.7c. D'après ces chiffres, la marge de profit du grossiste s'élèverait à 10c. la livre, ou 33 p. 100 de son prix de vente. Comparativement, la marge de profit des détaillants à Toronto, pour les filets de morue fraîche au mois d'octobre 1957, était d'environ 16c., le prix moyen au détail s'élevant à 46.8c.

Les frais de conditionnement pour les filets congelés seraient légèrement plus élevés; avec l'addition d'un autre cent(c.) pour les frais de congélation, le prix f. à b. l'établissement s'élèverait à 16c. D'autre part, la livraison des filets congelés en chargements d'une wagonnée peut réduire de moitié les frais de transport. Le prix coûtant pour le grossiste s'élèverait donc à Toronto à environ 19c. (y compris 1½c. pour la livraison par messagerie et 1½c. pour le courtage). Pour les filets de morue congelée, le cours des prix de gros à Toronto, en octobre 1957, atteignait 24.5c. l'enveloppe de cinq livres, tandis que le prix au détail s'élevait à 29.7c. le paquet de filets. Le grossiste réaliserait donc une marge de profit de 5½c. environ ou 22 p. 100 de son prix de vente, et le détaillant aurait une marge de profit de 5c. ou 6c.

1 Extraits de La Statistique mensuelle des pêches du Canada,
Bureau fédéral de la Statistique.

Ces chiffres représentent la "mince" marge de profit que retire l'exploitant. Plusieurs exploitants ont probablement des frais plus élevés, surtout ceux qui ont des usines neuves et non dépréciées. Les bilans des établissements qui décomposent chaque dollar de leurs ventes permettent aussi d'évaluer la valeur f. à b. l'établissement. Un exposé soumis à la Commission à Halifax, le 2 mai, répartissait ainsi le dollar des ventes: 53.3 p. 100 pour la matière première (poisson) 22.7 p. 100 pour les salaires 22.4 p. 100 pour les frais généraux et divers autres frais, y compris les impôts, et 1.6 p. 100 pour les bénéfices distribués et non distribués¹. Ces chiffres et un coût de 9c. par livre pour la matière première établissent le prix des filets de morue à une valeur f. à b. l'établissement d'environ 17c. la livre, c'est-à-dire:

	<u>Pourcentage par dollar de vente</u>	<u>Prix en cents la livre</u>
Matière première	53.3	9.0
Salaires	22.7	3.8
Frais d'administration, etc.	22.4	3.8
Bénéfices	1.6	0.3
	<u>100.0</u>	<u>16.9</u>

Si l'on ajoute 3c. la livre pour les frais de transport et de courtage, le prix payé par le marchand de gros de Toronto s'élèvera à 20c. Ainsi, en octobre 1957, la marge de profit du grossiste aurait été de 4½c. sur les filets de morue congelés, soit 22½ p. 100 du prix coûtant et 18½ p. 100 du prix de vente; par contre la marge de profit au détail se serait élevée à 5c.

Au cours des cinq dernières années, près de 78 p. 100 de la production de filets de poissons de mer frais et congelés, en provenance de la côte est du Canada, a été exportée aux États-Unis. La proportion exportée s'élevait à 82 p. 100 dans le cas des filets et des blocs de morue et 64 p. 100 dans le cas de l'aiglefin. Le Canada a fourni aux États-Unis 70 p. 100 (102.8 millions de livres) des 146.6 millions de livres de filets et de blocs de "poissons de fond" importés par les États-Unis en 1958. Ce total comprend 36.3 millions de livres de filets de morue du Canada, soit 75 p. 100 des 48.6 millions de livres de filets de morue importés et 34.8 millions de livres de blocs sur l'importation totale de 51.1 millions de livres de blocs de morue, d'aiglefin et autres poissons de fond congelés².

Les filets et les blocs de morue sont admis aux États-Unis selon les conditions stipulées à l'alinéa 717 (b) du tarif douanier des États-Unis: "Poisson, découpé, écorché, désossé, tranché, ou divisé,

1 Comptes-rendus, vol. 13, pp. 2030-2031.

2 United States Imports of Merchandise for Consumption, année civile 1958, Rapport n° FT 110, États-Unis, Département du Commerce, Bureau du recensement.

non spécialement énuméré: perche rose, morue, aiglefin, merluche, merlan jaune et brosmé", soumis à un droit de douanes de $2\frac{1}{2}$ c. la livre, ou de $1-7/8$ c. la livre pour un quota établi¹. En 1958, le contingent s'élevait à 35,892,221 livres; mais nous n'avons pas de renseignements sur la part qu'y tenaient les filets et les blocs du Canada.

Le prix du change des dollars américains en monnaie canadienne contribue à augmenter les droits d'entrée des exportations canadiennes aux États-Unis. Le 14 juillet 1958, le dollar canadien valait 104-3/32 en monnaie américaine ce taux a fait baisser d'à peu près 1c. les profits réalisés sur les filets du Canada vendus 24c. à Boston.

À la mi-octobre 1957, les filets de morue congelés du Canada valaient de 21c. à 23c. l'enveloppe de 5 livres, chez leurs premiers destinataires à Chicago, alors qu'ils atteignaient en moyenne $24\frac{1}{2}$ c. à Toronto. À Chicago à la même date, on évaluait entre 22c. et 24c. l'enveloppe de 5 livres d'origine américaine - vraisemblablement un cent de plus que le paquet canadien. À Boston, les enveloppes tant canadiennes qu'américaines, étaient cotées entre 21c. et 22c. À des époques différentes, à Chicago et à Boston, le paquet d'une livre valait de 2c. à 5c. de plus que le paquet de 5 livres; cependant les prix de gros observés sur les principaux marchés des États-Unis ne montrent pas de différence marquée entre les prix des filets de morue congelés canadiens ou américains². Les établissements canadiens de préparation de filets emballent une grande partie de leur production en utilisant les étiquettes de leurs clients, de leurs filiales ou des sociétés mères aux États-Unis; on considère donc ces produits, à toutes fins pratiques, comme du poisson des États-Unis dans les comptes-rendus des marchés de ce pays.

En conséquence, alors que les filets de morue congelés provenant du Canada se vendent aux États-Unis 1c. ou 2c. de moins que les filets de la Nouvelle-Angleterre, les prix des filets frais se comportent tout différemment. Ceci apparaît dans les estimations qui suivent, qu'on a extraites du Daily Fisheries Report de New York (ventes en larges quantités par les premiers destinataires à New York):

-
- 1 Les droits de douane réduits s'appliquent aux exportations ne dépassant pas le contingent annuel de 15 p. 100 de la moyenne de toute la consommation annuelle apparente de ce poisson pendant les trois années civiles qui précèdent son exportation. On ne dépassera pas le quart de ce contingent pendant les trois premiers mois de l'année, la moitié pendant les six premiers ou les trois quarts pendant les neufs premiers. (La "consommation annuelle apparente" est établie sans tenir compte des changements qui ont lieu dans les stocks en entrepôt.)
 - 2 Voir Daily Fishery Reports (de Boston, New York ou Chicago), Service des nouvelles du marché, Bureau des pêches commerciales, États-Unis, Département de l'intérieur.

Filets de morue frais

(Prix en c. la livre)

<u>Date</u>	<u>Américain</u>	<u>Canadien</u>
15 octobre 1957	42 - 45	25 - 26
13 mai 1958	38 - 40	28 - 30
17 juin 1958	40 - 42	28

Il peut arriver que de basses cotations correspondent à des rabais pour du poisson de la veille ou des jours précédents ou à des rabais accordés pour quelque autre défaut de qualité; cependant, les différences qui apparaissent ici sont les mêmes depuis plusieurs années. On peut apporter plusieurs raisons aux particularités de ce marché. En voici une: on juge de la fraîcheur des filets d'après le temps qui s'est écoulé depuis qu'ils ont été découpés; ainsi, les filets découpés à Boston ou à New York sont considérés "plus frais" que ceux de la Nouvelle-Écosse, même si le poisson découpé a séjourné 10 jours en bateau. Évidemment, les filets du marché national proviennent de prises haut-cotées alors que les prises de morue à Halifax ne sont évaluées qu'à 3 c. ou 3¼c. Les prix à Boston (pour la première vente hors du bateau) étaient, par exemple:

<u>Date</u>	<u>Grosse morue</u>	<u>Morue moyenne</u>	<u>Petite morue</u> <u>"Scrod"</u>
			(en dollars par 100 livres)
12 mai 1958	14.00	12.00	-
16 juin 1958	11.60	9.75	9.00
30 juin 1958	6.50	7.60	6.55- 6.60

A ce prix, la majeure partie de la morue de la Nouvelle-Angleterre doit se vendre sur le marché du poisson frais; en outre, elle ne peut se vendre au prix offert pour les filets frais de morue canadienne. On ne sait dans quelle mesure la différence entre le prix de vente des filets de la Nouvelle-Angleterre et celui des filets canadiens existe au niveau du détail. Vraisemblablement, dans la majeure partie des cas, le consommateur américain ne saurait dire si le produit qu'il achète vient du Canada ou de la Nouvelle-Angleterre.

Les prix de la morue à tous les niveaux révèlent l'abondance et la facilité d'approvisionnement relatives dont jouissent les stocks de morue de l'Atlantique, au regard des autres espèces de poissons de fond, ainsi que de la préférence marquée du consommateur à l'égard des autres espèces de poisson. Dans le commerce du poisson, l'acheteur exige souvent une certaine quantité de filets d'aiglefin, de perche rose et de poisson plat dans ses commandes, ce qui met dans une position désavantageuse les établissements de préparation de filets qui sont forcés de s'en tenir surtout aux filets de morue. La majeure partie du progrès enregistré dans l'industrie canadienne de la préparation des filets au cours de la dernière décennie s'est produite dans les régions comme Terre-Neuve et le golfe Saint-Laurent, où la morue est la prise principale. En outre, les filets de morue congelés du Canada

ont dû faire face, sur le marché américain, à la concurrence des nombreuses importations de filets et de blocs de morue en provenance de l'Islande, de la Norvège, du Danemark et de l'Allemagne de l'Ouest.

6. Consommation nationale; distribution au détail, restaurants et institutions

Les filets de morue frais, mis en vente à l'étalage, en caisse ou au comptoir, se vendent à la livre, mais la plus grande partie des filets de morue congelés se vendent au détail dans les boîtes d'une livre que le consommateur trouve aux comptoirs des aliments congelés dans les chaînes ou les magasins de détail indépendants. Le paquet de cinq livres, emballé dans la cellophane, est destiné surtout aux hôtels, restaurants, hôpitaux et autres institutions qui achètent le poisson en grande quantité. Nous l'avons dit plus haut, nombreux sont les marchands détaillants qui ne vendent plus de poisson frais mais seulement du poisson congelé qu'ils conservent dans des congélateurs.

La consommation nationale de filets de morue frais et congelés (c'est-à-dire la production annuelle moins les exportations, compte tenu des changements dans les stocks) s'élève chaque année à moins d'une livre par tête. Les chiffres estimatifs annuels s'établissent de la façon suivante:

TABLEAU 4. CONSOMMATION NATIONALES DE FILETS ET BLOCS DE MORUE FRAIS ET CONGELÉS, DE 1950 À 1958

Année	En milliers de livres	Nombre de livres par tête
1950	16,115	1.17
1951	12,761	0.91
1952	15,474	1.07
1953	12,729	0.86
1954	14,303	0.94
1955	11,052	0.71
1956	14,915	0.93
1957	11,621	0.70
1958	11,584	0.68

Ajoutons, pour fins de comparaison, que la consommation des produits du poisson au Canada par tête, en 1957, était de 13.5 livres (poisson comestible), dont 6.9 livres se composait de mollusques et crustacés frais et congelés, y compris 2.7 livres de filets. Les chiffres de la consommation par tête n'ont pas varié considérablement durant ces dernières années. Les filets de morue représentaient donc un tiers (ou moins) de la consommation moyenne de filets.

7. Établissement de l'écart des prix

Les données statistiques dont on peut disposer sur les prix de la morue, pour la décennie 1949-1959, sont assez peu satisfaisantes. Les cotations officielles de prix de détail à l'égard des filets de morue "frais et congelés" ont été publiées jusqu'à la fin de 1954; à partir de cette date, on a commencé à publier chaque mois une série de cotations des prix sur les filets de morue frais. Les cotes de prix de détail sur les filets de morue "congelés et emballés", pour la ville de Toronto, nous sont connues depuis l'année 1952, mais on ne saurait les comparer de près aux cotes de prix de gros pour les paquets de cinq livres emballés dans la cellophane¹. Toutefois, les moyennes non pondérées des cotes mensuelles sur les prix de gros et de détail, enregistrées à Toronto, servent de moyennes annuelles dans le tableau 5, pour établir l'écart des prix "entre le gros et le détail" dans cette ville. Attendu que les cotes des prix de gros des paquets de cinq livres recouverts de cellophane peuvent avoir été inférieures de quelques cents à celles des filets emballés auxquelles s'applique la série des prix de détail, l'écart entre le gros et le détail peut paraître majoré dans les chiffres qui figurent au tableau.

Le calcul de l'écart entre le prix payé au pêcheur et le prix de détail représente des difficultés plus grandes encore. Les différences considérables qui se produisent d'une province à l'autre dans la valeur moyenne des prises annuelles de morue sont bien visibles dans le tableau 1. Les chiffres des moyennes des prises mensuelles pondérées indiquent des différences plus marquées encore du fait que le prix saisonnier varie considérablement d'une province à l'autre. En outre, même dans l'établissement de l'écart des prix régionaux et saisonniers, il peut se glisser des inexactitudes à cause de la nécessité où l'on se trouve d'employer des valeurs moyennes estimatives des prises pour les produits finis et à demi apprêtés, tels que la morue séchée et salée et la morue placée dans du sel en vrac, produits et vendus par le pêcheur lui-même. Ces produits sont réduits arbitrairement à leur équivalent en poisson brut auquel on applique le prix qui a cours pour le poisson éviscéré mais non étêté. Les valeurs des prises de morue sont donc en quelque sorte théoriques dans les régions où les pêcheurs vendent une partie de leur poisson autrement que non étêté et habillé. Lorsqu'il s'est agi de calculer l'écart des prix dans le cas des filets de morue, il a fallu tout d'abord reconnaître que les filets frais et les filets congelés sont deux produits différents, qu'il faut étudier séparément; on a dû ensuite choisir un marché considérable, soit la ville de Toronto, à l'égard de laquelle nous possédons une série relativement complète des prix de gros et de prix de détail pour chaque produit. Pour calculer l'écart entre le prix payé au pêcheur et le prix

1 Selon la moyenne des prix de gros enregistrée au milieu du mois et la moyenne des prix de détail enregistrée le premier jour du mois, recueillies et publiées par le Bureau Fédéral de la Statistique dans la Statistique mensuelle des pêches du Canada.

de détail, dans le tableau 5, on s'est fondé sur les prix des prises de morue à Halifax¹, car ces derniers représentent les prix de la morue brute à Halifax et à Lunenburg et on sait que ces régions, où la majeure partie des prises est confiée aux établissements de préparation des filets sont en outre les deux plus grands fournisseurs au marché canadien de filets frais et de filets congelés. On se sert d'une moyenne approximative des prix d'hiver et d'été de la morue marchande à Halifax et on en déduit un quart de cent, soit la valeur des issues employées dans la production de la farine de poisson. Ainsi calculé, le coût de la matière première de la morue employée dans la préparation des filets est majoré, en ce sens qu'une partie de la petite morue (scrod) est mise en filets et que le pêcheur reçoit pour ce produit un prix peu élevé². Il va de soi qu'un grand nombre d'établissements de préparation des filets offrent pour les prises un prix inférieur à celui qu'on paie à Halifax.

Au cours de la période 1955-1958, le prix de détail des filets de morue frais à Toronto était supérieur dans une proportion d'environ 50 p. 100 à celui des filets de morue congelés. Le coût de la matière première à Halifax était le même dans le cas des filets frais et des filets congelés; par conséquent, le prix payé au pêcheur représentait une plus grande proportion de la valeur au détail des filets congelés, soit environ 30 p. 100, contre 20 p. 100 dans le cas des filets frais. La hausse du détaillant était d'environ 35 p. 100 de la valeur au détail sur les filets de morue frais; elle représentait en partie, bien entendu, le risque de perte pour les déchets. La hausse du prix de détail sur les filets de morue congelés était d'environ la moitié d'autant et il semble qu'elle ait diminué au cours des cinq ou six dernières années.

1 Les prix des prises sont recueillis par les bureaux régionaux du ministère des Pêcheries et publiés par le BFS.

2 Pour compenser toutefois, il faut noter que le coût de la main-d'œuvre dans la mise en filets du petit poisson est plus élevé pour chaque livre de filet. Le taux de récupération dans le cas du gros poisson pourrait ne différer peut-être pas beaucoup de celui du petit poisson.

TABLEAU 5. RÉSUMÉ DES ÉCARTS ENTRE LE PRIX AU PÊCHEUR ET LE PRIX DE DÉTAIL, FILETS DE MORUE FRAIS ET CONGELÉS, 1952 À 1958

Année	Prix de détail moyen à Toronto (c. la liv.) (1)	Valeur de détail équivalente par livre de morue marchande poids au débarquement (c.) (2)	Prix de gros moyen à Toronto (c. la liv.) (3)	Prix moyen au débarquement de la morue marchande à Halifax moins la valeur des issues (c.) (4)	Écart entre le prix au pêcheur et le prix de détail (c.) (5)	Part de la valeur au détail touchée par le détaillant (%) (6)	Part de la valeur au détail touchée par le pêcheur (%) (7)
A. <u>Filets de morue emballés, congelés, 1952-1958</u>							
1952	38.6	12.9	30.4	3.5	9.4	21	27
1953	34.8	11.6	27.0	3.0	8.6	22	26
1954	33.5	11.2	25.6	3.2	8.0	24	30
1955	30.8	10.3	24.4	3.0	7.3	21	29
1956	29.8	9.9	24.8	3.2	6.7	17	32
1957	30.2	10.1	24.9	3.0	7.1	18	30
1958	31.4	10.5	27.9	3.0	7.5	11	29

Colonne (1): La moyenne de l'année est une moyenne non pondérée des prix mensuels mentionnés dans la publication du BFS intitulée, La statistique mensuelle des pêches du Canada.

Colonne (2): Prix de détail (colonne (1)) divisé par 3.

Colonne (3): Jusqu'au mois de juillet 1954, les séries de prix de gros mentionnés par le BFS sont intitulées "Filets de morue congelés, emballés" et, après cette date, il sont intitulés "en sacs de cellophane de 5 livres". Une série différente intitulée "Filets de morue congelés, non emballés" a été employée pour les années 1952 et 1953 dans le tableau 69 (p.289) du volume II de ce rapport. En conséquence, les prix de gros moyens pour ces deux années diffèrent dans le tableau 69.

TABLEAU 5. RÉSUMÉ DES ÉCARTS ENTRE LE PRIX AU PÊCHEUR ET LE PRIX DE DÉTAIL, FILETS DE MORUE FRAIS ET CONGELÉS, 1952 À 1958 (fin)

Année	Prix de détail moyen à Toronto (c. la liv.)	Valeur de détail équivalente par livre de morue marchande poids au débarquement (c.)	Prix de gros moyen à Toronto (c. la liv.)	Prix moyen au débarquement de la morue marchande à Halifax moins la valeur des issues (c.)	Écart entre le prix au pêcheur et le prix de détail (c.)	Part de la valeur au détail touchée par le détaillant (%)	Part de la valeur au détail touchée par le pêcheur (%)
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<u>B. Filets de morue, frais, non enveloppés, 1955-1958</u>							
1955	44.8	14.9	28.2	3.0	11.9	37	20
1956	44.9	15.0	29.2	3.2	11.8	35	21
1957	45.5	15.2	30.3	3.0	12.2	33	20
1958	51.4	17.1	33.4	3.0	14.1	35	18

Colonne (4): On a déduit un quart de cent pour la valeur des issues qui servent à la production de farine de poisson.

Colonne (5): Colonne (2) moins colonne (4).

Colonne (6): Différence entre le prix de gros et le prix de détail (colonne(1) moins colonne (3)) exprimée en pourcentage du prix de détail (colonne (1)).

Colonne(7): Prix au débarquement (colonne (4)) exprimé en pourcentage de la valeur de détail équivalente (colonne (2)).

TABLEAU A1 DE L'ANNEXE

PRISES MENSUELLES DE MORUE DE L'ATLANTIQUE, CÔTE EST DU CANADA, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958^a

(poids des prises en milliers de livres)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
Janvier	6,108	5,283	7,692	7,717	13,052	14,070	10,890	10,501	6,483	12,817
Février	3,697	3,368	6,834	7,411	10,283	14,284	11,546	9,119	6,296	10,454
Mars	7,783	10,161	8,147	11,584	9,556	15,294	13,376	14,352	14,269	13,571
Avril	12,277	14,579	14,373	20,528	16,490	18,670	21,805	21,183	14,752	20,351
Mai	19,601	21,608	20,269	17,031	18,520	20,389	24,135	28,443	28,868	31,304
Juin	43,545	33,184	36,535	33,556	63,551	76,591	67,439	92,128	64,752	111,498
Juillet	49,120	46,762	37,116	51,496	193,928	221,221	183,165	198,516	200,098	152,948
Août	33,302	40,238	28,423	25,979	90,212	126,872	117,226	120,686	167,548	80,746
Septembre	29,531	26,686	27,383	29,558	55,701	82,770	66,794	66,122	68,903	45,625
Octobre	16,882	12,463	14,305	11,459	26,338	31,541	37,311	41,875	44,341	26,053
Novembre	9,456	11,560	8,380	8,112	17,312	18,012	22,000	14,879	18,037	13,519
Décembre	9,287	7,030	7,764	8,179	9,320	12,221	7,156	12,145	7,692	5,422

594

a Les prises de Terre-Neuve ne sont pas comprises pour les années 1949 à 1952 inclusivement.

Source: La statistique mensuelle des pêches du Canada. Les données pour l'année 1958 sont provisoires.

TABLEAU A2 DE L'ANNEXE

PRISES MENSUELLES DE MORUE DE L'ATLANTIQUE, NOUVELLE-ÉCOSSE, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958

(Poids des prises en milliers de livres)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
Janvier	6,094	5,246	7,623	7,662	9,340	10,624	7,403	8,164	5,873	9,752
Février	3,679	3,329	6,768	7,279	6,273	9,442	7,887	6,955	2,726	8,371
Mars	7,726	10,119	8,095	11,532	5,399	9,391	8,703	9,772	8,345	8,293
Avril	12,030	14,385	14,168	20,471	11,836	12,847	14,376	14,111	9,304	13,548
Mai	14,859	18,614	16,882	14,739	9,498	11,096	12,667	14,583	15,853	12,424
Juin	25,247	19,186	17,966	17,866	11,444	10,849	13,545	11,886	13,962	8,374
Juillet	25,395	21,666	21,271	23,185	17,418	14,612	15,416	15,306	13,867	11,457
Août	9,309	15,196	9,700	9,922	6,634	7,664	8,452	9,358	9,423	9,026
Septembre	15,926	13,064	15,878	16,656	16,244	16,488	12,771	10,467	12,295	8,920
Octobre	10,460	7,500	9,100	6,157	6,972	7,180	8,828	9,324	8,597	7,418
Novembre	7,878	9,942	7,175	6,674	8,056	9,959	13,382	5,922	9,914	8,524
Décembre	8,963	6,863	7,633	7,986	6,474	9,172	6,043	9,625	4,922	4,442

Source : La statistique mensuelle des pêches du Canada. Les données pour l'année 1958 sont provisoires.

TABLEAU A3 DE L'ANNEXE

PRISES MENSUELLES DE MORUE DE L'ATLANTIQUE, NOUVEAU-BRUNSWICK, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958

(Poids des prises en milliers de livres)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
Janvier	14	37	69	55	111	56	62	60	26	15
Février	18	39	66	132	63	64	50	70	16	3
Mars	57	42	53	52	41	80	62	26	11	25
Avril	197	194	99	57	123	129	114	32	31	12
Mai	275	705	605	596	471	567	1,483	1,194	1,241	1,159
Juin	4,464	3,498	5,112	5,148	3,464	2,878	4,646	5,164	5,324	6,848
Juillet	7,703	7,350	5,382	6,955	5,389	4,039	4,086	6,713	9,355	9,011
Août	6,680	6,160	5,854	5,514	3,696	4,970	5,796	10,424	9,102	8,972
Septembre	3,921	3,598	3,970	3,395	2,591	7,516	5,062	6,496	6,991	6,804
Octobre	2,099	1,469	2,118	1,832	2,888	4,372	4,843	6,692	5,275	4,443
Novembre	639	858	538	456	503	596	3,160	2,018	1,360	1,717
Décembre	47	71	76	73	77	53	91	68	81	132

Source: La statistique mensuelle des pêches du Canada. Les données pour l'année 1958 sont provisoires.

TABLEAU A4 DE L'ANNEXE

PRISES MENSUELLES DE MORUE DE L'ATLANTIQUE, QUÉBEC, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958

(Poids des prises en milliers de livres)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
Janvier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Février	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mars	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Avril	-	-	106	-	8	8	11	34	-	29
Mai	3,884	2,142	2,434	1,543	2,458	1,674	2,625	5,023	3,165	7,002
Juin	12,665	9,692	12,592	9,932	7,462	8,726	6,962	12,982	15,827	16,685
Juillet	13,987	16,460	9,140	20,401	13,519	5,934	8,464	15,375	19,655	18,999
Août	16,113	17,624	11,985	9,550	10,399	5,261	10,102	15,435	20,156	11,527
Septembre	8,882	9,403	7,030	9,062	5,822	7,676	7,055	12,559	12,205	7,908
Octobre	4,125	3,327	2,898	3,286	3,540	2,463	4,780	7,618	7,028	3,874
Novembre	850	705	578	889	1,444	484	1,299	1,271	1,129	711
Décembre	249	94	43	103	140	21	26	22	7	1

Source: La statistique mensuelle des pêches du Canada. Les données pour l'année 1958 sont provisoires.

TABLEAU A5 DE L'ANNEXE

PRISES MENSUELLES DE MORUE DE L'ATLANTIQUE, ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958

(Poids des prises en milliers de livres)

	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
Janvier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Février	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mars	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Avril	-	-	-	-	-	-	5	-	-	219
Mai	583	147	348	153	416	413	668	853	575	361
Juin	1,169	808	865	610	501	575	420	652	1,176	1,516
Juillet	2,035	1,286	1,323	955	667	1,120	1,832	2,353	1,223	1,438
Août	1,200	1,258	884	993	683	1,004	1,890	2,563	3,752	2,943
Septembre	802	620	505	445	400	947	900	1,512	718	803
Octobre	198	167	189	184	196	428	240	345	76	342
Novembre	89	55	89	93	167	138	56	145	32	106
Décembre	28	2	12	17	30	75	52	103	74	21

Source: La statistique mensuelle des pêches du Canada. Les données pour l'année 1958 sont provisoires.

TABLEAU A6 DE L'ANNÉE

PRISES MENSUELLES DE MORUE DE L'ATLANTIQUE, TERRE-NEUVE, POUR LES ANNÉES 1949 À 1958

(Poids des prises en milliers de livres)

	1953	1954	1955	1956	1957	1958
Janvier	3,469	3,390	3,334	2,277	584	3,050
Février	3,947	4,778	3,609	2,094	3,554	2,080
Mars	4,116	5,823	4,611	4,554	5,913	5,253
Avril	4,523	5,666	7,299	7,007	5,417	6,543
Mai	5,677	6,639	6,692	6,790	8,034	10,358
Juin	40,680	53,563	41,866	61,444	28,463	78,075
Juillet	156,935	195,516	153,367	158,770	155,998	112,043
Août	68,800	107,973	90,986	82,906	125,115	48,278
Septembre	30,644	50,143	41,006	35,088	36,694	24,176
Octobre	12,742	17,098	18,620	17,896	23,592	11,869
Novembre	7,142	6,835	4,103	5,522	5,602	2,496
Décembre	2,599	2,900	944	2,328	2,608	826

Source: La statistique mensuelle des pêches du Canada. Les données pour l'année sont provisoires.

LES FILETS D'AIGLEFIN

1. La matière première

L'aiglefin (*Melanogrammus aeglefinus*) fréquente d'ordinaire des eaux plus chaudes que celles où vit la morue; on le trouve dans l'étendue d'eau qui va du banc de Terre-Neuve et du sud de cette île jusqu'au cap Cod. Comme l'aiglefin est relativement peu répandu dans le golfe Saint-Laurent, les prises en sont peu nombreuses dans la province de Québec, dans le nord du Nouveau-Brunswick et l'île du Prince-Édouard¹. La période de croissance des poissons de cette espèce est longue, particulièrement dans les eaux du Nord, et l'exploitation des fonds où ils abondent est si considérable qu'on prévoit une diminution des stocks d'aiglefin et même, avec les années, une baisse des prises annuelles. La moyenne annuelle des prises d'aiglefin au Canada, au cours des cinq dernières années, s'établit à environ 129 millions de livres. Si l'on ajoute à ce chiffre celui de la pêche pratiquée chaque année par les autres nations dans les eaux nord-américaines, soit environ cent millions de livres, on obtient un total qui représente près de la moitié de la quantité estimative des stocks, ce qui est un taux de mise en valeur considérable².

On retrouve dans la pêche de l'aiglefin et dans l'apprêtage dont ce poisson fait l'objet les mêmes facteurs d'ordre saisonnier et d'ordre technique que dans le cas de la morue. La majeure partie des pêches s'effectue au moyen de dragues. La courbe de la production atteint son apogée en été et son bas niveau en hiver tandis que la courbe des prix se dessine en sens contraire. Comme la taille moyenne de l'aiglefin est plus petite que celle de la morue, il en coûte généralement plus cher pour préparer une livre de filet d'aiglefin que pour préparer une livre de filet de morue. Toutefois, grâce au filetage automatique, on réalise une économie en mettant en filets le très petit aiglefin (qu'on appelle quelquefois "ping pong") souvent à l'état entier, tel qu'il sort de l'eau; ces filets sont transformés en blocs ou dalles congelés dont on fait les bâtonnets de poisson.

La chair de l'aiglefin ressemble tellement à celle de la morue que les consommateurs américains préfèrent souvent acheter des filets d'aiglefin non écorché afin de pouvoir identifier le produit. La production de filets à partir du poids d'aiglefin habillé et non étêté, tel qu'il est déchargé, est peut-être supérieure dans une proportion de deux pour cent à celle de la morue et elle dépasse 40 p. 100 du poisson entier dans le cas des filets de poisson non écorché. Toutefois, depuis

1 Bien entendu, la pêche se pratique sur une échelle restreinte, dans le Golfe, au cours de l'hiver.

2 À comparer avec le tableau de mise en valeur des poissons de fond dans Les Pêches Commerciales du Canada, p. 13. Rapport de la Commission royale sur les perspectives économiques du Canada, 1956.

quelques années, les prises comprennent une bonne proportion de très petit aiglefin, d'où la baisse dans le taux moyen de récupération, surtout si l'on tient compte des "ping-pongs" débarqués à l'état entier. Pour les fins du présent exposé, on a délibérément fixé le taux moyen de récupération à 35 p. 100.

2. Écoulement des prises

Les chiffres relatifs à la quantité et à la valeur des prises annuelles d'aiglefin débarquées dans les provinces de l'Atlantique au cours de la dernière décennie apparaissent dans le tableau 1. La plus grande partie des prises se vend sous forme de filets et de blocs frais ou congelés; la vente des blocs se fait par la suite sous forme de bâtonnets ou de tranches de poissons. Une certaine quantité d'aiglefin se vend à l'état habillé, frais ou congelé; une quantité moindre entre dans la fabrication de l'aiglefin habillé et fumé, soit le véritable "aiglefin de Findon" ("finnan haddie"). Comme dans le cas des autres poissons de fond, ce qui reste une fois le découpage en filets terminé, soit les issues, est broyé et séché et réduit en farine "de poisson à chair blanche". Ce produit riche en protéines peut servir à compléter l'alimentation ordinaire des animaux.

Les prises d'aiglefin ont atteint au Canada une moyenne de 128,8 millions de livres par année, de 1954 à 1958 inclusivement. La production de filets frais et congelés a atteint une moyenne de 40,1 millions de livres au cours de la même période¹. En supposant que le taux de récupération soit de 35 p. 100, la production de filets et de blocs équivaldrait à des prises d'environ 115 millions de livres par année. Dans le cas des provinces Maritimes, la production d'aiglefin habillé et fumé exigerait plus d'un million de livres par année et celle de l'aiglefin habillé frais ou congelé, neuf ou dix millions de livres, (poids au débarquement)². Dans le cas de Terre-Neuve, les chiffres relatifs à l'utilisation sont inconnus; en ce qui concerne la province de Québec, les prises d'aiglefin ne représentent qu'une bien petite partie du total.

Environ les deux tiers de la quantité de filets et blocs frais et congelés d'aiglefin produits au Canada en ces dernières années ont été exportés aux États-Unis. La quantité de filets frais qu'on a gardée au pays a été toutefois assez considérable, puisqu'elle représente une proportion d'environ 85 p. 100 pour les cinq années allant de 1954 à 1958, contre une proportion de 25 p. 100 dans le cas des filets et des blocs congelés. La consommation canadienne de filets et de blocs d'aiglefin a en effet doublé au cours de la dernière décennie et il semble que la

1. Les chiffres annuels apparaissent au tableau 2 de l'étude sur la morue et sont inclus dans le tableau 2 reproduit ci-après.

2. Voici les chiffres employés relativement à la transformation de l'aiglefin: 170 livres de poids éviscéré et non étêté pour 100 livres de poisson habillé et fumé; 130 livres pour 100 livres du poisson habillé, frais et congelé.

TABLEAU 1. VALEURS DES PRISES ET DES DÉBARQUEMENTS ANNUELS D'AIGLE-FIN DANS LES PROVINCES CANADIENNES, DE 1949 À 1958^a

Année	Littoral canadien de l'Atlantique		Île du Prince-Édouard	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Québec ^c
	Total ^b	Terre-Neuve ^b				
A. <u>Poids au débarquement, en milliers de livres</u>						
1949	46,580	-	76	45,404	1,100	-
1950	47,319	-	128	46,213	978	-
1951	55,990	-	299	53,355	2,332	4
1952	54,902	-	1,153	51,198	2,544	7
1953	72,969	14,489	2,329	52,794	3,345	12
1954	117,989	42,817	3,014	67,867	4,251	40
1955	135,573	51,597	1,787	78,389	3,351	44.9
1956	155,390	62,264	1,978	87,756	3,113	279
1957	131,638	44,007	1,662	83,764	2,055	150
1958	103,358	30,760	2,655	66,798	3,092	53
B. <u>Valeur au débarquement, en milliers de dollars</u>						
1949	2,123.0	-	2.0	2,065.6	55.4	-
1950	2,365.6	-	6.3	2,294.0	65.3	-
1951	2,668.6	-	13.5	2,521.7	133.3	0.1
1952	2,722.6	-	53.1	2,524.0	145.3	0.2
1953	3,000.8	455.2	95.0	2,306.7	143.6	0.3
1954	4,243.5	1,189.7	142.3	2,729.8	180.7	1.0
1955	4,325.2	1,392.0	54.1	2,726.9	136.2	16.0
1956	4,861.9	1,649.8	70.9	2,999.0	134.3	7.9
1957	4,209.9	1,000.0	64.2	3,040.3	101.1	4.3
1958	4,091.0	713.0	118.0	3,068.0	190.0	3.0
C. <u>Valeur moyenne la livre, poids au débarquement, en cents</u>						
1949	4.6	-	2.6	4.5	5.0	-
1950	5.0	-	4.9	5.0	6.7	-
1951	4.8	-	4.5	4.7	5.7	2.5
1952	5.0	-	4.6	4.9	5.7	2.9
1953	4.1	3.1	4.1	4.4	4.3	2.5
1954	4.4	2.8	4.7	4.0	4.3	2.5
1955	3.2	2.7	3.0	3.5	4.1	3.6
1956	3.1	2.6	3.6	3.4	4.3	2.8
1957	3.2	2.3	3.9	3.6	4.9	2.9
1958	4.0	2.3	4.4	4.6	6.1	4.7

a Renseignements puisés dans la Statistique des pêches du Canada, publication du BFS. Les chiffres préliminaires pour l'année 1958 proviennent de la Statistique mensuelle des pêches du Canada, publication mensuelle du BFS.

b Les débarquements à Terre-Neuve ne sont pas inclus avant l'année 1953.

c Les débarquements d'aiglefin dans la province de Québec sont compris avec les autres espèces de poisson en 1949 et en 1950. Attendu que les chiffres annuels peu élevés de la quantité et de la valeur des prises sont établis en chiffres ronds, la valeur moyenne d'une livre, en ce qui concerne la province de Québec, n'est exacte qu'à un dixième de cent près.

TABLEAU 2. PRODUCTION, EXPORTATIONS ET CONSOMMATION CANADIENNES DE FILETS
ET BLOCS D'AIGLEFIN FRAIS ET CONGELÉS, DE 1949 À 1958^a

Année	Production annuelle de filets et blocs			Variations dans les stocks congelés au cours de l'année		Chiffre des ventes ^b
	Frais	Congelés	Total	Augmentation	Diminution	
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
	(en millions de livres)					
1949	7.5	13.0	20.4	-	0.3	20.7
1950	7.6	12.5	20.0	0.1	-	19.9
1951	8.9	9.5	18.3	0.3	-	18.0
1952	7.0	12.5	19.5	0.7	-	18.8
1953	7.4	15.9	23.4	0.3	-	23.1
1954	7.1	30.2	37.3	3.9	-	33.4
1955	7.9	35.7	43.6	-	2.6	46.2
1956	8.3	39.9	48.2	0.1	-	48.1
1957	8.3	30.9	39.2	-	2.3	41.5
1958	7.4	24.7	32.1	0.4	-	31.7

TABLEAU 2. PRODUCTION, EXPORTATIONS ET CONSOMMATION CANADIENNES DE FILETS
ET BLOCS D'ALGUEIN FRAIS ET CONGELÉS, DE 1949 À 1958* (suite et fin)

Année	Exportations			Consommation canadienne ^c		
	Frais	Filets congelés	Blocs congelés	Total	Par tête	
	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	
	(en millions de livres)					
	(7)	(8)	(9)	(10)	(12)	
1949	--	13.6	--	13.6	7.1	.53
1950	--	13.0	--	13.0	6.9	.50
1951	1.3	6.8	--	8.1	9.9	.71
1952	1.3	9.1	--	10.4	8.4	.58
1953	.9	12.3	--	13.2	9.9	.67
1954	.8	21.3	--	22.1	11.3	.74
1955	.9	17.5	13.0	31.4	14.8	.94
1956	1.8	18.1	11.0	30.9	17.2	1.07
1957	1.0	20.2	6.1	27.3	14.2	.86
1958	1.3	14.0	2.9	18.2	13.5	.79

a Les données sur la production proviennent du BFS et de Canadian Fisheries Statistics et Canadian Fisheries Annual, 1959, Gardenvale (Québec), appendice, paragraphe 5. Les chiffres sur les stocks et exportations sont fournis par le BFS et tirés de la Statistique mensuelle des pêches du Canada. Les données sur l'année 1958 ne sont que provisoires.

b La diminution des stocks équivaut à un écroulement sur le marché, aussi le "Total des ventes" est la somme de la production plus la diminution des stocks ou la somme de la production moins l'augmentation des stocks.

c La consommation canadienne (colonne 11) est la somme des ventes (colonne 6), moins le total des exportations (colonne 10). Le total est divisé par le chiffre de la population canadienne établi au 1^{er} juin de chaque année et publié dans l'ANNUAIRE DU CANADA; on obtient ainsi le chiffre de la consommation canadienne par tête.

consommation par tête s'élève maintenant à près de neuf-dixième de livres par année. Les chiffres annuels relatifs à la production, aux variations dans les stocks, à l'exportation et à la consommation canadienne (ce qui reste du total) apparaissent au tableau 2.

3. Production et ventes des pêcheurs

L'aiglefin, comme la morue, est éviscéré sur le pont même des chalutiers, grands ou petits, puis entreposé dans la glace, dans les compartiments qui se trouvent sous les ponts¹. Une fois que le poisson est descendu à terre, on le trie ou on le classe suivant la taille. Pour la vente, on distingue d'ordinaire deux catégories d'aiglefin: "aiglefin" ou "gros aiglefin" et "petit aiglefin" ("scrod"). Ainsi en juillet 1957, le prix de vente établi à Lunenburg (Nouvelle-Écosse) a été de 5c. la livre dans le cas de l'aiglefin et de 2½c. dans le cas du petit aiglefin; à Halifax, le gros aiglefin s'est vendu 4½c. la livre, le petit 2½c. et l'aiglefin avarié ("shack"), 2¼c. Au cours du même mois, à Glace Bay, à Petit de Grat et à Louisbourg, en Nouvelle-Écosse, le gros aiglefin a rapporté aux pêcheurs 4c., le petit 2½c.; à Sydney Nord, l'aiglefin s'est vendu 3½c. Le prix de l'aiglefin entier à Glace Bay s'est établi à 2¼c., moins 10 p. 100 (coût du vidage). La cotation de l'aiglefin non-classifié était de 3c. la livre à St-Jean (Terre-Neuve).

La moyenne mensuelle pondérée des prix des prises d'aiglefin en 1957 et 1958 fait l'objet du tableau 3. Les prix ont connu une hausse presque générale en 1958, alors que le taux de production de l'aiglefin était à la baisse. Les prix du Nouveau-Brunswick ont été plus élevés, en partie parce qu'une large part des prises venaient de la Baie de Fundy, où l'on vend surtout du filet frais. Au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse, pendant certains mois d'hiver, les prix moyens atteignent 1c. à 2c. de plus que pendant l'été: exemple de l'influence sur les prix des prises relativement peu considérables pendant l'hiver. À Halifax, les prix se sont même élevés jusqu'à 6c. à la fin de 1957 et en 1958, à 6¼c. en 1953-1953 et à 6½c. en 1950.

On peut avoir un aperçu des fluctuations saisonnières des prises d'aiglefin en comparant la quantité et la valeur des prises, telles que nous les présente le tableau 4, d'où l'on a tiré les valeurs moyennes qui apparaissent au tableau 3.

4. Transformation

Une grande partie de l'aiglefin pêché est ramené à terre dans les chalutiers. Pour cette raison la plus grande partie des filets d'aiglefin frais est préparé dans les usines qui préparent également des

1 Ainsi qu'il est dit dans l'étude consacrée à la morue, c'est là la forme sous laquelle l'aiglefin est le plus souvent descendu à terre. Il est aussi quelquefois débarqué ou vendu par les pêcheurs sous diverses autres formes, depuis l'état entier jusqu'aux différents genres d'apprêtage, mais la majeure partie de l'aiglefin se vend aux usines de filetage à l'état éviscéré et non étêté.

TABLEAU 3. VALEUR MOYENNE PONDÉRÉE DES PRISES MENSUELLES D'AIGLEFIN,
CANADA, CÔTE DE L'ATLANTIQUE ET PROVINCES CHOISIES, 1957 ET 1958^a

(Valeur moyenne en cents la livre)

Mois	Côte de l'Atlantique		Nouvelle-Écosse		Nouveau-Brunswick		Île du Prince-Édouard		Terre-Neuve	
	1957	1958	1957	1958	1957	1958	1957	1958	1957	1958
Janv.	3.2	4.6	3.6	5.2	b	b	-	-	2.5	2.3
Fév.	3.0	3.9	3.7	4.7	-	-	-	-	2.3	2.4
Mars	3.1	3.8	3.8	4.6	-	-	-	-	2.3	2.4
Avril	3.1	3.3	3.7	4.0	-	-	-	-	2.2	2.4
Mai	2.9	3.5	3.4	4.1	5.7	b	b	b	2.2	2.2
Juin	3.3	4.3	3.4	4.2	4.4	5.5	3.8	4.0	2.1	-
Juillet	3.3	4.4	3.3	4.2	4.4	5.6	b	4.3	b	b
Août	3.3	4.5	3.2	4.6	b	5.9	3.7	4.0	b	b
Sept.	3.4	4.3	3.5	4.6	b	5.6	3.8	4.5	2.5	2.4
Oct.	3.5	3.7	3.6	4.8	b	6.1	b	5.0	2.0	2.2
Nov.	3.6	4.8	4.0	5.1	b	6.9	-	b	2.3	2.1
Déc.	4.1	4.5	4.8	5.5	b	10.4	b	b	2.3	2.1

a Calculé d'après les données du tableau 4.

b Les chiffres obtenus étant très petits, on ne parvient pas, quand on les arrondit, à décrire la valeur moyenne avec exactitude.

TABLEAU 4. QUANTITÉ ET VALEUR AU DÉBARQUEMENT DES PRISES
MENSUELLES D'AIGLEFIN, CANADA, CÔTE DE L'ATLAN-
TIQUE ET PROVINCES CHOISIES 1957 ET 1958a

Période	Côte de l'Atlantique	Nouvelle- Écosse	Nouveau- Brunswick	Île du Prince- Édouard	Terre- Neuve
A. <u>Quantité en 1000 livres</u>					
<u>1957</u>					
Janv.	11,195	6,006	48	-	5,141
Fév.	16,985	8,678	4	-	8,303
Mars	17,106	9,142	-	-	7,964
Avril	22,303	12,779	5	-	9,519
Mai	15,013	7,942	230	26	6,809
Juin	11,145	8,903	549	320	1,276
Juillet	6,516	5,973	362	44	102
Août	7,826	6,894	198	602	132
Sept.	6,232	4,814	201	390	827
Oct.	5,399	4,455	187	166	591
Nov.	5,903	4,361	161	-	1,377
Déc.	5,434	3,660	108	113	1,553
<u>1958</u>					
Janv.	3,623	2,879	12	-	732
Fév.	14,703	9,424	4	-	5,275
Mars	23,724	15,310	7	-	8,407
Avril	12,779	7,406	1	8	5,364
Mai	7,168	4,487	140	30	2,489
Juin	4,915	4,231	421	248	9
Juillet	4,067	3,185	550	254	76
Août	4,822	3,128	589	766	339
Sept.	5,887	3,681	463	712	1,031
Oct.	9,689	4,741	394	440	4,114
Nov.	5,886	4,496	347	165	855
Déc.	5,883	3,650	164	32	2,037

TABLEAU 4. QUANTITÉ ET VALEUR AU DÉBARQUEMENT DES PRISES
 MENSUELLES D'ATIGLEPIN, CANADA, CÔTE DE L'ATLAN-
 TIQUE ET PROVINCES CHOISIES 1957 ET 1958^a (Suite)

Période	Côte de l'Atlantique	Nouvelle- Écosse	Nouveau- Brunswick	Île du Prince- Édouard	Terre- Neuve
B. Valeur en 1000 dollars					
<u>1957</u>					
Janv.	353	218	4	-	131
Fév.	517	323	b	-	194
Mars	526	346	-	-	180
Avril	682	471	b	-	211
Mai	435	270	13	1	151
Juin	371	305	24	12	27
Juillet	215	195	16	2	1
Août	258	223	9	22	4
Sept.	215	170	9	15	21
Oct.	190	162	9	7	12
Nov.	215	174	9	-	32
Déc.	225	176	8	6	35
<u>1958</u>					
Janv.	168	150	1	-	17
Fév.	567	443	b	-	124
Mars	901	700	b	-	201
Avril	422	294	b	b	128
Mai	248	182	8	1	56
Juin	211	178	23	10	b
Juillet	177	133	31	11	2
Août	216	144	35	31	6
Sept.	253	170	26	32	25
Oct.	362	226	24	22	90
Nov.	283	231	24	9	18
Déc.	262	200	17	2	43

a Données puisées dans la Statistique mensuelle des pêches du Canada, publication du BFS.

b Moins de la moitié de l'unité choisie.

filets congelés. Le personnel et l'outillage utilisés pour le découpage en filets est le même pour l'aiglefin et pour les autres espèces de poissons de fond; aussi arrive-t-il souvent que dans la même journée on passe de la préparation de l'aiglefin à celle de la morue ou du poisson plat, suivant l'approvisionnement. Il est donc difficile d'évaluer le coût indirect pour chacune des espèces. Pour le mirage des filets d'aiglefin le coût de la main-d'oeuvre est moindre que pour le mirage des filets de morue ou de plie, parce qu'il exige moins d'inspecteurs; on peut donc employer une partie de ceux-ci à l'emballage, au moment du filetage de l'aiglefin. D'un autre côté, les préposés au filetage atteindront une moyenne de production inférieure pour le filetage de l'aiglefin que pour celui de la grosse morue. Dans les usines de conditionnement, des ouvriers estiment que le filetage de l'aiglefin coûte $\frac{1}{2}$ c. de plus que le filetage de la morue, soit $4\frac{1}{2}$ c. la livre pour les filets d'aiglefin et 4c. pour les filets de morue. Comme on l'a dit précédemment, le taux de récupération est plus élevé dans le cas de l'aiglefin que dans celui de la morue; il s'élève en moyenne à 35 p. 100 dans le cas des filets et des blocs de toutes dimensions, 38 p. 100 pour les filets de gros aiglefin et 41 p. 100 si la peau n'est pas enlevée.

Les filets d'aiglefin pour le marché sont enveloppés comme les filets de morue: les filets frais sont séparés par un papier parchemin et emballés dans des boîtes de 20 livres; les filets congelés sont emballés surtout dans des boîtes de carton d'une livre, 48 de ces boîtes formant une caisse.

Les issues d'aiglefin employées dans la production de la farine de poisson se chiffrent à 2 livres par livre de filets. Un taux de récupération légèrement supérieur à $\frac{1}{3}$ dans le cas de l'aiglefin signifierait une proportion d'issues légèrement inférieure à celle de la morue, mais la différence est trop faible pour qu'on diminue la déduction de $\frac{3}{4}$ c. la livre sur le prix du poisson entier qui a cours pour les filets de morue, allocation basée sur une valeur de \$7.50 la tonne d'issues.

5. Distribution: du conditionneur au détaillant

Les échelons de la mise sur le marché correspondent à ceux que nous avons mentionnés pour les filets de morue: conditionneur, commissaire ou courtier, grossiste et finalement détaillants (magasins, restaurants ou hôpitaux). Il arrive que le grossiste et le détaillant achètent directement du conditionneur.

Les sources officielles canadiennes de renseignements en ce qui concerne les prix de gros et de détail ne sont disponibles que pour les filets frais d'aiglefin non enveloppés. En prenant à titre d'exemple les prix cotés en octobre 1957 à Toronto, le prix de gros était de 40c. et le prix de détail 60c. À cette date, le pêcheur recevait 5c. par livre d'aiglefin débarqué à Halifax; le coût de la matière première des filets demeurait donc aux environs de 15c. la livre, moins une déduction de trois-quarts de cent pour les issues, soit 14c. Des frais de conditionnement d'environ 6c. hausseraient le prix f.à.b. l'usine à 20c. et le prix du grossiste à Toronto à environ 25c., compte tenu des frais de transport et de courtage. Dans ce cas, son profit serait de 15c., ou

37½ p. 100 de son prix de vente.

La valeur moyenne à l'usine pour la production de filets frais d'aiglefin dans les usines des Maritimes, qui a été communiquée au Bureau fédéral de la statistique, s'élevait à environ 26c. pour 1955 et 1956, laissant ainsi un écart considérable avec la valeur de 20c. f.à.b. l'usine qui nous a servi d'exemple.

Dans les provinces Maritimes, la valeur moyenne à l'usine des filets d'aiglefin congelés se chiffrait, d'après les rapports des usines, à 23½c. la livre en 1954, à 22½c. en 1955 et à 18½c. en 1956. En 1956, les valeurs à l'usine par livre de filets congelés peuvent se comparer aux prix de gros énumérés au tableau 5.

Si la valeur f. à b. l'usine des filets d'aiglefin congelé égale la valeur des filets frais, qui est de 20c., le coût pour le grossiste à Toronto sera d'environ 22½c. après qu'il aura payé le transport par wagonnées et le courtage et son bénéfice sera d'environ 10c. ou 31 p. 100 sur un prix de vente de 32c.

6. Vente au détail

Dans l'étude sur les filets de morue, la partie qui traite de la vente au détail s'applique aussi aux filets d'aiglefin. Les chiffres du tableau 2 qui se rapportent à la consommation nationale servent à illustrer le problème que suscite le volume relativement restreint d'aiglefin dans l'ensemble de la distribution nationale. Il est évident, toutefois, que la consommation canadienne de filets d'aiglefin a augmenté au cours des dix dernières années, tandis que la vente des filets de morue a perdu du terrain.

TABLEAU 5. PRIX DU GROS, FILETS D'AIGLEFIN CONGELÉ

(en cents la livre)

	Octobre 1956	Octobre 1957	Avril 1958
<u>Boston</u> (Filets canadiens et américains)			
Sans la peau, 1 livre	-	30-33	36-38
5 livres	26-28	28-31	33-35
Avec la peau, 1 livre	-	27-30	34-36
5 livres	23-25	25-28	31-33
<u>Toronto</u> (White's Fish Co.) (Avril 1957)			
Sans la peau, 1 livre	-	-	38
5 livres	32	32	37

7. Mesure de l'écart des prix

Les données se trouvent au tableau 6. Le coût de la matière première représente la moyenne non pondérée pour l'année, qui a été calculée par inspection d'après les prix mensuels des gros aiglefin, poids au débarquement à Halifax; on a ajusté ce prix en tenant compte de la valeur des issues, qui est de \$7.50 la tonne (soit un prélèvement d'un quart de cent la livre sur le coût de la matière première). Les moyennes non pondérées des prix de gros et de détail des filets frais d'aiglefin à Toronto, divisées par le facteur 2.86, nous permettent d'obtenir les valeurs de gros et de détail qui équivalent à une livre d'aiglefin, poids du poisson éviscéré mais non étêté¹.

La part que le pêcheur d'Halifax reçoit sur chaque dollar que le consommateur verse pour des filets frais d'aiglefin à Toronto a atteint son sommet en 1950. Cette année-là, le prix au débarquement s'est chiffré à 6c. pendant la plus grande partie de l'été et à 6½c. vers la fin de l'automne et pendant l'hiver. La part du pêcheur a atteint son plus bas niveau en 1955 quand le prix de l'aiglefin au débarquement est demeuré à 4c. de mai à octobre à Toronto dépassaient de 5c. à 12c. les prix des mois correspondants en 1950. Au cours des six dernières années la part du pêcheur s'est maintenue aux environs de 22 p. 100.

En ce qui concerne les filets d'aiglefin congelé, la part que le pêcheur retire sur le dollar du consommateur est légèrement plus élevée, parce que le prix de détail a subi une baisse. Nous ne disposons pas de séries complètes de prix de détail; mais, si nous prenons, par exemple, un prix de détail de 41c. la livre à Toronto, au mois d'avril 1958, l'écart sur un coût de 17c. pour la matière première le mois précédent², s'élevait à 24c., 41 p. 100 du dollar du consommateur revenait au pêcheur.

1 Un taux de récupération de 35 p. 100 équivaut à une récupération d'une livre de filets par 2.86 livres de prises d'aiglefin.

2 À Halifax, le prix au débarquement d'aiglefin était de 6c. en mars 1958. Il était de 5c. en avril.

TABLEAU 6. ÉCART ENTRE LE PRIX DU PÊCHEUR ET LE PRIX DE DÉTAIL, D'APRÈS LES PRIX AU DÉBARQUEMENT
 À HALIFAX ET LES PRIX DE DÉTAIL À TORONTO, FILETS FRAIS D'AIGLEFIN NON ENVELOPPÉS,
 1950 À 1958^a

Année	Valeur équivalente au détail par livre d'aiglefin, moyen à Toronto		Valeur au gros à Toronto par livre, poids au débarquement		Coût de la matière première des filets par livre d'aiglefin, poids au débarquement		Écart entre le prix du pêcheur et le prix du détail		Part de la valeur au détail touchée par le détaillant		Part de la valeur au détail touchée par le pêcheur	
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
1950	49.3	17.3	12.3	6.0	11.3	29	35					
1951	55.6	19.5	14.2	5.5	14.0	27	28					
1952	60.6	21.2	14.6	5.5	15.7	31	26					
1953	58.8	20.6	13.7	4.8	15.8	34	23					
1954	59.1	20.7	13.0	4.8	15.9	33	23					
1955	57.9	20.3	12.9	4.3	16.0	36	21					
1956	59.7	20.9	13.6	5.0	15.9	35	24					
1957	61.1	21.4	13.9	4.8	16.6	35	22					
1958	67.8	23.7	15.6	5.3	18.4	34	22					

a Les prix au débarquement à Halifax, que nous a fournis le ministère des pêcheries, nous ont servi à calculer le coût de la matière première; les prix de gros et de détail que nous avons utilisés proviennent des moyennes non pondérées des cotes mensuelles publiées dans la Statistique mensuelle des pêches du Canada du BPS. Pour calculer les valeurs équivalentes au détail et au gros par livre d'aiglefin, poids au débarquement, nous avons supposé que le taux de récupération atteignait 35 p. 100 (soit 100 liv. de filets par 286 livres de prises.) Nous avons réduit le prix moyen par livre au débarquement (coût de la matière première) d'un quart de cent afin de tenir compte de la valeur des issues.

FILETS DE POISSON BLANC ET POISSON BLANC HABILLÉ

1. La matière première

Le corégone ou poisson blanc de lac (*Coregonus clupeaformis*) appartient aux familles du saumon et de la truite et constitue une des diverses variétés de poissons blancs, la seule cependant qui soit d'une importance commerciale pour les entreprises de pêche du Canada. Le poisson blanc adulte a une longueur moyenne de 18 pouces et pèse de deux livres et demie à trois livres, bien qu'il y en ait de plus gros. Les poissons atteignent l'âge adulte dans trois ou quatre années et quelquefois seulement dans huit années dans les lacs d'eau froide, comme le Grand lac des Esclaves. Le poisson blanc vit dans l'eau plus froide et profonde au cours de l'été et remonte en eau moins profonde dans la période du frai, qui commence d'ordinaire en octobre et se prolonge jusqu'à janvier dans les lacs plus froids.

On ignore dans quelle mesure les ravages causés par la lamproie de mer ont réduit le nombre des poissons blancs dans les Grands lacs; la prise effectuée en Ontario a baissé au cours des dernières années, mais les réserves de poissons blancs sont soumises à des fluctuations fortuites ou cycliques. De toute façon, la truite de lac a été la principale victime de la lamproie. Les savants ont mis au point des clôtures ou barrages électriques en vue de tuer les lamproies qui remontent les cours d'eau tributaires des lacs lors du frai, et on a découvert des produits chimiques (phénols) qui, selon une concentration appropriée en proportion du débit du cours d'eau, empoisonneront la plupart des jeunes lamproies dans la vase du lit du cours d'eau (ou elles vivent pendant trois ou quatre années) sans causer trop de dommage aux poissons du cours d'eau. Ce travail de répression se poursuit sous l'égide de la Commission internationale des pêches des Grands lacs.

Le poisson blanc se vend surtout à l'état frais ou congelé, habillé non étêté ou en filets. Sa tête est petite, et par conséquent les taux de récupération dans la préparation des filets sont élevés en comparaison, par exemple, de ceux de la morue. Le taux actuel de récupération du poisson blanc pêché dans le Grand lac des Esclaves est de 50 p. 100. Ce taux varie considérablement, et est plus bas durant la période du frai. Les températures de l'eau dans les différents lacs constituent des éléments importants, vu que l'eau plus froide retarde vraisemblablement le développement des gonades. Par exemple, les données de l'Office des recherches sur les pêcheries du Canada indiquent un rendement de chair comestible (filet sans peau) de 39.2 p. 100 à l'égard du poisson blanc pêché dans le lac La Ronge en février de 49.3 p. 100 à l'égard du poisson blanc pêché dans le Grand lac des Esclaves en janvier, de 51.4 p. 100 à l'égard du poisson blanc pêché dans le lac Winnipeg en juin et de 43.4 p. 100 à l'égard du poisson blanc pêché dans certains lacs de la Saskatchewan en mars. Quant aux filets du poisson

blanc dont la peau n'a pas été enlevée la proportion relative au rendement serait plus élevée de 9 à 12 points. Dans les circonstances, un taux moyen de récupération de 45 p. 100 à l'égard des filets sans peau constitue une estimation prudente.

D'ordinaire l'éviscération compte pour environ 17 p. 100 de la perte du poids à l'état rond et l'étêtage et l'éviscération pour moins de 25 p. 100. Cependant, le glaçage ajoute de 8 à 12 p. 100 au poids du poisson congelé et habillé. Une proportion appropriée de conversion serait 110 livres de poissons entiers à 100 livres de poissons congelés et habillés, non étêtés (rendement de 91 p. 100). Le rendement moyen de poisson blanc frais et habillé s'élèverait à près de 83 p. 100 du poids global.

2. Écoulement de la prise

Les statistiques relatives aux prises dans les pêcheries intérieures de l'Ontario, des provinces des Prairies et des Territoires du Nord-ouest sont plus ou moins sûres, à cause des différentes méthodes et conditions selon lesquelles elles ont été recueillies, des circonstances particulières de l'administration gouvernementale, et des formes différentes de vente de la prise. En général, celui qui utilise les statistiques à l'égard de ces pêches, étant prévenu des déviations possibles, réserve et atténue comme il se doit toutes les conclusions qu'il peut faire découler des statistiques.

Cependant, il ne faut pas sous-estimer les difficultés auxquelles doivent faire face les divers gouvernements provinciaux et les frais élevés qu'exigeraient l'établissement et le maintien d'une source de renseignements précis concernant la prise des poissons provenant des centaines de lacs des Prairies et de l'Ontario. Il est facile, d'autre part, de compiler des statistiques sur la prise dans les Territoires du Nord-Ouest, vu que le Grand lac des Esclaves est le seul centre important de production, que les pêcheurs et les acheteurs sont peu nombreux et que presque toute la prise passe par le port de Hay River lorsqu'elle est acheminée sur le marché.

Les prises et les valeurs au débarquement du poisson blanc au Canada sont censées être celles qui figurent au tableau 1 qui suit. La moyenne annuelle pour les neuf années 1949-1957 a été de 24,600,000 livres de poisson blanc, d'une valeur de \$4,100,000. Cette moyenne représentait environ 23 p. 100 du poids et 32 p. 100 de la valeur des débarquements de toutes les variétés de poissons d'eau douce. Les proportions ont été plus basses au cours des dernières années, à savoir 18 p. 100 du poids et 26 p. 100 de la valeur en 1956 et 21 p. 100 du poids et 27 p. 100 de la valeur en 1957.

La moyenne des exportations de poisson blanc pour les mêmes neuf années a été de 17 millions et demi de livres de poisson frais ou de poisson congelé habillé et près d'un million de livres de filets de poisson frais ou congelé. La somme de ces chiffres (en utilisant à titre de taux de conversion à l'égard du poids au débarquement 100/85 et

TABEAU 1. DÉBARQUEMENTS ET VALEUR AU DÉBARQUEMENT DU POISSON
BLANC AU CANADA, PAR ANNÉE ET PAR PROVINCE, 1949 À
1957^a

Année	Total ^b	Ontario	Manitoba	Saskatchewan	Alberta	Territoires du Nord-Ouest
A. Quantité débarquée, en milliers de livres						
1949	22,509	7,063	4,220	3,542	1,828	5,757
1950	24,776	6,589	6,217	4,389	2,411	5,071
1951	26,506	7,180	6,125	5,852	2,703	4,580
1952	27,894	9,426	5,758	5,639	3,159	3,831
1953	25,571	10,214	4,539	3,889	3,021	3,866
1954	24,577	6,844	5,297	5,196	3,180	4,019
1955	21,990	4,451	5,184	5,008	2,686	4,600
1956	22,884	4,049	5,524	5,234	4,063	3,972
1957	24,395	3,226	6,482	6,423	3,962	4,302
B. Valeur des débarquements, en milliers de dollars						
1949	3,510	2,086	593	282	205	327
1950	4,021	1,922	980	404	291	408
1951	4,530	2,471	878	486	342	337
1952	4,749	2,628	859	407	414	426
1953	4,352	2,704	690	304	373	274
1954	4,425	2,290	878	417	428	404
1955	3,726	1,624	808	428	378	475
1956	3,636	1,403	724	474	538	488
1957	3,604	1,069	844	596	592	503
C. Moyenne de la valeur au débarquement, en cents la livre						
1949	15.6	29.5	14.0	8.0	11.2	5.7
1950	16.2	29.2	15.8	9.2	12.1	8.0
1951	17.1	34.4	14.3	8.3	12.6	7.4
1952	17.0	27.9	14.9	7.2	13.1	11.1
1953	17.0	26.5	15.2	7.8	12.3	7.1
1954	18.0	33.5	16.6	8.0	13.5	10.1
1955	16.9	36.5	15.6	8.5	14.1	10.3
1956	15.9	34.6	13.1	9.1	13.2	12.3
1957	14.8	33.1	13.0	9.3	15.0	11.7

a La statistique des pêche du Canada, 1957, Bureau fédéral de la statistique, Ottawa.

b Les totaux comprennent d'autres petites quantités débarquées au Québec et au Nouveau-Brunswick.

100/35, respectivement) représente une exportation moyenne annuelle de 22,800,000 livres de poisson débarqué, à savoir 93 p. 100 des débarquements. Par conséquent, la consommation domestique aurait été d'environ 1,800,000 livres par année, ou la moitié de cette quantité en poids comestible, c'est-à-dire 1/15 de livre par personne. Ce chiffre est trop bas pour qu'on y ajoute foi. Etant donné que les statistiques relatives aux exportations sont assez précises, on doit conclure qu'il peut se faire que les chiffres relatifs aux prises soient trop bas.

Le tableau 2 donne les chiffres relatifs aux exportations annuelles de poisson blanc pour la décennie 1949-1958, y compris la moyenne de la valeur d'exportation la livre. (Il est à remarquer que la moyenne de la valeur d'exportation la livre de filets de poisson blanc n'est pas tellement différente de celle du poisson blanc habillé.) Etant donné l'absence de données relatives à la production, les chiffres touchant les exportations peuvent servir à indiquer la tendance de la production des filets de poisson blanc, soit une augmentation au cours des dix années. Si on considère le poids au débarquement correspondant, les filets représentent environ 10 p. 100 des exportations canadiennes de poisson blanc durant la décennie et environ 12 p. 100 au cours des quatre dernières années.

3. Situation et conditions de la production

Le gros des prises canadiennes de poissons d'eau douce provient de l'Ontario, des provinces des Prairies et du Grand lac des Esclaves dans les Territoires du Nord-Ouest. Au Québec, au Nouveau-Brunswick et au Yukon, il s'exploite dans les eaux intérieures des entreprises de pêche commerciale de plus petite envergure. Le poisson blanc se trouve dans toutes les provinces et il constitue l'espèce la plus importante de la prise commerciale de poissons d'eau douce.

Nous avons pu nous faire une idée du volume de production pour chacune des provinces en nous fondant sur les quantités examinées par les inspecteurs du ministère fédéral des Pêcheries, qui sont chargés de l'inspection de toutes les expéditions de poisson blanc vers les marchés des États-Unis. Le tableau 3 donne les quantités de poisson blanc inspectées, d'après la province d'origine et d'après le district d'inspection, au cours de la période de quatre ans qui s'est terminée le 31 mars 1957. Il va sans dire que des quantités considérables de poisson des Prairies sont inspectées en Ontario et au Québec, lorsqu'elles sont acheminées vers les centres de l'Est des États-Unis.

Le tableau 4 donne en pour-cent le volume total du poisson blanc inspecté provenant des diverses provinces au cours de ces quatre années. Les trois provinces des Prairies ont fourni environ la moitié du volume à destination des États-Unis ou des autres provinces tandis que l'Ontario en a fourni un peu plus du quart. En moyenne, près de 19 millions de livres de poisson blanc ont été inspectés annuellement au cours de la période quatre ans, le poids total comprenant les filets et le poisson blanc habillé. Les exportations canadiennes de poisson blanc habillé et de filets de poisson blanc ont dépassé en moyenne un

TABLEAU 2. EXPORTATIONS CANADIENNES DE POISSON BLANC, 1949 À 1958^a

Année	Quantité (milliers de livres)				Valeur (milliers de dollars)				Valeur moyenne la livre (cents)			
	Frais		Congelé		Frais		Congelé		Frais		Congelé	
	entier	ou habillé	entier	ou habillé	entier	ou habillé	entier	ou habillé	entier	ou habillé	entier	ou habillé
1949	14,816	2,091	575	4,300	528	157	29.0	25.3	27.3	27.3	27.3	27.3
1950	13,732	3,276	821	4,514	893	266	32.9	27.3	32.4	27.3	32.4	32.4
1951	14,980	3,965	1,062	4,867	1,142	348	32.5	28.8	32.8	28.8	32.8	32.8
1952	16,176	3,592	1,225	4,991	1,052	385	30.9	29.3	31.4	29.3	31.4	31.4
1953	16,663	3,467	708	4,942	1,066	202	29.7	30.7	28.5	30.7	28.5	28.5
1954	14,832	2,302	901	4,902	799	273	33.1	34.7	30.3	34.7	30.3	30.3
1955	13,149	2,988	1,162	4,351	1,115	370	33.1	37.3	31.8	37.3	31.8	31.8
1956	12,896	2,386	1,180	4,655	875	397	36.1	36.7	33.6	36.7	33.6	33.6
1957	13,489	2,922	1,235	4,839	969	428	35.9	33.2	34.7	33.2	34.7	34.7
1958	13,959	2,548	1,161	5,240	849	383	37.5	33.3	33.0	33.3	33.0	33.0
Moyenne												
1949-58	14,469	2,954	1,003	4,760	929	321	32.9	31.4	32.0	31.4	32.0	32.0

^a La statistique mensuelle des pêches du Canada ou Commerce du Canada, Bureau fédéral de la statistique.

TABLEAU 3. QUANTITÉS DE POISSON BLANC INSPECTÉES, PAR PROVINCE D'ORIGINE ET PAR DISTRICT D'INSPECTION POUR LES ANNÉES 1953-1954 À 1956-1957^a

(milliers de livres)

Année du 1 ^{er} avril au 31 mars	Province d'origine	District d'inspection			Total
		Ontario et Québec	Provinces des Prairie	Territoires du Nord- Ouest	
1953-1954	T.N.-O	9	-	2,814	2,823
	Alberta	1	2,359	-	2,360
	Saskatchewan	681	1,499	-	2,180
	Manitoba	1,274	3,017	-	4,291
	Ontario	8,127	181	-	8,308
	Québec	21	-	-	21
Total global		10,113	7,056	2,814	19,983
1954-1955	T.N.-O	1	-	3,831	3,832
	Alberta	39	2,449	-	2,488
	Saskatchewan	654	2,419	-	3,073
	Manitoba	1,124	3,536	-	4,660
	Ontario	4,117	620	-	5,737
	Québec	39	-	-	39
Total global		6,974	9,024	3,831	19,829
1955-1956	T.N.-O	20	18	3,774	3,812
	Alberta	18	2,301	-	2,319
	Saskatchewan	798	2,495	-	3,293
	Manitoba	1,215	3,814	-	5,029
	Ontario	2,992	713	-	3,705
	Québec	42	-	-	42
Total global		5,085	9,341	3,774	18,200
1956-1957	T.N.-O	2	-	3,784	3,786
	Alberta	36	2,482	-	2,518
	Saskatchewan	375	3,128	-	3,503
	Manitoba	772	3,951	-	4,723
	Ontario	2,318	1,030	-	3,348
	Québec	57	-	-	57
Total global		3,560	10,591	3,784	17,935

^a Données compilées par le Service de l'économie, d'après les rapports préparés par le Service de l'inspection et de la consommation, ministère des Pêcheries, Ottawa.

peu plus de 18 millions de livres par années pendant une période à peu près correspondante de quatre années civiles, que ce soit de 1954 à 1957 ou de 1953 à 1956. Comme les quantités inspectées de nouveau ne sont pas comprises dans les statistiques, il est évident que l'écart entre les inspections et les exportations représente les expéditions inspectées qui ont été absorbées par le marché domestique.

Le caractère saisonnier de la pêche au poisson d'eau douce se traduit dans les données du tableau 5, qui indique le total mensuel du poisson blanc inspecté dans tous les districts d'inspection au cours de la période de quatre années expirant el 31 mars 1957. Les mois où la production atteint son sommet sont juillet et août, en été, et janvier à mars, en hiver. La température hivernale entrave sérieusement les opérations de pêche sur les Grands lacs, mais là où la glace prend sur les lacs des Prairies, du Yukon et dans les Territoires du Nord-Ouest, les méthodes de pêche employées en hiver sont bien différentes de celles qu'on applique en été. La pêche est suspendue en automne lors du gel et au printemps au cours du dégel; mais, en hiver, la pleine exploitation reprend lorsque la glace est assez épaisse pour supporter la poids des hommes et des véhicules. La pêche d'été commence lorsque les bateaux peuvent naviguer, pourvu que les routes soient praticables ou qu'on dispose d'autres moyens pour apporter les prises au marché.

Certains pêcheurs peuvent s'adonner à un genre de pêche et non à l'autre. En fait d'après, on se sert ordinairement du filet, qui est installé sur les bateaux, en été, et qui est introduit dans les trous pratiqués dans la glace, en hiver. En hiver, la pêche se fait à l'aide de traîneaux ou fourgons à patins tirés par des chevaux ou par des tracteurs, ou à l'aide d'autos-neige appelées "bombardiers" et de camions. Pour quelques-uns des lacs éloignés, une rame de traîneaux tirés par un tracteur et comprenant un fourgon à patins chauffé pour l'équipage, peut transporter la prise sur une distance de 60 à 70 milles jusqu'au chemin de fer sur des routes qui seraient impraticables en été. Dans certains cas, surtout pour le commerce du poisson frais, l'avion est le seul moyen de transport possible; il est pourvu de flotteurs ou de skis, selon la saison, pour se poser sur les lacs.

Un dispositif ingénieux appelé jigger sert à tendre le filet sous la glace. On perce un trou dans la glace et on y introduit le jigger auquel on a attaché une corde. Lorsque cette corde est activée, le jigger glisse contre le plafond de glace. Le bruit que fait l'appareil permet à un autre pêcheur d'en suivre le parcours et de pratiquer un autre trou pour récupérer le jigger ainsi que la corde à laquelle il est attaché et ce à une centaine de verges peut-être du trou par lequel le jigger a été introduit. La corde sert ensuite à faire passer le filet maillant sous la glace, d'un trou à l'autre.

La plupart des bateaux de pêche en usage sur les Grands lacs sont des "remorqueurs de pêche" à vapeur ou à moteur, à pont couvert, à coque d'acier et mesurant de 50 à 70 pieds de longueur. Il y a aussi, mais en moins grand nombre, des canots automobiles, des bateaux à voile et des chaloupes. Sur les lacs des Prairies, on se sert de canots automobiles qui ont ordinairement 32 pieds de longueur et d'embarcations de 20 pieds de longueur; mais, sur les Grands lacs, on a tendance à se ser-

TABLERAU 4. QUANTITÉS ET PROPORTIONS DE POISSON BLANC INSPECTÉES EN PROVENANCE DES DIVERSES PROVINCES

Province d'origine	Total de quatre années (milliers de livres)	Moyenne annuelle	Pour-cent du total
T.N.-O	14,253	3,563	18.8
Alberta	9,685	2,421	12.7
Saskatchewan	12,049	3,012	15.9
Manitoba	18,703	4,678	24.6
Ontario	21,098	5,275	27.8
Québec	159	40	0.2
Total	75,947	18,987	100.0

TABLERAU 5. QUANTITÉS MENSUELLES DE POISSON BLANC INSPECTÉES DANS TOUS LES DISTRICTS D'INSPECTION, D'AVRIL 1953 À MARS 1957^a

Mois	Année (du 1 ^{er} avril au 31 mars)				Moyenne annuelle 1953 à 1957	Pour-cent de la moyenne annuelle
	1953-1954	1954-1955	1955-1956	1956-1957		
Avril	848	605	480	398	583	3.1
Mai	1,538	903	772	652	966	5.1
Juin	1,900	1,677	1,714	1,215	1,627	8.6
Juillet	2,850	2,721	2,864	2,109	2,636	13.9
Août	2,055	2,526	2,350	3,272	2,551	13.4
Septembre	1,427	1,752	1,366	1,150	1,424	7.5
Octobre	1,197	851	688	1,135	968	5.1
Novembre	1,422	1,177	642	779	1,005	5.3
Décembre	1,586	1,559	1,410	1,311	1,467	7.7
Janvier	1,496	2,144	2,122	2,142	1,976	10.5
Février	1,878	1,914	1,783	1,866	1,860	9.8
Mars	1,786	2,000	2,009	1,906	1,925	10.1
Total	19,983	19,829	18,200	17,935	18,987	100.0

a Données provenant de la même source que celles du tableau 3.

vir de bateaux plus gros, de 35 à 45 pieds de longueur, munis d'un moteur à essence de 30 à 70 c.-v. et d'un rouf pour abriter l'équipage. Ces bateaux peuvent transporter jusqu'à cinq tonnes de poisson.

Dans les Prairies, la mise de fonds par pêcheur, en fait d'agr et de bateaux de pêche, se maintient généralement à un bas échelon et une grande partie de l'équipement est fournie par les sociétés qui achètent le poisson à l'endroit de la prise, surtout lorsque les pêcheurs Indiens ou Blancs, sont aussi des piégeurs, des chasseurs ou des cultivateurs à temps partiel. Sur certains lacs, les pêcheurs qui réussissent le mieux financent leurs propres opérations et ils peuvent même acheter ou, au moins, emballer et expédier la prise des autres pêcheurs. Les entreprises de pêche des Grands lacs qui se servent de remorqueurs à coque d'acier ont besoin d'une mise de fonds considérable; les pêcheurs peuvent être propriétaires ou copropriétaires de l'entreprise ou se servir des agrès et des bateaux qui leur sont fournis, en totalité ou en partie, par une société de transformation.

L'émission des permis et les autres dispositions administratives diffèrent considérablement d'une province à l'autre. En Ontario, le coût du permis est généralement proportionnel au nombre maximum de verges de filets autorisés en vertu du permis. Les permis sont de plus une assistance administrative parce qu'ils limitent le nombre de pêcheurs à celui des anciens détenteurs de permis ou, sur les petits lacs à un en particulier ou à une bande d'Indiens. Règle générale, un permis coûtant \$10 permet au pêcheur d'utiliser 3,000 verges de filet maillant, un permis de \$20 jusqu'à 6,000 verges et un permis de \$30 jusqu'à 9,000 verges. Sur le lac Erié les deux taux suivants sont en vigueur: à l'extrémité est du lac, le permis coûte \$125 pour environ 36,000 verges de filet maillant et \$50 pour les exploitations de plus petite envergure. En ce qui concerne les espèces importantes comme le doré bleu et le doré commun, la truite de lac, le poisson blanc et l'esturgeon, le pêcheur doit payer une redevance de $\frac{1}{4}$ c. la livre sur une production dépassant cinq tonnes pour chaque 3,000 verges de filet. (Les permis de \$125 comportent une exemption de 60 tonnes.) Divers règlements sont en vigueur sur le lac Nipigon et sur les petits lacs intérieurs, et relativement aux verveux.

En Saskatchewan, la Co-operative Fisheries Limited est devenue, au cours des premiers mois de 1959, l'agent central de vente et de financement de treize coopératives locales¹. Cette société a pris en les usines de transformation du gouvernement de la Saskatchewan grâce à un mode de paiement à longue échéance. Les coopératives locales sont autonomes du point de vue de la production, mais elles ne s'occupent pas directement de l'emballage ni de la mise en filets. Ces travaux sont confiés par contrat à des exploitants privés à des taux déterminés pour les diverses opérations comme l'habillage et la mise en boîte, la mise en filets et l'emballage, etc. Les exploitants doivent obtenir un certain rendement en filets et se conformer aux normes de qualité. Ils

¹ La situation a donc considérablement changé par rapport à celle qui est décrite à la page 293 du volume II du Rapport de la Commission royale d'enquête sur les écarts de prix des denrées alimentaires.

sont passibles d'une amende si le taux de récupération ou les normes de qualité ne sont pas respectés.

En Alberta, on a établi un régime de location des lacs qui ressemble en quelque sorte à la location des concessions forestières. La société Alberta Fisheries Products s'est vu octroyer des droits de pêche sur certains lacs, moyennant paiement d'une redevance déterminée sur la production (i.e. la livre dans le cas du poisson blanc). Le bail est de cinq ans et il est renouvelable à son expiration au gré du locataire. Pour garder son bail, le locataire doit prendre une quantité minimum de poisson chaque année; de plus un maximum est fixé pour chaque lac. Aucune restriction n'est imposée quant au nombre de pêcheurs et au nombre de verges de filets dont ils se servent, mais tous les pêcheurs doivent avoir un permis et employer des filets réglementaires.

4. Rassemblement et première vente

La mode de commercialisation diffère considérablement d'après les régions. Les pêcheurs peuvent vendre leur poisson aux consommateurs, surtout dans les régions passablement peuplées, ou aux marchands ambulants qui font la vente à domicile, mais la plupart des prises de poisson d'eau douce sont vendues aux commerçants ou transformateurs, qui peuvent aussi jouer le rôle d'exportateurs. Une grande partie du poisson congelé provenant des lacs des Prairies est vendue par les pêcheurs aux commerçants qui mettent le poisson dans des entrepôts frigorifiques et le vendent aux grossistes ou aux exportateurs au fur et à mesure de la demande. Les commerçants peuvent être à la fois grossistes et exportateurs. Les pêcheurs vendent leur prise à l'empaqueteur qui a son entrepôt au lac de la prise. Il peut être un acheteur indépendant, mais il est plus souvent un représentant d'une société qui finance ses opérations et qui lui assure un revenu fixe de, mettons, 4c. la livre sur le poisson blanc.

Ainsi, par exemple, au lac Winnipeg, le poisson blanc, après avoir été empaqueté avec de la glace dans des boîtes, est transporté en chaland et par rail jusqu'à Winnipeg où il peut être mis en filets ou empaqueté de nouveau et exporté comme poisson frais habillé. Les frais peuvent comprendre de \$1 à \$2 les 100 livres pour le transport par remorqueur sur le lac et \$1 les 100 livres pour la manutention à Winnipeg. Dans les cas de lacs plus éloignés, Le Pas, par exemple, ou Lynn Lake ou Flin Flon, on se sert d'avions pour transporter le poisson jusqu'au terminus de chemin de fer, à un coût de \$5 à \$8 le quintal, peut-être; le reste du trajet jusqu'à Winnipeg se fait par rail, à un coût de \$2 à \$3 les 100 livres, en chargements complets de wagon.

Lorsque les frais de transport sont élevés, on peut réaliser des économies en mettant le poisson en filets près de la source d'approvisionnement. Voici un exemple de cette méthode: la Northland Fishing Company exploite un établissement de mise en filets à Island Lake (Man.) et possède sa propre flottille d'avions. Le poisson du lac des Îles et le poisson qu'on y expédie par avion du territoire environnant sont transformés en filets qui sont expédiés par avion à Riverton et de là par

camion ou chemin de fer à Winnipeg.

Dans l'Ontario, un certain nombre de coopératives locales de pêcheurs s'occupent de l'emballage et, en certains cas, de la transformation en filets du poisson destiné au marché domestique ou au marché d'exportation. Les acheteurs et les grossistes achètent le poisson des pêcheurs et s'occupent eux aussi de l'emballer ou de le transformer en filets en vue de l'expédition aux principaux marchés du Canada et des États-Unis. Certaines sociétés achètent uniquement pour des clients ou leur société mère aux États-Unis. Quelques magasins de gros et de détail de Toronto, dont le poisson est la spécialité, préfèrent acheter directement des pêcheurs. Ils fument ensuite une partie de ce poisson ou le soumettent à quelque autre procédé avant de le revendre.

Au Grand lac des Esclaves, une demi-douzaine de compagnies achètent des pêcheurs sur la glace ou à leur glacière, ou encore au dock ou au chaland de la compagnie. L'été des bateaux; l'hiver des camions et des autos-neige "bombardiers" des compagnies apportent des approvisionnements aux pêcheurs et au retour transportent le poisson à Hay River, le terminus septentrional de la grande route du Mackenzie. De cet endroit, le transport se fait par camion jusqu'à Grimshaw ou à la rivière la Paix en Alberta et de là par chemin de fer jusqu'à Chicago, Détroit ou New York. Les expéditions par camion frigorifique directement de Hay River à des centres des États-Unis sont rares, par suite du manque de marchandises à transporter au retour.

Au Grand lac des Esclaves pendant l'été, une prise moyenne pour deux hommes peut s'élever à 3,000 livres par jour, se composant principalement de truite de lac et de poisson blanc. Le poisson est déposé dans la cale dans de la glace dès qu'il est pris. L'embarcation est déchargée au chaland de la compagnie, une usine flottante amarrée au rivage où se trouve le camp qui sert de base des opérations pendant l'été. Le poisson y est vidé et habillé ou, en certains endroits, transformé en filets et emballé de nouveau dans des caisses remplies de glace pour être ensuite expédié au marché. Les caisses sont descendues dans la cale frigorifique d'un cargo pour la traversée du lac à destination de Hay River.

La préparation de la prise d'hiver dépend de la façon dont elle sera vendue, soit "fraîche" ou "congelée". Le poisson destiné à la vente à l'état frais est éviscéré le plus rapidement possible sur la glace et chargé dans un fourgon chauffé ou une auto-neige; le plus souvent il est transporté à Hay River et y est habillé dans des conditions plus confortables. Il faut prendre grand soin d'empêcher le poisson de geler pendant le transport par des températures au-dessous de zéro. Le poisson qui sera vendu congelé est habillé immédiatement sur la glace où on le laisse geler. La conservation et le transport du poisson congelé présentent moins de difficultés sauf celles qu'occasionne un temps doux.

Le prix payé aux pêcheurs subit l'influence de divers facteurs y compris la situation de l'offre et de la demande sur le marché, l'intensité de la concurrence entre les acheteurs locaux, les différences dans la qualité ou une préférence du marché pour le poisson provenant de

certains lacs, les différences dans le coût du transport et les différences dans la forme sous laquelle le poisson sera vendu. Ainsi que l'indiquent les données relatives au poisson blanc, compilées à la suite des inspections mensuelles, et reproduites au tableau 5, l'offre varie de façon assez marquée d'un mois à l'autre. L'offre irrégulière en même temps que des sommets sans corrélation de la demande de poisson d'eau douce pendant le Carême et à l'occasion des fêtes religieuses juives donnent lieu à des variations marquées, tant saisonnières qu'hebdomadaires ou même quotidiennes, des prix de vente. En outre, la préférence des Juifs pour le poisson entier et frais donne lieu à des prix plus élevés pour le poisson frais et habillé et, même si cette préférence tend à diminuer, le prix des filets de poisson blanc a encore tendance à s'établir à un niveau inférieur à ce qui serait un prix comparable compte tenu du poids comestible et du coût de la transformation en filets.

Les différences dans la qualité sont illustrées par la préférence du marché des États-Unis pour le poisson blanc du lac Érié, de la baie Georgienne ou du lac Supérieur¹. Les pêcheurs du lac Érié touchent des prix moyens plus élevés pour le poisson blanc que les autres producteurs de l'Ontario, en partie à cause de cette préférence du marché et en partie parce qu'à peu près tout le poisson blanc du lac Érié se vend frais et habillé plutôt que congelé. De même, le poisson blanc du lac Winnipeg se vend à des prix élevés à l'état frais tandis que le poisson blanc de certains des lacs de la partie septentrionale des Prairies a une chair plus foncée et ne jouit pas du tout de la même préférence de la part du consommateur.

Les avantages dont bénéficient certaines régions du point de vue des frais de transport de même que l'élément temps sont des facteurs d'importance lorsqu'il s'agit de la commercialisation du poisson frais. Pour le transport du poisson provenant des lacs qui sont inaccessibles par la route ou par chemin de fer, il faut avoir recours à l'avion, ou peut-être aux autos-neige ou aux rames de traîneaux tirées par un tracteur pendant l'hiver. Le prix du poisson destiné au marché du poisson frais doit tenir compte du coût du transport aérien, pour une partie de la distance tout au moins. En raison de la distance, du manque de facilités de transport et de la nécessité d'une manutention supplémentaire (c'est-à-dire le transbordement), le marché du poisson frais est fermé à certains lacs.

Pour ces raisons, les pêcheurs touchent des prix peu élevés pour leur poisson dans les régions isolées. Cependant, la transformation en filets au lac peut réduire le poids et, en conséquence, le coût du transport de moitié, et cela en même temps que le faible coût de la matière première peuvent faire de la transformation en filets une opération profitable même si les filets devaient se vendre à peine plus cher la livre que le poisson habillé.

La grande influence sur le prix du poisson d'eau douce qu'exerce l'offre et la demande saisonnières n'apparaît pas dans les prix

¹ Voir les prix cotés dans le Chicago Daily Fishery Report, Service des nouvelles du marché, Bureau des pêches commerciales, Département de l'Intérieur des É.-U.

annuels moyens qui figurent au tableau 1, mais elle ressort clairement des données sur la prise saisonnière dans les Territoires du Nord-Ouest (Grand lac des Esclaves) ces dernières années (tableau 6). Les pêcheurs du Grand lac des Esclaves vendent leur poisson blanc beaucoup plus cher en hiver qu'en été. Pendant cette dernière saison, les entreprises de pêche de cet endroit doivent vendre le poisson frais en faisant face à la concurrence provenant de la forte production des Grands lacs et d'autres régions mais, en hiver, les prises des Grands lacs sont faibles et l'industrie du Grand lac des Esclaves est probablement mieux organisée pour expédier le poisson frais en hiver que bon nombre des producteurs des Prairies. En outre, par suite de sa production relativement élevée de truites de lac, cette industrie bénéficie de l'avantage des ventes mixtes; Il est plus facile de vendre une wagonnée (minimum) de 20,000 livres de poisson frais, comprenant, disons, 5,000 livres de truite de lac et 15,000 livres de poisson blanc, qu'une wagonnée composée uniquement de poisson blanc.

Les chiffres du tableau 7 sur la valeur moyenne au débarquement à différents lacs du Manitoba fournissent un autre exemple de la variation des prix selon la localité et la saison. Les prix cités sont pour la saison d'été, à moins d'indication contraire. L'établissement de transformation en filets de la Northland Fishing Company est situé au lac des Îles. Au lac South Indian, au lac Sipiwesk et au lac Caribou (Moose Lake), on produit du poisson frais habillé.

5. Transformation

L'emballage du poisson blanc, habillé et congelé, ne demande pas beaucoup de préparation. Ainsi qu'on l'a dit antérieurement, le pêcheur d'hiver peut habiller le poisson sur la glace où il le laisse geler pour le conserver ensuite dans cet état jusqu'à ce qu'il soit expédié à un centre de distribution, comme Winnipeg par exemple. Le poisson qui a été gelé naturellement est cependant de qualité inférieure au poisson congelé rapidement. Pour prévenir le dessèchement pendant l'entreposage, il est nécessaire de glacer le poisson congelé en le plongeant dans le l'eau. Le poisson congelé est mis dans des caisses et expédié par chemin de fer ou camion au marché ou à l'entrepôt frigorifique.

L'emballage du poisson frais exige plus d'installations, y compris une glacière. Cependant, bon nombre des établissements existants sont petits, n'étant pas beaucoup plus qu'un hangar dans lequel se font l'habillage et l'emballage. La production des filets exige encore plus d'outillage, des congélateurs en particulier si le produit doit être congelé. En conséquence, il existe relativement peu d'établissements de transformation en filets et certains de ces établissements produisent aussi des bâtonnets de poisson et autres spécialités qui, pour la vente, sont placés dans des coffres-congélateurs d'étalage. Le Canadian Fisheries Annual, dans son répertoire des compagnies de pêche, énumère environ 20 compagnies qui produisent des filets de poisson d'eau douce. Près du tiers de ces compagnies se trouvent en Ontario et un autre tiers au Manitoba. Certains établissements produisent peu ou point de filets de poisson blanc, mais des filets d'autres espèces plus

TABLEAU 6. QUANTITÉ, VALEUR TOTALE ET VALEUR PAR LIVRE DU POISSON BLANC DÉBARQUÉ, SELON LA SAISON, DANS LES TERRITOIRES DU NORD-OUEST, 1954 à 1958^a

Année	Saison d'hiver Décembre à mars ^b			Saison d'été Mai ou juin à septembre		
	Quantité (milliers de livres)	Valeur (milliers de dol- lars)	Valeur par livre (c.)	Quantité (milliers de livres)	Valeur (milliers de dol- lars)	Valeur par livre (c.)
1954	1,591	255	16.0	1,127	78	6.9
1955	1,980	258	13.0	2,401	156	6.5
1956	1,789	232	13.0	2,275	147	6.5
1957	1,868	307	16.4	2,681	268	10.0
1958	1,527	249	16.3	1,846	194	10.5

a BFS, La statistique mensuelle des pêches du Canada.

b Pour 1954, les débarquements de janvier à mars seulement sont inclus.

TABLEAU 7. PRODUCTION, VALEUR AU DÉBARQUEMENT ET VALEUR MARCHANDE DU POISSON BLANC DE CERTAINS LACS CHOISIS DU MANITOBA, ANNEE 1957-1958^a

Source	Production (milliers de livres)	Valeur pour le pêcheur		Valeur marchande	
		Total ($\$$)	Moyenne (c. la livre)	Total ($\$$)	Moyenne (c. la livre)
Tous les lacs	6,481	843,946	13	1,729,056	27
Lac Winnipeg					
- été	1,097	274,200	25	438,720	40
- automne	268	53,540	20	107,080	40
Lac Winnipegosis					
- été	14	1,420	10	2,840	20
Lac des Îles	432	19,445	4 $\frac{1}{2}$	77,778	18
Lac de l'Orignal (Moose Lake)	58	7,008	12	14,016	24
Lac Sipiwesk	34	4,107	12	8,214	24

a Données préliminaires gracieusement fournies par la Division des pêches du ministère des Mines et des Ressources naturelles du Manitoba. Voir aussi Annual Report for Period Ending March 31st 1958, Division des pêches, qui indique des débarquements plus abondants aux lacs Winnipeg et Winnipegosis.

abondantes dans la région, notamment le brochet, le doré, le hareng de lac ou la perche d'eau douce.

La prise de poisson blanc est transformée en filets dans une proportion faible mais croissante. La préférence des clients juifs s'est portée sur le poisson frais entier qui sert à la préparation au foyer du poisson gefilte, un mélange de poisson haché de différentes espèces, assaisonné d'épices et servi sous forme de petits pâtés ou "bouchées". Il se manifeste toutefois une tendance à la commercialisation du poisson gefilte tout préparé, pour lequel des filets de doré, de brochet, de poisson blanc et d'autres espèces d'eau douce peuvent facilement servir de matière première. Cela explique une certaine augmentation de la vente des filets de poisson blanc, et la préparation du poisson gefilte par l'apprêteur, le grossiste ou le détaillant représente un autre service qui vient s'ajouter à ceux que fournit la commercialisation pour répondre aux demandes changeantes du consommateur.

La plus grande partie de la production de filets de poisson blanc se vend sous forme de "filets congelés". Il ne serait pas économique, habituellement, de transformer en filets le poisson qui pourrait se vendre sous forme de poisson frais habillé parce que les filets, qu'ils soient frais ou congelés, se vendent à un prix à peine plus élevé ou peut-être même inférieur à celui du poisson frais habillé. Par exemple, le poisson blanc pour lequel le pêcheur a reçu 11c. la livre pourrait être offert sur le marché de Chicago comme poisson frais habillé pour 11c de plus, y compris 3c. pour les boîtes et autres matériaux et 8c. pour le transport, la douane (1/2c.), le courtage et le bénéfice, c'est-à-dire que, pour le grossiste de Chicago, le prix de revient serait de 25c. Si ce poisson était transformé en filets, un taux de récupération de 50 p. 100 signifierait un prix de 28c. pour la matière première (par livre de filets), un coût estimatif de 12 $\frac{1}{2}$ c. pour la transformation en filets, l'écorchement, le mirage, l'emballage (y compris les matériaux) et la congélation, 4 $\frac{1}{2}$ c. pour le transport, 1 $\frac{1}{2}$ c. pour la douane et peut-être 5c. de commission et de profit, ce qui donne un prix livré de 52c. la livre environ. En utilisant la même méthode approximative de calcul, on constate que le poisson pour lequel le pêcheur a reçu 6c. la livre pourrait être transformé en filets et livré à Chicago ou Détroit pour 35c. environ la livre de filets.

Il se peut que l'estimation approximative de 12 $\frac{1}{2}$ c. pour le coût de la transformation en filets soit loin de compte, bien entendu, pour bon nombre d'apprêteurs. La transformation en filets réduit de moitié le poids à transporter mais l'épargne réalisée sur le transport est facilement neutralisée si le prix de vente ne traduit pas le gain en poids comestible sur le poisson habillé.

Règle générale, les établissements de transformation en filets du poisson d'eau douce sont incapables d'utiliser les issues pour la production de farine de poisson. La Keystone Fisheries Limited de Winnipeg est la seule compagnie dont le nom apparaît dans le répertoire des producteurs de farine de poisson du Canadian Fisheries Annual.

6. Distribution - Des assembleurs et des apprêteurs aux détaillants

Il importe qu'il se fasse des achats spéculatifs de poisson congelé par les marchands ou les commerçants pour que le produit soit retiré des glaces et mis en entrepôt frigorifique avant la débâcle du printemps et que l'offre soit réglementée suivant la demande. Les courtiers ou les agents à commission aident de même à régulariser et à adapter l'écoulement, deux fonctions importantes sur un marché aussi inconstant que celui du poisson d'eau douce. Le commerce du poisson étant peu considérable dans la plupart des régions canadiennes, de fortes majorations de gros et de détail sont à prévoir; un chiffre d'affaires peu élevé entraîne de lourdes pertes à cause de l'altération du produit frais, surtout si sa consommation se limite en grande partie à une journée par semaine (le vendredi).

Aucune échelle officielle des prix de gros canadiens n'est disponible pour les filets de poisson blanc, et il n'en existe pas non plus au Canada et aux États-Unis à l'égard des prix de détail, à cause probablement du fait que ce poisson se vend surtout à l'état frais ou habillé et congelé. Certaines séries qu'il a été possible d'obtenir sont rassemblées au tableau 8 ou, pour abrégé, elles sont limitées aux deux années 1957 et 1958. Les prix mensuels des filets de poisson blanc congelé, mis en paquets de cellophane de cinq livres par une maison de gros de Toronto, sont demeurés stables à 45c. la livre durant tout le cours de 1957 et de 1958, comparativement aux variations de 42c., 38c. et 40c. observées pendant presque toute la période intermédiaire jusqu'au printemps de 1956¹ alors que fut atteint le niveau de 45c. Il est évident que le prix de gros des filets de poisson blanc congelés ont été de 3c. à 7c. moins élevés à Toronto qu'à Chicago. Il est également manifeste que les prix des produits congelés du poisson blanc ont beaucoup moins fluctué que ceux du poisson blanc à l'état frais et habillé durant le mois ou l'année.

Les prix de gros de Chicago pour le poisson blanc de l'"Alberta ou du Canada", à l'état frais et habillé, sont beaucoup plus bas que ceux de la classification "Lac Supérieur". Les prix sous la dernière rubrique portent occasionnellement la désignation "Ontario" et il est possible que cette catégorie vise en général tous les poissons blancs des Grands lacs, par opposition à ceux qui viennent des Prairies, étant considéré la forte préférence qui existe sur le marché pour le poisson blanc des Grands lacs.

Les prix de gros de Winnipeg et de Toronto comprennent naturellement les frais de transport à destination de ces marchés, et dans les valeurs d'exportation entre de même une partie des frais d'expédition, au moins jusqu'à la frontière américaine. L'envoi de poisson du Grand lac des Esclaves par camion de Hay River au terminus ferroviaire de Grimshaw (Alb.) coûte \$35 net la tonne, rapporte-t-on, et le taux de

¹ Prix établis par la White's Fish Company, Toronto, division de la National Sea Products Ltd., par les soins du Service de l'économique du ministère des Pêcheries, Ottawa.

TABLEAU 8. POISSON BLANC HABILLÉ ET FILETS DE POISSON BLANC: ÉVENTAIL DES PRIX MENSUELS
DE GROS À CHICAGO ET PRIX DE GROS ET DE DÉTAIL MOYENS À TORONTO, 1957 ET 1958

(en cents la livre)

Période	TORONTO ^a			CHICAGO ^b			
	Poisson blanc habillé et frais		Poisson blanc habillé et congelé	Poisson blanc habillé et frais		Filets congelés du Canada	
	Au détail	En gros	En gros	Lac Supérieur	Alberta ou Canada	1 livre	5 livres
1957							
Janvier	59.5	40.5	29.2	53-70	33-45	50-52	48-50
Février	57.5	40.0	29.2	68-75	40-53	50-52	48-50
Mars	48.0	42.5	29.0	75-80	35-53	50-52	48-50
Avril	58.0	-	27.2	73-95	48-65	50-52	48-50
Mai	63.9	-	25.8	62-68	40-45	50-52	48-50
Juin	59.8	37.5	25.9	58-63	38-45	50-52	48-50
Juillet	57.4	34.2	25.9	40-54	32-40	56-68	50-52
Août	56.9	30.0	25.6	56-62	30-37	56-58	50-52
Septembre	55.7	33.7	26.9	62-75	30-45	55-57	50-52
Octobre	56.4	35.0	26.9	60-74	38-50	55-57	50-52
Novembre	55.4	-	27.5	43-75	30-35	55-57	50-52
Décembre	58.2	37.5	28.2	48-72	23-55	55-57	50-52

TABLEAU 8. POISSON BLANC HABILÉ ET FILETS DE POISSON BLANC: ÉVENTAIL DES PRIX MENSUELS
DE GROS À CHICAGO ET PRIX DE GROS ET DE DÉTAIL MOYENS À TORONTO, 1957 ET 1958 (FIN)

(en cents la livre)

Période	TORONTO ^a		Poisson blanc habillé et congelé	CHICAGO ^b			
	Poisson blanc habillé et frais			Poisson blanc habillé et frais		Filets congelés du Canada	
	Au détail	En gros	En gros	Lac Supérieur	Alberta ou Canada	1 livre	5 livres
<u>1958</u>							
Janvier	58.2	34.5	27.2	50-60	30-42	55-57	50-52
Février	58.2	33.5	27.2	60-75	30-43	55-57	50
Mars	61.2	35.8	26.2	75-85	38-55	55-57	50
Avril	63.7	-	26.2	58-100	-	54-56	48-50
Mai	62.0	-	26.2	50-78	-	54-56	48-50
Juin	58.3	-	26.8	47-55	35-40	54-56	48-50
Juillet	54.4	31.0	26.8	45-54	30-35	54-56	48-50
Août	54.4	30.3	26.8	53-55	36-38	54-56	48-50
Septembre	57.0	33.3	26.8	56-85	35-55	54-56	48-50
Octobre	55.8	36.2	26.8	60-70	32-48	54-56	48-50
Novembre	55.3	35.7	26.8	68-75	40-58	54-56	48-50
Décembre	58.3	36.5	26.8	58-78	23-45	54-56	48-50

a Moyennes des prix de gros le 15 du mois et des prix de détail le premier du mois à Toronto. Source: Statistique mensuelle des pêches du Canada, Bureau fédéral de la statistique, ministère du Commerce.

b Prix des quantités vendues en gros par les premiers destinataires à Chicago. Source: Chicago Daily Fishery Report, Service des nouvelles du marché, Bureau des pêches commerciales, Département de l'intérieur des États-Unis.

transport par messageries de chemin de fer de Grimshaw ou Rivière la Paix à Chicago est de \$5.15 les cent livres, ou \$5.65 droit payé, pour le poisson habillé. Le coût de transport du poisson blanc du Grand lac des Esclaves, habillé et frais, peut donc s'établir à Chicago à environ 7c. la livre.

Les taux de transport de Winnipeg à certaines destinations sont les suivants:

	Taux par cent livres	
	Moins d'un charge- ment de wagon	Chargement de wagon
A		
Toronto	\$5.25	\$4.40
Windsor	5.63	4.82
Montréal	5.50	4.70
Chicago	4.80	3.82
Détroit	6.47	4.82
New York	7.69	5.08

Le poids minimum par chargement de wagon est habituellement de 15,000 livres net, dans les cas où il y a concurrence dans les services de transport routier. A l'égard des chargements partiels de wagon, le tarif de transport par messageries est imposé sur le poids net, avec un supplément de 25 p. 100 pour la glace.

Très peu de poissons sont expédiés par express de Winnipeg à New York; il est moins coûteux d'utiliser le chemin de fer jusqu'à Montréal et de recourir ensuite au camion pour le reste du voyage. Il coûte aussi moins cher de diriger vers Windsor les chargements partiels de wagon et de traverser ensuite ceux-ci à Détroit par camion.

Le droit de douane des États-Unis est de $\frac{1}{2}$ c. la livre pour le poisson habillé d'eau douce et de $1\frac{1}{2}$ c. la livre pour les filets. La remise accordée sur l'argent américain converti en dollars canadiens représenterait également une dépense pour l'exportateur canadien pouvant s'élever jusqu'à 5 p. 100 du prix reçu aux États-Unis.

L'inspection par des inspecteurs du ministère fédéral des Pêcheries à l'égard du poisson blanc destiné à l'exportation est obligatoire en vertu de dispositions prises avec les autorités provinciales. L'inspection pour d'autres espèces d'eau douce peut être faite sur demande mais elle n'est pas obligatoire. Les normes d'inspection du Canada sont à dessein plus sévères que celles des Américains, mais à cause peut-être de variations dans les échantillons prélevés il arrive parfois que des quantités de poisson blanc du Canada soient déclarées impropres à la consommation humaine par les autorités du ministère de la Santé des États-Unis en vertu de la Loi sur les aliments et drogues. De tels envois sont ordinairement saisis et détruits; quelquefois ils sont retournés à l'exportateur canadien, mais la situation se complique, semble-t-il,

lorsque le produit est passé d'un État à un autre.

Rien n'interdit à l'heure actuelle la vente sur le marché canadien du poisson blanc qui a été retourné à l'exportateur canadien ou dont l'exportation a été refusée.

7. Ventes au détail, aux restaurants et aux institutions.

Les données sont rares quant au régime de la distribution du poisson blanc au Canada, ou quant aux quantités consommées dans les diverses régions, mais dans l'ensemble, comme il a été déclaré à la section 2, l'écoulement est très faible, un peu moins de deux millions de livres par année, apparemment. Une bonne quantité du poisson blanc est vendue à l'état frais par l'intermédiaire de certains magasins spéciaux de gros et de détail dans les grandes villes. La vente des filets frais et congelés se fait de la même manière que pour les pièces d'autres espèces, à savoir que ces filets sont mis en étalage dans des coffres-congélateurs dans les magasins de détail. Une quantité considérable de poisson congelé habillé, y compris le poisson blanc, est vendue dans les Prairies par des commerçants ambulants ou des colporteurs qui livrent le produit de porte en porte. Une semblable méthode de vente au "comptoir postal" comme on l'appelle est utilisée dans le Centre-Ouest américain. Il est possible que de grandes quantités consommées localement par les bandes indiennes et les pêcheurs blancs et que même certaines ventes locales aient été omises de cette statistique.

8. Calcul de l'écart de prix

Suivant les prix de Toronto, l'écart mensuel entre le prix de gros et le prix de détail du poisson blanc, habillé et frais, a varié de 25 à 55 p. 100 du prix de détail. D'après les fluctuations trimestrielles des prix moyens (les prix de gros moyens se maintenant à niveau et ceux de détail restant en dessous) l'écart gros-détail était un peu moins grand, de l'ordre ordinairement de 30 à 40 p. 100, mais de plus fortes majorations ont été enregistrées durant les mois d'été, indices du risque accru de détérioration dans le commerce du poisson frais à la saison chaude.

Quelques prix obtenus lors d'enquêtes spéciales ont révélé que le prix de détail de Toronto pour le poisson blanc habillé et frais de l'Ouest, s'établissait entre 43c. et 45c. en janvier 1959, comparative-ment aux prix de gros de 15c. à 25c. La majoration était donc de l'ordre de 42 à 67 p. 100 du prix de détail. Le prix de détail à Winnipeg s'est établi entre 25c. et 59c. la livre en 1958, la moyenne étant de quelque 33c. aux quatre derniers mois de l'année, et un peu plus élevée au printemps. Le coût du transport par petite vitesse ou par messageries de Winnipeg à Toronto s'établirait entre 4½c. à 6½c. la livre.

Les prix de gros à Toronto pour le poisson blanc des Grands lacs variaient entre 60c. et 90c. la livre à la fin de janvier 1959.

Toutefois, si les valeurs au débarquement du poisson blanc pêché dans le lac Érié ou dans d'autres eaux ontariennes sont comparées aux prix de gros moyens de Toronto, il est futile, constate-t-on, d'essayer de mesurer les écarts de prix sans posséder certains renseignements précis sur l'origine du poisson et le prix payé aux pêcheurs; le prix de gros de Toronto était souvent inférieur à la valeur au débarquement dont il est fait rapport à l'égard du poisson blanc du lac Érié. En l'absence d'informations suffisantes on peut supposer que presque tout le poisson blanc vendu à Toronto venait de l'Ouest.

Il est possible de calculer un écart type des prix de détail pour ce qui est des pêcheurs du Manitoba en supposant que le prix de détail moyen à Toronto s'établissait à près de 45c. la livre pour le poisson blanc de l'Ouest à la fin de 1957 et en présumant que le poisson blanc habillé et frais du lac de l'Original (Moose Lake) avait été expédié à Toronto. Le poisson blanc du lac l'Original a rapporté aux pêcheurs 12c. à l'été de 1957, ce qui se rapproche de la moyenne de 13c. du Manitoba. (Voir le tableau 7). En conséquence, le pêcheur du lac de l'Original a reçu environ 27 p. 100 de la valeur de détail de son produit à Toronto.