

P R O F I L
DE L'INDUSTRIE



Expansion industrielle
régionale

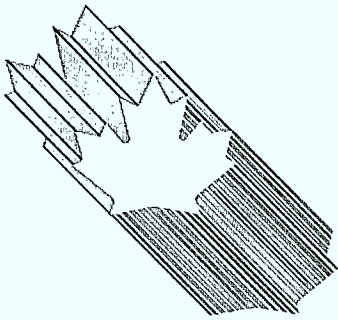
Regional Industrial
Expansion

Ministère d'État
Sciences et Technologie
Canada

Ministry of State
Science and Technology
Canada

Pêche — Côte du Pacifique

Canada



P R O F I L

DE L'INDUSTRIE

PÊCHE — CÔTE DU PACIFIQUE

1988

AVANT-PROPOS



Étant donné l'évolution actuelle des échanges commerciaux et leur dynamique, l'industrie canadienne, pour survivre et prospérer, se doit de soutenir la concurrence internationale. Le profil présenté dans ces pages fait partie d'une série de documents qui sont des évaluations sommaires de la compétitivité de certains secteurs industriels. Ces évaluations tiennent compte de facteurs clés, dont l'application des techniques de pointe, et des changements qui surviendront dans le cadre de l'Accord de libre-échange. Ces profils ont été préparés en consultation avec les secteurs industriels visés.

Cette série est publiée au moment même où des dispositions sont prises pour créer le ministère de l'Industrie, des Sciences et de la Technologie, fusion du ministère de l'Expansion industrielle régionale et du ministère d'État chargé des Sciences et de la Technologie. Ces documents seront mis à jour régulièrement et feront partie des publications du nouveau ministère. Je souhaite que ces profils soient utiles à tous ceux que l'expansion industrielle du Canada intéresse et qu'ils servent de base aux discussions sur l'évolution, les perspectives et l'orientation stratégique de l'industrie.

Ministre

L'industrie canadienne de la pêche et des produits dérivés regroupe les activités de ce secteur menées dans la région de l'Atlantique, le long de la côte du Pacifique et la pêche en eau douce. Dans ce contexte, une série de profils a été préparée sur les sujets suivants :

- le poisson de fond de l'Atlantique
- le poisson pélagique de l'Atlantique
- les mollusques et les crustacés de l'Atlantique
- la pêche le long de la côte du Pacifique.

1. Structure et rendement

Structure

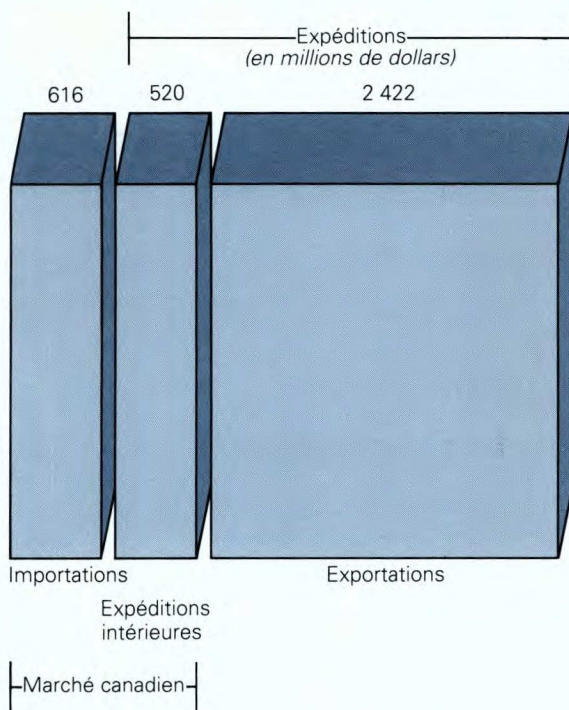
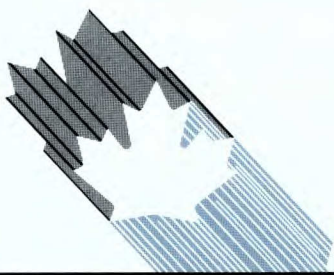
Sur la côte du Pacifique, les principales espèces pêchées sont d'abord le saumon et le hareng, puis le poisson de fond, les mollusques et les crustacés. En 1986, l'industrie de la pêche de cette région a produit 699 millions de dollars, soit 24 p. 100 de la valeur totale des expéditions canadiennes; près de 70 p. 100 de toute la production consistaient en saumon frais, fumé, surgelé, en conserve, et en œufs de saumon, alors que la roque de hareng en représentait 10 p. 100. Les poissons de fond constituaient environ 6 p. 100 des expéditions, les mollusques et les crustacés, environ 5 p. 100, et le reste regroupait divers produits.

Sur la côte du Pacifique, l'industrie de traitement du poisson est fortement axée sur l'exportation. En effet, la totalité de la roque de hareng et une grande partie de la production de saumon sont exportées; il en est de même pour presque tous les mollusques et les crustacés et les deux tiers des poissons de fond.

Dans cette industrie, l'emploi est surtout saisonnier, atteignant son point culminant en été. En Colombie-Britannique, pendant la saison, près de 7 500 personnes travaillent au traitement du poisson.

Une douzaine d'entreprises, dont la plus importante est la British Columbia Packers, dominent cette activité sur la côte Ouest, le saumon et le hareng assurant le gros de leur production. Cependant, quelques entreprises s'intéressent aussi aux mollusques et aux crustacés, au poisson fumé, au poisson de fond et à l'aquaculture; la plupart des sociétés de ce secteur appartiennent à des intérêts canadiens privés. En outre, il existe une grande coopérative, la Prince Rupert Fishermen's Co-op, située dans le nord de la Colombie-Britannique.

Pour compenser le caractère saisonnier de la pêche du saumon et de roque de hareng, la plupart des usines de traitement ont diversifié leurs méthodes de production et la pêche des espèces. Certaines utilisent leurs propres bateaux pour s'approvisionner directement en matières premières, tandis que d'autres comptent sur des pêcheurs indépendants.



Pêche*
1986-Importations, exportations et expéditions intérieures.

* Comprend l'industrie dans son ensemble. Des données distinctes sur les importations, les exportations et les expéditions intérieures de poissons de la côte du Pacifique ne sont pas disponibles.

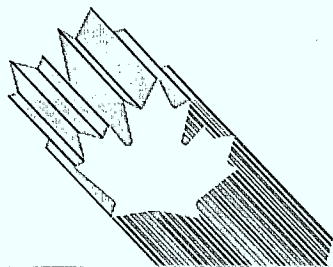
La pêche et le traitement du saumon sont des activités qui durent de juin à la fin de septembre. En 1986, le saumon en conserve représentait, en volume et en valeur, près de la moitié de la production totale de saumon de la Colombie-Britannique. On compte une dizaine de grandes conserveries, dont B.C. Packers, qui fournit environ la moitié de la production totale et qui est considérée comme la plus importante conserverie de saumon au monde. Dans le secteur du saumon frais, surgelé ou fumé, il existe aussi de petits entrepreneurs et des négociants, malgré la prédominance des grandes entreprises. Le saumon canadien se vend à la fois en gros, aux institutions et au détail; dans le premier cas, il s'agit parfois de ventes directes, tandis que les détaillants sont habituellement approvisionnés par des courtiers, des distributeurs ou des négociants en mesure d'offrir un plus large éventail de produits.

En 1986, les débarquements de saumons se chiffraient à 104 500 tonnes, pour une valeur de 255 millions de dollars. Les principaux pays producteurs de saumon sont les États-Unis (surtout l'Alaska), le Japon et l'URSS, suivis du Canada (près de 13 p. 100 des prises mondiales en chiffres de 1985); quant aux pays exportateurs, les États-Unis occupent la première place, suivis du Canada. Les producteurs japonais répondent à la majeure partie de la demande intérieure, les États-Unis et le Canada se faisant concurrence pour fournir le reste. Sur le marché de la CEE, ces deux pays doivent soutenir la concurrence de plus en plus serrée des salmoniculteurs européens, surtout en Norvège. En Europe, la production devrait atteindre 100 000 tonnes en 1990 par rapport à 58 000 tonnes en 1986.

Les règlements canadiens interdisent l'exportation de saumon rose et de saumon rouge non transformé, les deux plus importantes espèces; des règlements semblables interdisent d'exporter la rogue de hareng. A la suite d'une décision d'un comité du GATT, des clauses sur les débarquements devraient remplacer ces règlements, d'ici 1989.

En 1986, les exportations de saumon surgelé se chiffraient à 220,8 millions de dollars, soit un peu plus de la moitié de la valeur des exportations totales de saumon. Le Japon est le principal marché du saumon surgelé et, en 1986, on y vendait près de la moitié de la production canadienne. En 1988, cependant, le Canada n'a fourni que 13 p. 100 environ des importations japonaises, les États-Unis en fournissant 85 p. 100. La France est le second grand marché du Canada, qui y expédiait, en 1986, près de 15 p. 100 de ses exportations de saumon surgelé. Mais les États-Unis y sont aussi le principal concurrent, fournissant la moitié des importations de saumon surgelé de la France, par rapport à 27 p. 100 pour le Canada. En 1986, les États-Unis constituaient également un marché important, avec 13 p. 100 de la valeur des exportations canadiennes. L'Italie, la Suède, le Danemark, le Royaume-Uni et la Suisse importent aussi des quantités importantes de ce produit canadien.

En 1986, le saumon en conserve formait l'essentiel du reste des exportations canadiennes, soit 147,9 millions de dollars. Le Royaume-Uni est de loin le marché le plus important du saumon en conserve et, cette même année, on y exportait 58 p. 100 de la production canadienne. De plus, le Canada fournissait, en valeur, 43 p. 100 des importations totales, soit un peu plus que les États-Unis, avec 42 p. 100. Les autres marchés importants sont l'Australie, 12 p. 100 des exportations, la Nouvelle-Zélande, 6 p. 100, et certains pays membres de la CEE, notamment le Bénélux et l'Italie, 14 p. 100 pour ce groupe de pays.



Depuis quelque temps, l'industrie de la pêche de la côte du Pacifique se livre à la salmoniculture. Cette innovation intéresse autant les petits éleveurs indépendants qui possèdent deux ou trois cages que les grandes sociétés à intégration verticale contrôlant plusieurs exploitations. En Colombie-Britannique, maintes usines de traitement, bien établies, ont conclu des ententes de commercialisation en coentreprise avec des salmoniculteurs et négocié d'autres types d'accords de coentreprise avec les sociétés norvégiennes. Le volume de la production est faible, environ 1 500 tonnes en 1987, mais il devrait augmenter à 16 000 tonnes d'ici 1990. Sans être comparable aux volumes traditionnels de pêche au saumon, 104 500 tonnes en 1986, la salmoniculture pourrait être une excellente source d'approvisionnement lors des périodes creuses du cycle du saumon, comme en 1984, alors que les débarquements de saumons n'atteignaient que 50 431 tonnes.

La pêche au hareng rogué a lieu de février à avril, lorsque la femelle porte ses œufs. Grandes et petites entreprises de la Colombie-Britannique procèdent à l'évulsion et au salage des œufs avant de les exporter au Japon. La courte durée de la saison exige des règlements très stricts pour protéger cette richesse naturelle et garantir la qualité supérieure réclamée par le marché japonais. La rogue de hareng de la Colombie-Britannique, rogue de première qualité, est très prisée par les Japonais pour qui les critères de qualité sont subtils mais fort importants car, par tradition, la rogue se consomme et s'offre en cadeau, surtout à l'époque du Nouvel An.

En 1986, la rogue de hareng canadien représentait 28 p. 100 de la consommation japonaise d'œufs de poisson salés, soit 10 200 tonnes. Les entreprises japonaises de traitement ont produit elles-mêmes 25 p. 100 de la consommation totale, extraite tant des prises intérieures que du hareng rogué surgelé d'importation, surtout américaine. Les États-Unis détiennent 8 p. 100 du marché japonais des œufs de poisson salés; la Chine, la Corée du Nord et la Scandinavie en exportent, mais en moindre quantité. Ajoutons qu'en 1986, le Canada a fourni au Japon 140 tonnes d'œufs de hareng sur varech des 403 tonnes importées par ce pays.

Le poisson de fond du Pacifique se vend bien sur les marchés du poisson frais et surgelé, où les plus demandés sont le flétan du Pacifique, le merlu, la scorpène, la perche et la morue du Pacifique, espèces parmi tant d'autres ramenées par les pêcheurs. Pour une bonne part, les prises sont vendues fraîches, surtout aux États américains de la côte Ouest, ou exportées surgelées, au Royaume-Uni et au Japon.

La pêche des mollusques et des crustacés de la côte du Pacifique, qui vise surtout le marché des produits fins à haute valeur unitaire, est faite par de petites entreprises. En 1986, elle produisait environ 5 p. 100 de la valeur des expéditions de cette région, les principales espèces étant les palourdes, le crabe, les crevettes et les huîtres. En plus d'être vendus au Canada, le crabe et les palourdes sont exportés vers les États américains de la côte Ouest, le Japon et, en moindre quantité, vers l'Europe, notamment en Espagne et en Italie.

Rendement

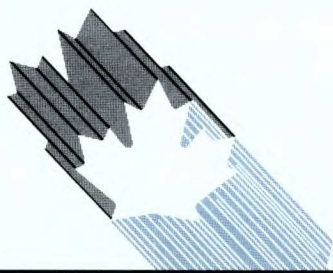
En Colombie-Britannique, le rendement de cette industrie dépend beaucoup des variations cycliques de ses deux plus importantes espèces, le saumon et le hareng.

Il existe cinq espèces de saumon du Pacifique, chacune avec son propre cycle de croissance. Certaines années, les cycles s'équilibrent; à d'autres moments, les périodes de haute et de faible production de ces diverses espèces coïncidant, les débarquements varient énormément. En 1985, les cycles ayant concordé, les débarquements ont atteint le chiffre record de 108 000 tonnes; l'année suivante, les prises étaient presque aussi élevées, soit 103 000 tonnes. Les données préliminaires pour 1987 font état d'une baisse spectaculaire, les débarquements se chiffrant à 66 000 tonnes. Les prises exceptionnelles de 1985 et de 1986 ont permis de reconstituer les stocks de saumon en conserve.

Les débarquements de harengs sont nettement moins abondants qu'au milieu des années 70, soit 97 000 tonnes en 1977. En 1986, les prises de harengs atteignaient 16 300 tonnes contre 25 767 l'année précédente et, en 1987, elles étaient de 36 585 tonnes.

Avant d'évaluer la vigueur financière globale de cette industrie, il faut tenir compte de la fluctuation des ressources. Une étude de ce secteur en Colombie-Britannique, faite pour la période de 1978-1982, dénote une insuffisance de capitaux, l'avoir des actionnaires étant à la baisse. D'après une étude plus récente fondée sur les données de 1986, cet avoir a plus que doublé, de 1982 à 1986, et le ratio d'endettement à long terme a diminué de moitié, soit 0,5 en 1986. Les derniers débarquements, plus nombreux, ont permis aux entreprises d'assainir leur situation financière.

Les investissements faits par cette industrie au chapitre des installations ont permis de stocker les grands volumes débarqués au cours des meilleures saisons, cette situation conduisant à des frais fixes plus élevés les autres années. Même si, au cours des années 80, l'industrie a procédé à la rationalisation de certaines usines, dans l'ensemble le secteur est stable.



2. Forces et faiblesses

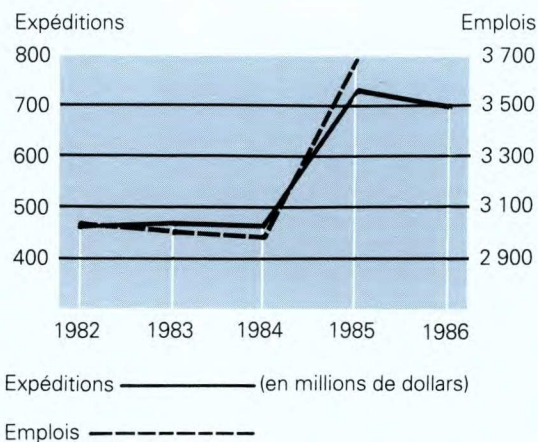
Facteurs structurels

Les forces et les faiblesses structurelles de l'industrie du poisson de la Colombie-Britannique varient selon les espèces traitées. En général, cette industrie occupe la première place quant au traitement du saumon et du hareng, ses deux principales ressources. Grâce à de bons programmes de gestion, elle peut compter sur des réserves assurées. En outre, la réglementation sur les exportations et les inspections garantissent un produit de haute qualité, un atout sur le marché national. Les désavantages se rattachent aux coûts élevés, résultant de la courte durée des saisons de pêche, du caractère imprévisible des réserves et de la cherté des facteurs de production, dus en partie à la capacité excédentaire des flottes de pêche.

L'industrie canadienne a peu d'influence sur les prix mondiaux du saumon. En général, les producteurs réussissent à écouler leur production, grâce aux rabais consentis dans les années fertiles. Le saumon canadien en conserve est reconnu pour sa qualité supérieure comparée au produit étranger concurrent. La vente se fait surtout au détail, alors que le saumon américain en conserve est avant tout acheté par les institutions.

Le contrôle des ressources est particulièrement important pour les espèces de saumon, spécialement vulnérables, car ces dernières sont pêchées presque tout le long de leur migration vers les frayères. Il faut donc en réglementer strictement la pêche pour éviter que les flottes de pêche ne déciment le frai. Le Canada contrôle les ressources grâce au Plan de gestion des stocks de saumon du Pacifique et aux accords internationaux dont il est signataire; ces accords régissent le déplacement des espèces. Le Canada a aussi établi un Programme de mise en valeur des salmonidés pour constituer des réserves, grâce à des programmes d'exploitation d'aleviniers et d'amélioration de l'habitat.

Étant donné le caractère imprévisible des réserves, certaines années, les usines ne fonctionnent pas toujours à pleine capacité. A cela s'ajoute la courte durée de la saison, entraînant des coûts fixes élevés, de sorte que la rentabilité continue de ce secteur, en période de ralentissement économique, s'en trouve menacée.

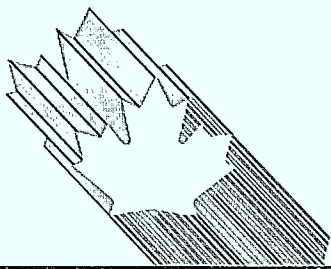


La surcapacité au chapitre des débarquements risque de contribuer à l'augmentation des coûts d'approvisionnement en poisson. Une étude financière faite en 1983 sur l'industrie du traitement en Colombie-Britannique conclut que le coût du poisson fourni par les pêcheurs est trop élevé pour que le rendement des investissements de ce secteur soit suffisant. Si les flottes étaient rationalisées, les autres entreprises de ce secteur primaire pourraient être rentables et livrer du poisson à des prix plus concurrentiels aux usines de traitement. Dans son rapport, la Commission sur la politique des pêches du Pacifique (rapport Pearse) a proposé de réduire la taille des flottes par le rachat de certains des permis en vigueur.

Les règlements ont joué un rôle important dans le choix de la structure de l'industrie du traitement du saumon de la côte du Pacifique, car ils encouragent cette activité au Canada. Se reporter à la partie 3, où l'on explique le changement de règles découlant d'une récente décision du GATT.

Du saumon non traité est importé de l'Alaska afin de prolonger la période d'activité des usines de traitement du nord de la Colombie-Britannique; c'est ainsi en 1986 que plus de 13 p. 100 du saumon mis en conserve provenaient des États-Unis.

Quant au saumon surgelé, en vertu de la réglementation, les usines de traitement ne peuvent exporter que du saumon rouge et du saumon rose de première catégorie, les catégories inférieures sont généralement mises en conserve pour l'exportation. Aussi les usines canadiennes ont-elles été obligées, dans une certaine mesure, de se limiter au marché du saumon en conserve, marché où la consommation ne semble pas devoir augmenter tellement.



A titre de principal fournisseur du très lucratif marché japonais de la rogue de hareng salée, l'industrie du hareng de la Colombie-Britannique a un certain avantage concurrentiel. Les usines de traitement ont mis au point une technique pour conserver la rogue de hareng selon les normes élevées exigées par les Japonais. Par contre, les États-Unis expédient la plus grande partie de leur production sous forme de hareng entier surgelé, la rogue étant extraite au Japon même ou dans des pays à main-d'œuvre bon marché.

Comme les débarquements de harengs sont très variables, l'industrie du hareng de la Colombie-Britannique connaît une surcapacité tant sur le plan du traitement que des prises. Toutefois, la production réelle correspond à la demande et rien ne devrait changer au cours des prochaines années.

Pour les poissons de fond, les mollusques et les crustacés, l'industrie de la Colombie-Britannique bénéficie de la proximité de l'important marché du nord-ouest des États-Unis et de la popularité croissante des fruits de mer auprès des consommateurs.

Facteurs liés au commerce

Les barrières douanières et commerciales varient d'un marché à l'autre et d'un produit à l'autre. La CEE impose des droits de 5,5 p. 100 sur les importations de saumon en conserve et de 2 p. 100 sur le saumon surgelé.

La rogue, déjà extraite et marinée, est exportée au Japon, où elle est frappée d'un droit de 12 p. 100. Les importations de hareng rogué surgelé et de rogue surgelée sont soumises à un tarif de 6 p. 100 seulement. Le hareng de l'Alaska, exporté avec sa rogue, est donc un produit intéressant pour les Japonais. Le hareng comestible et le hareng rogué sont soumis à des quotas globaux au Japon. Sur ce marché, le saumon surgelé est soumis à des droits de 3 p. 100, et les œufs de saumon sont soumis à des droits de 5 p. 100.

Les États-Unis perçoivent des droits de 3 p. 100 sur le saumon en conserve sans huile, de 12,5 p. 100 sur le saumon en conserve à l'huile et de 5 p. 100 sur le saumon fumé. Le saumon surgelé peut y être importé en franchise.

L'Australie interdit ou limite les importations de saumon surgelé ou fumé. Ce pays est un marché important pour le saumon en conserve et pourrait être un débouché majeur pour le saumon surgelé et fumé, s'il n'y avait pas de barrières à l'importation. La Nouvelle-Zélande, autre marché intéressant pour le saumon, impose aussi des barrières à l'importation du saumon surgelé et fumé. Toutefois, la Nouvelle-Zélande pourrait bientôt autoriser l'importation de saumon surgelé; emballé, pour la consommation directe.

Le poisson de fond du Pacifique est surtout exporté frais vers le marché américain. Les droits de douane sur le poisson frais sont négligeables et n'entravent pas le commerce. Au Japon, les importations de poisson de fond font l'objet de quotas et de mesures protectionnistes; dans la CEE, le flétan du Pacifique est frappé de droits de douane presque deux fois supérieurs à ceux imposés aux importations des espèces de l'Atlantique. Le Royaume-Uni est le principal marché de ce produit.

Les droits canadiens sur les importations de saumon préparé ou en conserve sont de 3 p. 100 et les autres produits du saumon entrent en franchise de droit. Les droits sur l'importation de la rogue de hareng au Canada sont de 5 p. 100.

Dans le cadre de l'Accord de libre-échange, les droits de douane canadiens et américains sur le saumon en conserve et le saumon fumé seront abolis graduellement en cinq ans.

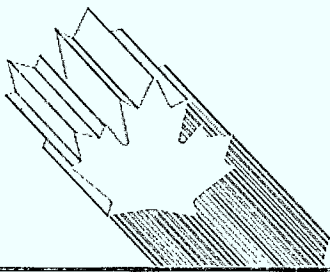
Facteurs technologiques

L'industrie de la côte du Pacifique tarde à adopter des techniques nouvelles ou à mettre au point d'autres produits. Dans l'ensemble, les techniques et la production actuelles répondent aux exigences des marchés et procurent des bénéfices acceptables. La plupart des innovations ont touché les techniques plutôt que les nouveaux produits.

Dans les conserveries de saumon, les activités traditionnelles n'ont pas changé depuis plusieurs décennies; cependant, les progrès de l'électronique et de l'informatique ont permis d'améliorer le contrôle des techniques, d'où un rendement accru et un meilleur contrôle de la qualité. Entre autres, notons l'utilisation de la boîte en deux parties (une soudure au lieu de trois) et les appareils automatisés de détection des défauts; dans ce domaine, les entreprises canadiennes sont aussi avancées que leurs concurrentes américaines. Enfin, à cause des coûts relativement élevés de la main-d'œuvre en Colombie-Britannique, la mise en boîte du saumon se fait de plus en plus mécaniquement.

Aujourd'hui, la Norvège est le chef de file mondial de la salmoniculture; en 1986, sa production atteignait près de 46 000 tonnes. Cette technique s'implante rapidement dans plusieurs autres pays, dont l'Écosse, la Nouvelle-Zélande et le Canada. La côte du Pacifique se prête assez bien à la salmoniculture, car on y trouve les mêmes conditions qu'en Norvège, à savoir de petites baies protégées, une bonne température et la salinité des eaux. Le Canada a su adapter avec succès la salmoniculture aux conditions de la côte de la Colombie-Britannique.

La mytiliculture, la conchyliculture et autres parcs sont moins répandus parce qu'il s'agit d'une activité travaillistique convenant mieux aux petites entreprises. Jusqu'ici, la production commerciale de ces usines a été très faible.



Les usines de traitement de la Colombie-Britannique ont acquis la technique nécessaire pour produire de la rogue de hareng pour le marché japonais, mais cette opération est sans grand contenu technologique. Pour la pêche de poissons de fond de Colombie-Britannique, la technologie n'a pas grande importance car le produit est presque entièrement vendu frais.

Autres facteurs

Le ministère des Pêches et Océans (MPO) réglemente les pêches en délivrant des permis de pêche, pour protéger les ressources et contrôler les prises. Dans le cas du hareng, comme la rogue est un produit fini important, il est crucial de conserver un équilibre afin d'assurer la stabilité des réserves. Les prises sont donc strictement réglementées.

L'instauration du Programme de mise en valeur des salmonidés et la négociation d'un traité international entre les États-Unis et le Canada sur la gestion du saumon sont des éléments majeurs dans la conservation des réserves de saumon. Dans le cas de la salmoniculture, diverses questions de réglementation et de compétence administrative sont discutées pour favoriser et assurer la gestion de l'utilisation de l'habitat et des méthodes de prévention des maladies.

De plus, les usines de traitement sont soumises aux critères d'inspection du MPO et doivent obtenir un permis auprès des autorités provinciales; par contre, les États-Unis n'ont aucun programme national d'inspection. La production et l'exportation de certains produits particuliers relèvent de la *Loi sur les pêcheries*, administrée par le MPO.

La politique du MPO interdit la délivrance de permis de pêche à toute entreprise appartenant à des intérêts étrangers dans une proportion supérieure à 49 p. 100, ce qui limite l'investissement étranger dans les usines de traitement à intégration verticale et titulaires de permis de pêche.

3. Évolution de l'environnement

La demande de poisson et de produits dérivés restera toujours fonction de l'évolution des goûts, du souci d'une saine alimentation, de la croissance des revenus et du prix des autres sources de protéines; aussi la disponibilité et la gestion des ressources resteront-elles des questions clés.

Il est difficile de prévoir exactement l'importance des réserves de saumon à cause des effets contradictoires des transformations de l'habitat, des cycles de reproduction naturelle, du changement des courants océaniques et de l'évolution du milieu marin. Toutefois, les grands projets en cours, en vue de la reconstitution des réserves de saumon, pourraient faire augmenter le volume des débarquements.

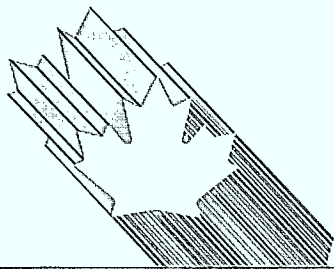
La pêche commerciale au saumon fait cependant concurrence à la pêche sportive et à la pêche de subsistance des autochtones. En Colombie-Britannique, de nombreuses revendications autochtones demeurent en suspens; aussi, l'incidence éventuelle de leur règlement, soit par les tribunaux, soit par la négociation, sur les réserves accessibles aux pêcheurs commerciaux est-elle encore incertaine.

La facilité d'accès au saumon et au hareng canadien pour les usines de traitement pourrait être moins sûre à cause des récentes décisions du comité spécial du GATT. Selon ce comité, les restrictions canadiennes à l'exportation du saumon rose non traité, du saumon rouge et du hareng sont contraires à l'article XI : 1 du GATT. Le Canada compte remplacer ces règlements par une clause stipulant que tous les débarquements se feront au Canada avant le traitement ou l'exportation.

En l'absence de restrictions à l'exportation, il est possible que le poisson non traité soit exporté vers l'État de Washington, où les salaires sont moins élevés qu'en Colombie-Britannique. Il peut aussi y avoir déménagement de certaines conserveries canadiennes. Toutefois, les forces du marché peuvent entraîner une certaine réduction de l'écart entre les taux de salaire. D'autre part, dans le nord de la Colombie-Britannique, la possibilité d'avoir accès sans difficulté au poisson de l'Alaska devrait protéger la position de cette industrie.

La production résultant de la salmoniculture devrait atteindre plusieurs milliers de tonnes au cours de la prochaine décennie, dont près de 16 000 tonnes d'ici 1990, faisant passer la production mondiale de saumon d'élevage de 93 000 tonnes à 150 000 tonnes. Cette augmentation des réserves pourrait compenser le caractère imprévisible et saisonnier de l'industrie du traitement du saumon. L'élevage du saumon pourrait consolider la compétitivité de l'industrie traditionnelle de la pêche, tant sur les marchés intérieur qu'extérieur. Actuellement, la majeure partie de la production est vendue fraîche ou fumée, mais avec l'accroissement des volumes, il faudra diversifier les produits. Comme le saumon d'élevage est relativement coûteux à produire, il faudra mettre au point des produits à valeur élevée. A cause de l'emplacement, les producteurs de la Colombie-Britannique devraient l'emporter sur les producteurs étrangers en Amérique du Nord, surtout dans l'ouest des États-Unis.

L'aquaculture est une technique bien implantée qui pourrait bientôt devenir une composante importante des pêches commerciales de la côte Ouest.



Les réserves de hareng rogué sont actuellement exploitées à la limite jugée acceptable du point de vue d'une gestion judicieuse de la ressource. L'offre et la demande s'équilibrent et la situation ne devrait pas changer au cours des deux ou trois prochaines années. Toutefois, des marchés se créent pour de nouveaux produits qui n'utilisent pas la rogue de hareng du Pacifique de première qualité. La rogue de l'Atlantique aromatisée, un produit de grande consommation de qualité inférieure, connaît du succès auprès des jeunes consommateurs japonais; toutefois, ce produit a ouvert un nouveau créneau distinct de celui de la Colombie-Britannique.

En Colombie-Britannique, en l'absence de restrictions à l'exportation du hareng, les usines de traitement pourraient perdre une partie de leurs ressources. Des entreprises américaines pourraient s'en emparer pour les revendre au Japon avec les rogues et les Japonais pourraient lancer leurs propres entreprises. Le nouveau règlement sur le débarquement obligatoire du poisson aux ports canadiens avant l'exportation, conjugué au fait qu'une partie des flottes de pêche au hareng appartient à des usines de traitement, devrait faciliter le traitement de cette espèce au Canada.

Il est peu probable que l'Accord de libre-échange influe sur le commerce du saumon en conserve, car les États-Unis ne constituent pas un débouché important pour ce produit. Bien que les droits de douane américains sur le saumon en conserve à l'huile soient relativement élevés, leur abolition aura peu d'effet, car c'est le saumon en conserve sans huile ni autre additif, à l'exception du sel, qui se vend le mieux. Comme les droits sur ce produit sont faibles et identiques, au Canada et aux États-Unis, leur abolition a peu de chances d'avoir un effet notable.

En vertu de l'Accord, les droits de douane américains de 5 p. 100 sur le saumon fumé seront aussi éliminés graduellement sur cinq ans, ce qui pourrait avantager les salmoniculteurs à la recherche de nouveaux débouchés.

Les droits de douane en vigueur aux États-Unis pour le poisson de fond, les mollusques et les crustacés n'ont pas eu d'influence sensible sur les échanges; la réduction des droits en vertu de l'Accord n'aura donc pas d'effet important sur ces industries.

4. Évaluation de la compétitivité

Dans l'ensemble, le saumon traité par les usines canadiennes de traitement est concurrentiel. Ces dernières se sont adaptées au jeu des forces du marché et, en général, elles réussissent à écouler toute leur production. Même s'il y a une forte demande pour le saumon surgelé de qualité supérieure provenant des viviers norvégiens et, en même temps, pour d'énormes volumes de saumon de l'Alaska, l'industrie canadienne devrait pouvoir conserver ou accroître la part des marchés d'exportation qu'elle occupe depuis longtemps en raison de la qualité de ses produits. La rationalisation des flottes de pêche peut, à la longue, être importante pour le maintien de la compétitivité du Canada.

À plus long terme, l'expansion de la salmoniculture canadienne, qui n'en est encore qu'à ses débuts, devrait aussi raffermir la compétitivité de l'industrie canadienne, lui permettant de répondre à une demande diversifiée; cependant, il reste à déterminer les répercussions de cette technique sur l'industrie de la pêche traditionnelle au Canada.

L'industrie de la rogue de hareng de la Colombie-Britannique, principal fournisseur de rogue de première qualité sur le marché japonais, est concurrentielle. Elle devrait continuer de l'être, mais cela dépendra du contrôle rigoureux des réserves de harengs afin de maintenir un équilibre raisonnable entre l'offre et la demande. Les nouveaux dérivés de la rogue (par exemple, ceux qui sont faits à partir de rogue de hareng de l'Atlantique), semblent élargir le marché total de la rogue sans supplanter la production de la Colombie-Britannique.

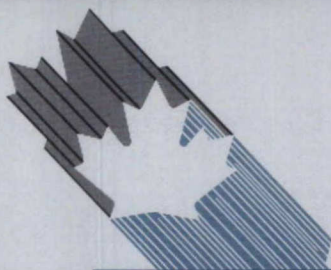
L'industrie du poisson de fond du Pacifique devrait continuer de bénéficier de l'expansion du marché, surtout pour le poisson frais exporté aux États-Unis, tandis que la production canadienne de mollusques et de crustacés restera concurrentielle, à la fois sur les marchés intérieur et extérieur.

L'Accord de libre-échange devrait avoir un effet limité, bien que positif, sur les pêches de la côte du Pacifique, grâce à l'élimination des droits de douane qui existent encore, surtout les droits américains sur le saumon fumé.

Pour de plus amples renseignements sur ce dossier, s'adresser à :

Industries des services et des biens
de consommation
Ministère de l'Expansion industrielle régionale
Objet : Pêche — Côte du Pacifique
235, rue Queen
Ottawa (Ontario)
K1A 0H5

Tél. : (613) 954-2927



PRINCIPALES STATISTIQUES

CTI 102*

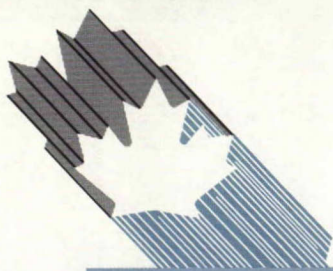
Comme nous ne disposons pas de ventilations détaillées pour le poisson de la côte du Pacifique, la plupart des données qui figurent ici concernent le secteur canadien des produits de la pêche dans son ensemble.

	1973	1982	1983	1984	1985	1986
Établissements	330	348****	392	397	390	n.d.
Emplois	21 424	25 382	24 577	24 372	26 964	n.d.
Expéditions**	748	1 904	1 887	1 852	2 493	2 942
Expéditions***	538	681	647	666	783	832
Valeur des débarquements**	321	888	880	904	1 131	1 330
Débarquements***	1 118	1 413	1 349	1 278	1 446	1 510
Profits après impôt** (en % du revenu)	34,3 5,2	(73,7) —	(41,9) —	9,7 0,5	n.d. n.d.	n.d. n.d.

Côte du Pacifique	Données préliminaires					
	1973	1982	1983	1984	1985	1986
Établissements	46	50	49	49	47	n.d.
Emplois	3 702	3 040	3 007	2 972	3 695	n.d.
Expéditions**	285	467	472	467	728	699
Expéditions***	n.d.	115	133	126	158	171
Valeur des débarquements**	130	240	210	243	378	385
Débarquements***	184	158	192	169	214	225

STATISTIQUES COMMERCIALES

	1973	1982	1983	1984	1985	1986
Exportations**	499	1 612	1 569	1 597	1 859	2 422
Expéditions intérieures**	249	292	318	255	634	520
Importations**	111	365	441	514	496	616
Marché intérieur**	360	657	759	769	1 130	1 136
Exportations (en % des expéditions)	67	85	83	86	75	82
Importations (en % du marché intérieur)	31	55	58	67	44	54
Source des importations (en % de la valeur totale)		É.-U.	CEE	Amérique Centre et Sud	Japon	Autres
	1982	59	3	11	6	21
	1983	57	5	9	7	25
	1984	56	4	8	7	25
	1985	54	8	10	7	21
	1986	51	8	7	7	27



STATISTIQUES COMMERCIALES

Destination des exportations (en % de la valeur totale)		É.-U.	Japon	CEE	Autres pays d'Europe	Autres
	1982	55	15	16	7	7
	1983	62	12	16	4	6
	1984	61	15	13	3	8
	1985	61	17	14	2	6
	1986	59	18	14	3	6

RÉPARTITION RÉGIONALE — Moyenne des 3 dernières années

	Atlantique	Québec	Ontario	Prairies	C.-B.
Établissements (en %)	73	10	4	1	12
Emplois (en %)	77	8	n.d.	n.d.	13
	Côte atlantique (Québec y compris)		Pêches intérieures	Côte du Pacifique	
Expéditions (en % du total)	69		5	26	

PRINCIPALES SOCIÉTÉS

Nom	Propriété	Emplacement
1. B.C. Packers	canadienne	Colombie-Britannique
2. Prince Rupert Fishermen's Cooperative Association	canadienne	Colombie-Britannique

* CTI de 1980.

** Les montants indiqués sont exprimés en millions de dollars.

*** Les montants indiqués sont exprimés en milliers de tonnes.

**** Estimations.

Bureaux régionaux



Terre-Neuve

Parsons Building
90, avenue O'Leary
C.P. 8950
ST. JOHN'S (Terre-Neuve)
A1B 3R9
Tél. : (709) 772-4053

Île-du-Prince-Édouard

Confederation Court Mall
134, rue Kent
bureau 400
C.P. 1115
CHARLOTTETOWN
(Île-du-Prince-Édouard)
C1A 7M8
Tél. : (902) 566-7400

Nouvelle-Écosse

1496, rue Lower Water
C.P. 940, succ. M
HALIFAX
(Nouvelle-Écosse)
B3J 2V9
Tél. : (902) 426-2018

Nouveau-Brunswick

770, rue Main
C.P. 1210
MONCTON
(Nouveau-Brunswick)
E1C 8P9
Tél. : (506) 857-6400

Québec

Tour de la Bourse
800, place Victoria
bureau 3800
C.P. 247
MONTRÉAL (Québec)
H4Z 1E8
Tél. : (514) 283-8185

Ontario

Dominion Public Building
1, rue Front ouest
4^e étage
TORONTO (Ontario)
M5J 1A4
Tél. : (416) 967-1951

Colombie-Britannique

Scotia Tower
9^e étage, bureau 900
C.P. 11610
650, rue Georgia ouest
VANCOUVER
(Colombie-Britannique)
V6B 5H8
Tél. : (604) 666-0434

Yukon

108, rue Lambert
bureau 301
WHITEHORSE (Yukon)
Y1A 1Z2

Manitoba

330, avenue
bureau
C.P. 98
WINNIPEG
R3C 2V9
Tél. : (204) 953-1951

Saskatchewan

105, 2^e étage
SASKATOON
S7K 0R6
Tél. : (306) 975-1951

Alberta

Cornwall
10179
bureau
EDMONTON
T5J 3S9
Tél. : (403) 427-1951

DATE DUE - DATE DE RETOUR

Pour obtenir des exemplaires de ce profil, s'adresser au :

Centre des entreprises
Direction générale des
communications
Industrie, Sciences et
Technologie Canada
235, rue Queen
OTTAWA (Ontario)
K1A 0H5

Tél. : (613) 995-5771

PU 3008

QUEEN HD 9505 .C3 I5 F12 198
Canada. Industry, Science and
Fishery products - Pacific C