

HD
9465
•A12G2214

DEPARTMENT OF INDUSTRY
TRADE & COMMERCE
LIBRARY
OTTAWA, CANADA
BIBLIOTHÈQUE
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE
ET DU COMMERCE



RAPPORT DE LA *Canada*
**MISSION D'ÉTUDE
DES PÊCHES
EN ISLANDE, NORVÈGE
ET DANEMARK**

12 SEPTEMBRE - 2 OCTOBRE 1964

MINISTÈRE DU COMMERCE, OTTAWA (CANADA)

TABLE DES MATIÈRES

	<u>PAGE</u>
MEMBRES DE LA MISSION	1
BUTS ET OBJECTIFS	1
SOMMAIRE	2
ISLANDE	5
Prises et production	5
Commerce	10
Aide à l'industrie	12
NORVÈGE	14
Prises et production	15
Commerce	17
Aide à l'industrie	20
DANEMARK	22
Prises et production	23
Commerce	27
Aide à l'industrie	30

Rapport de la mission d'étude des Pêches en:

 Islande
 Norvège
 Danemark

12 septembre - 2 octobre 1964

MISSION D'ÉTUDE DES PÊCHES EN

ISLANDE, EN NORVÈGE ET AU DANEMARK

- DU 12 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 1964 -

Poursuivant ses efforts en vue de fournir à l'industrie canadienne de la pêche et aux gouvernements provinciaux des renseignements à jour sur toutes les phases de cette industrie dans les trois pays en cause, le ministère du Commerce a délégué une mission d'étude des pêches en Islande, en Norvège et au Danemark; cette mission est partie pour Reykjavik le 12 septembre 1964.

Les principaux objectifs de la mission étaient:

- d'étudier les procédés et les organismes de mise en vente;
- d'obtenir des renseignements à jour sur les programmes d'aide gouvernementale et sur les subventions accordées à l'industrie de la pêche;
- d'obtenir un aperçu des méthodes actuellement en usage pour la pêche et le traitement du poisson et d'examiner la façon dont on réglemente l'utilisation du poisson de fond.

Membres de la Mission

M. Eric M. Gosse
Sous-ministre des Pêcheries
Terre-Neuve
Saint-Jean (Terre-Neuve)

M. R. (Bob) F. Johnson
Secrétaire-gérant
Association des emballeurs de
poisson de Nouvelle-Écosse
Halifax (Nouvelle-Écosse)

M. John W. Watt
Directeur des Pêcheries
Nouvelle-Écosse
Halifax (Nouvelle-Écosse)

M. D.A. MacLean
Chef, Direction de l'économie
Région des Maritimes
Ministère des Pêcheries
Halifax (Nouvelle-Écosse)

M. Bernard Choquette
Secrétaire de la Mission
Division des pêcheries
Direction de l'agriculture et des pêches
Ministère du Commerce
Ottawa (Ontario).

SOMMAIRE

L'Islande, la Norvège et le Danemark sont les concurrents du Canada sur le marché mondial des produits de la pêche; l'industrie de la pêche joue donc un rôle important dans l'économie de ces pays. Le gouvernement de chaque pays essaie, grâce à une saine politique, de maintenir et d'améliorer le niveau de vie des pêcheurs.

L'Islande et la Norvège exercent une surveillance rigoureuse sur leurs pêcheries. En Islande les pêcheurs sont assurés d'un prix minimum pour leur poisson; en Norvège, on leur garantit un revenu hebdomadaire minimum. Les producteurs et les organismes de mise en marché sont bien organisés. Les ventes de certaines espèces de poisson relèvent en vertu de la loi de leurs juridictions respectives.

En revanche, au Danemark le gouvernement ne réglemente aucunement les prix versés aux pêcheurs ni les ventes de produits de la pêche. Le poisson débarqué est d'ordinaire vendu aux enchères ou directement au commerçant de poisson. En effet, la méthode des enchères semble assurer de saines conditions économiques aux agglomérations de pêcheurs. On ne restreint aucunement les exportations de poisson, mais ne peuvent exporter que les entreprises autorisées par le gouvernement.

Islande

La plus grande part des prises de l'Islande provient des lieux de pêche qui environnent son littoral. Le produit le plus important est le poisson congelé; on constate une diminution relative de la production de poisson salé.

Le pêcheur d'Islande n'est pas particulièrement intéressé à l'utilisation ultime du poisson de fond qu'il prend; il n'a d'ailleurs aucune autorité à cet égard. C'est surtout l'industrie qui en décide d'après les possibilités de commercialisation; le conditionneur décide à quel moment et en quelles quantités il achètera le poisson dont il a besoin.

En Islande, l'industrie de traitement a des frais de main-d'oeuvre relativement élevés. Les salaires normaux se rapprochent de ceux que paient les usines de préparation dans nos provinces de l'Atlantique. Les pêcheurs islandais sont assurés avant l'ouverture de la saison de pêche de toucher un prix minimum pour leur poisson. Les cours sont établis par négociation.

On ne peut exporter de poisson d'Islande sans une licence. Le gros des exportations de produits de la pêche est effectué par des associations. En théorie, on accorde une licence d'exportation sans formalités à quiconque veut exporter, mais les particuliers qui ne sont pas membres des associations ne peuvent vendre avant que ces dernières n'établissent les prix sur un marché donné.

Norvège

Le gros des prises norvégiennes provient des pêcheries côtières, mais les pêcheurs participent aussi à l'exploitation des fonds, autour de l'île aux Ours, de l'Islande, du Groenland et de Terre-Neuve. Une pêche d'envergure s'effectue pendant toute l'année dans les divers fjords de la Norvège.

Sauf dans certains cas, on ne garantit pas aux pêcheurs norvégiens un prix minimum ou fixe pour leur poisson. Toutefois, les ventes directes de presque toutes les espèces sont réglementées par la loi et les pêcheurs norvégiens peuvent toucher, d'après certains règlements, un revenu hebdomadaire minimum.

Les organismes de vente des pêcheurs norvégiens ont d'après la loi beaucoup d'autorité et régissent les ventes directes de presque tout le poisson débarqué en Norvège. En plus de bénéficier de divers pouvoirs statutaires, les organismes ont le droit de fixer pour le poisson entier des prix obligatoires.

La loi stipule aussi que les négociations et les ventes sur les marchés extérieurs doivent s'effectuer par l'entremise d'un comité d'exportation. Chacun des 15 comités d'exportation nommé par le ministère des Pêcheries peut être autorisé à fixer les conditions de vente et les cours pour un ou plusieurs marchés ou produits. Certains produits de la pêche ne peuvent être exportés que

par des membres d'associations nationales agréées par le gouvernement.

Danemark

Beaucoup de grands bancs de pêche sont situés près du littoral danois. Le hareng est l'espèce que l'on prend en plus grande quantité.

Presque tous les pêcheurs danois appartiennent à un ou deux organismes centraux. Il n'y a pas de prix fixe minimum ni de restriction gouvernementale aux prix versés aux pêcheurs danois pour leurs prises. Le poisson débarqué est vendu aux enchères ou passe directement du pêcheur au commerçant.

Le commerce de gros est concentré dans les principaux ports de pêche. La plupart des exportations sont administrées par les grossistes ou les conditionneurs du littoral. Seules les entreprises autorisées par le gouvernement peuvent faire de l'exportation, mais, le gouvernement n'impose aucune autre réglementation, quelle qu'elle soit, aux exportations de poisson.

Le gouvernement ne verse aux pêcheurs danois aucune subvention directe pour leur venir en aide.

ISLANDE

Pour d'aucuns, l'Islande est une région très reculée du globe et un pays très froid; pourtant la température moyenne à Reykjavik, la capitale, est d'environ 52°F en juillet et de 30°F en janvier. Dernièrement, Reykjavik s'est rapidement développée pour devenir une ville assez moderne dotée de maisons et d'appartements bien conçus et elle deviendra probablement bientôt une des capitales les plus intéressantes au monde.

Si l'Islande est à première vue une île prospère, les impôts et le coût de la vie y sont très élevés. Le système d'enseignement est progressif et gratuit et, de toute évidence, il y a pénurie de main-d'oeuvre.

La pêche joue un rôle important et unique dans l'économie islandaise. Environ 25 p. 100 du revenu national brut provient directement des pêcheries et les produits de la mer représentent environ 90 p. 100 des exportations islandaises. A cause de sa situation géographique, l'Islande est très avantagée comme productrice de poisson. Comme la qualité du poisson traité dépend dans une grande mesure de sa fraîcheur au moment d'entrer à l'usine, la proximité des fonds poissonneux a permis à l'Islande d'édifier une industrie de la pêche qui est la clef de voûte de son économie.

PRISES ET PRODUCTION

La plus grande part des prises de l'Islande provient des lieux de pêche qui environnent son littoral. Les principales exploitations de morue se font au large des côtes sud et ouest de janvier à mai, mais la pêche à la morue se pratique à divers endroits pendant toute l'année. La morue et le saumon mâle sont également pris dans les eaux lointaines, surtout au large du Groenland et de Terre-Neuve. Une innovation récente dans la pêche à la morue en Islande, l'utilisation de l'épuisette (seine à poche) a permis de prendre de grosses morues au cours de la saison printanière. Pendant l'été, on prend du hareng très gras et de qualité excellente au large des côtes nord et est et, en automne, au large de la côte sud-ouest.

Le poisson congelé constitue le produit le plus important. Près de la moitié des 820 millions de livres de poisson de fond débarqué au cours de l'année civile 1963 a servi à la production de filets congelés. Les prises de stockfisch se sont établies à 160 millions de livres suivies de très près par celles de klipfish, à 158 millions de livres.

Comme au Canada, il y a eu augmentation dans le domaine du traitement de poisson congelé accompagnée d'une baisse relative de la production de poisson salé. L'utilisation du poisson est déterminée par l'industrie, surtout en fonction des exigences commerciales, après le classement selon la qualité effectué par les inspecteurs du gouvernement. Les catégories inférieures sont affectées à la production de stockfisch et de farine de poisson mais une certaine quantité de poisson de première qualité sert également à la production de stockfisch.

Les pêcheurs d'Islande sont assurés d'un prix minimum déterminé pour leur poisson avant l'ouverture de la saison de pêche. Le prix est fixé grâce à des négociations entre les armateurs, les pêcheurs et les divers organismes commerciaux en cause. Ces prix minimums, qui sont le plus souvent les prix maximums, sauf en cas de pénurie, sont en général négociés deux fois l'an pour la morue et les espèces apparentées, en décembre pour la pêche d'hiver et vers le mois de mai pour l'autre saison. Pour le hareng, on procède autrement.

Il est évident que l'industrie islandaise de la préparation du poisson doit compter avec une main-d'oeuvre assez coûteuse. La pénurie de main-d'oeuvre ainsi que les puissants syndicats ouvriers ont contraint les usines de traitement à payer cher le surtemps à certaines heures déterminées. L'échelle normale (qui est au fond la même pour les femmes et les hommes) se rapproche des salaires payés par les conditionneurs de poisson dans les provinces canadiennes de l'Atlantique.

Les autorités islandaises se sont préoccupées des opérations des chalutiers et, il y a deux ans, elles ont nommé un comité chargé d'examiner les difficultés économiques et les conditions commerciales touchant les propriétaires de chalutiers et de formuler des recommandations à ce sujet. Le rapport du comité mentionnait le fléchissement sensible des prises effectuées par les chalutiers islandais dans les eaux lointaines. A cette époque, le comité a également exprimé l'opinion que cette industrie était aux prises avec des difficultés sérieuses et qu'elle aurait certainement besoin d'aide gouvernementale pour être raisonnablement rentable.

Poissons congelé

Les visites aux diverses usines de préparation nous ont donné l'occasion d'étudier les méthodes en usage. On emploie les mêmes méthodes que nous pour le découpage en filets du poisson de fond et des espèces apparentées. En cette saison, on n'apprêtait que de petites quantités de poisson puisque les bateaux étaient surtout affectés aux prises de hareng.

Poisson salé

Tandis qu'au Canada les pêcheurs eux-mêmes décident presque toujours si le poisson de fond qu'ils prennent sera tranché et salé ou vendu frais, c'est tout le contraire qui se produit en Islande. La plupart des usines de poisson salé dans ce pays obtiennent leurs approvisionnements sous la forme de poisson frais à des prix égaux ou supérieurs aux prix minimums pour les espèces, grosseurs et catégories établies pour le poisson frais à l'égard d'une saison particulière. Autrement dit, qu'ils fassent la pêche en chalutier ou dans de plus petites embarcations, les pêcheurs d'Islande ne sont pas particulièrement intéressés à l'utilisation ultime du poisson de fond qu'ils prennent et n'ont d'ailleurs aucune autorité à cet égard. Ce sont les usines de préparation de poisson salé qui décident à quel moment et en quelles quantités elles achèteront le poisson

dont elles ont besoin. Les pêcheurs eux-mêmes ne vendent, salent et font sécher qu'une quantité négligeable de poisson.

La plus grande partie de la production annuelle de poisson salé en Islande est traitée au cours des mois d'hiver (de janvier à mai), mais il y a une production d'automne assez élevée de poisson frais acheté des petits bateaux de pêche plutôt que des chalutiers qui fouillent les eaux lointaines.

Stockfisch

Le stockfisch est un dérivé du poisson frais que prennent les bateaux de pêche modernes sur les bancs poissonneux au large de l'Islande et dans les eaux lointaines.

Tout le poisson vidé est débarqué frais ou congelé, est étêté puis complètement lavé et nettoyé. On attache les poissons deux par deux et on les suspend par la queue aux échafauds en bois pour les faire sécher.

Lorsqu'il est tout à fait sec, le poisson est transporté à l'entrepôt où on le garde huit semaines pour en achever le traitement. Un triage soigneux est exécuté par des trieurs de stockfisch qui, après avoir subi une formation spéciale, sont nommés par l'inspecteur en chef des pêcheries, un fonctionnaire du gouvernement. Tout le poisson est pesé et emballé sous leur stricte surveillance.

Au Cours du séchage, le poisson perd la plus grande partie de sa teneur en eau et devient très dur. C'est à ce stade qu'on l'appelle stockfisch et qu'il est prêt à exporter. Il faut environ six livres de poisson étêté et vidé pour produire une livre de stockfisch et outre la morue, on utilise des espèces telles que l'aiglefin et le colin.

Hareng

L'industrie islandaise du hareng a produit environ 879 millions de livres de poisson au cours de 1963. En juillet 1964, les prises de hareng d'été se sont établies à quelque 153,057 tonnes métriques, ce qui représente une hausse de 135 p. 100 en comparaison des prises de la période correspondante de 1963. Cette pêche est effectuée par quelque 250 vaisseaux dont un bon nombre emploient des seines à poche et des palans mécaniques et dont le poids varie de 50 à 300 grosses tonnes de jauge (jauge moyenne 130 grosses tonnes). On tend maintenant à employer de plus gros bateaux et on prévoit que d'ici dix ans la plupart des vaisseaux jaugeront plus de 100 grosses tonnes.

La Commission islandaise du hareng réglemente la mise en marché de tous les genres de produits de hareng salé. Cette commission de sept membres a la haute main, grâce à un régime de licence d'exportation, sur tous les produits du hareng sauf les filets congelés, la farine et l'huile de hareng et les emballages destinés aux consommateurs, qu'on écoule sur les marchés étrangers.

Les prix payés aux pêcheurs pour le hareng sont d'ordinaire fixés pour chaque saison par le même organisme, qui détermine les prix d'après les poissons de fond. En Islande, il n'est pas permis de saumer le hareng avant que le produit ait été vendu. Ainsi, le pays s'assure qu'il n'y aura pas de surproduction.

Farine et huile de poisson

Grâce à ses excellentes pêches au hareng, l'Islande est un gros producteur de farine et d'huile de poisson. En 1963 ses exportations globales de farine de poisson ont atteint 100,000 tonnes, dont les trois quarts provenaient de hareng. Environ 55,000 tonnes métriques d'huile de hareng ont été écoulées dans quelque sept pays et d'autres huiles de poisson ont été exportées dans le monde entier.

Une des usines de farine et d'huile que nous avons visitées nous a intéressés particulièrement. Sa production est divisée en trois catégories: extraction des foies et de l'huile, raffinage de l'huile de foie et farine de foie de morue. Les produits vendus sont l'huile de foie médicinale, l'huile de provende, l'huile de foie industrielle et la farine de foie. Depuis quelques années les exportations globales s'élèvent à 4,000 tonnes par an et elles sont acheminées vers 50 pays divers. La société qui exploite cette usine est une des plus grandes exportatrices au monde d'huile de foie.

Le quart des matières premières qui servent à la production provient de l'usine d'extraction d'huile de foie de la société et les trois quarts, des autres usines d'extraction situées dans le Sud Ouest de l'Islande. Cette entreprise possède des réservoirs d'une contenance de 6,000 tonnes d'huile dans lesquels on classe le produit selon sa qualité.

La société a une usine d'extraction de première classe qui produit une excellente huile de foie; les rebuts sont transformés en farine de foie qui est vendue aux États-Unis et en Allemagne où elle sert à alimenter la volaille et les animaux à fourrure. C'est la seule usine en Islande outillée pour la production de la farine de foie de poisson.

Une particularité intéressante de l'usine est l'installation de distillation moléculaire, la seule du genre en Islande, où les vitamines sont récupérées de l'huile de foie de morue et servent, au besoin, à accroître la teneur en vitamines des autres huiles de foie. Signalons un sous-produit, le cholestérol, employé à la fabrication de la vitamine D synthétique.

COMMERCE

Les pêcheurs, producteurs et exportateurs islandais appartiennent à des associations commerciales dont les objectifs ressemblent à ceux de nos organismes canadiens. Une d'entre elles cependant, l'Association des pêcheries

d'Islande diffère beaucoup de tout groupe organisé que nous connaissons. Ses représentants sont élus par les commerçants et assurent la liaison entre l'industrie et le gouvernement, mais ils exercent aussi certaines fonctions qui, normalement, seraient de la compétence exclusive de nos ministères fédéral et provinciaux des pêcheries. La publication des données statistiques relève de cet organisme, qui exécute aussi un certain nombre des programmes institués par le gouvernement. Les frais d'administration sont répartis entre le gouvernement et l'industrie.

On ne peut exporter de poisson d'Islande sans une licence d'exportation. L'Association islandaise des producteurs de poisson salé vend plus de 90 p. 100 du poisson salé exporté par l'Islande. En théorie, on accorde une licence d'exportation sans formalités à toute personne qui désire exporter du poisson salé, mais il n'en est pas ainsi dans les cas où le poisson doit se vendre à un prix inférieur qu'obtient l'Association pour une grosseur et une qualité données dans un marché particulier. Seule l'Association peut exporter du poisson pendant qu'on est à déterminer le prix d'exportation, c'est-à-dire que les particuliers qui ne font pas partie de l'Association ne peuvent vendre avant que cette dernière n'établisse un prix sur un marché donné. En principe le stockfish et le poisson congelé font l'objet de dispositions semblables. Le stockfish est exporté par l'Union des producteurs islandais de stockfish (55 p. 100), la Fédération des sociétés coopératives islandaises (22 p. 100) et quelque 15 producteurs indépendants (23 p. 100). Les producteurs islandais de stockfish ont conclu une entente avec leurs principaux concurrents, les producteurs norvégiens de stockfish, qui défend aux uns et aux autres de vendre sur un marché donné au-dessous d'un prix déterminé pour une grosseur et une catégorie données. La Corporation islandaise des usines de congélation s'occupe de quelque 70 p. 100 des exportations globales de poisson congelé, la Fédération des

services coopératifs islandais en exporte environ 20 p. 100 et deux producteurs indépendants s'occupent du reste.

AIDE À L'INDUSTRIE

Voici de façon générale les objectifs de la politique islandaise relative aux pêcheries:

- a) assurer l'amélioration continue du niveau de vie de la population en accroissant la production de poisson et de ses dérivés;
- b) protéger les bancs de poisson des eaux islandaises contre la surexploitation
- c) assurer l'exploitation continue des pêcheries malgré l'inflation persistante;
- d) obtenir des exportations des produits de la pêche le maximum de recettes en change étranger en favorisant le développement des industries de traitement qui tirent des prises une valeur maximale.

Le gouvernement a institué diverses caisses de prêts au bénéfice de l'industrie. Une caisse de prêt est à la disposition des vaisseaux de pêche de tous les tonnages, de préférence ceux de moins de 200 grosses tonnes de jauge, et des prêts sont également accessibles aux usines de traitement et aux autres qu'on exploite au bénéfice de l'industrie. Par l'entremise de la Banque islandaise de développement, on accorde des prêts à l'industrie de préparation en vue d'accroître sa productivité. Il y a aussi une caisse de prêts destinée à venir en aide à l'industrie de préparation et aux entreprises qui s'y rattachent. Pour faciliter la modernisation des usines et du matériel de traitement des prêts sont garantis par le gouvernement islandais.

Les régimes de prêt administrés par les institutions gouvernementales au bénéfice des pêcheries tirent leur revenu dans une grande mesure de taxes spéciales à l'exportation des produits de la pêche. Cette taxe qui est maintenant de 5.6 p. 100 pour les produits dérivés des espèces de fond et de 7.4 p. 100 pour les produits du hareng, est perçue par le gouvernement, la moitié au moment où l'on délivre la licence d'exportation et le reste lorsque le vendeur reçoit son argent. Elle sert à financer la caisse de prêt des pêcheries et les prêts à l'industrie de traitement ainsi que divers programmes de recherche et d'assurance qui se rattachent à cette industrie.

En janvier 1964, le Parlement islandais a adopté une loi portant la taxe de vente au détail de 3.0 à 5½ p. 100. Un demi p. 100 sera versé aux usines de congélation pour leur permettre de mieux payer la morue et l'aiglefin, ce qui sera à l'avantage des armateurs et des pêcheurs.

NORVÈGE

La Norvège a toujours été renommée pour ses pêcheries. Son littoral étendu et les fortes quantités de hareng et de morue qui viennent frayer sur ses rives ont fait de la pêche un des principaux moyens de subsistance de ses habitants.

Le gros des prises norvégiennes provient des pêcheries côtières. La plupart des pêcheurs norvégiens demeurent sur les côtes ouest et nord, la moitié d'entre eux au nord du cercle polaire arctique. Certains pêcheurs participent aussi à l'exploitation des fonds autour de l'île aux Ours, de l'Islande, du Groenland et de Terre-Neuve, et il ne faut pas sous-estimer l'importance de la pêche qu'on poursuit l'année durant dans les nombreux fjords du littoral norvégien.

La pêche représente environ 33 p. 100 du revenu national brut et quelque 15 p. 100 des exportations globales annuelles de la Norvège. Soixante-quinze p. 100 des prises sont traitées en vue de l'exportation et l'industrie est donc fortement tributaire des conditions de vente sur les marchés extérieurs.

En vue de maintenir la rentabilité des pêcheries et d'assurer un gagne-pain suffisant et stable à ceux qui participent à cette industrie, le gouvernement norvégien a institué divers programmes d'assistance ainsi que des lois et des règlements qui relèvent d'une double administration: le ministère des Pêcheries à Oslo et le directorat des Pêcheries à Bergen.

Le ministère des Pêcheries comprend trois services. L'un s'occupe de la pêche et des conditions socio-économiques des pêcheurs, un autre se penche sur les questions ayant trait au traitement et à la mise en marché du poisson et le troisième est chargé de la planification générale. Le directorat des Pêcheries, qui existait avant la création du ministère, est chargé de l'aspect technique des pêches et à cette fin, se divise en quatre services: le Service administratif, l'Institut des recherches marines, l'Institut des recherches chimiques et techniques et le Service de la construction et de la technique.

PRISES ET PRODUCTION

Les eaux qui baignent la côte norvégienne sont parmi les plus poissonneuses de l'Europe septentrionale. Le gros de la pêche au hareng, à la morue et certaines autres espèces est saisonnière, mais cette activité s'exerce pendant toute l'année sur le littoral. Le poisson est débarqué et préparé à un grand nombre d'endroits.

Les prises de hareng et de morue sont de beaucoup les plus importantes. En 1963, la prise globale de morue s'est établie à 417 millions de livres, soit moins que l'année précédente; c'était en effet la plus faible depuis 1954. A la fin de juin 1964, la statistique indique un nouveau fléchissement des prises en comparaison de la période correspondante de l'an dernier.

Si les 1,123 millions de livres de hareng pris au cours de 1963 n'atteignent pas le total de l'année précédente, la statistique à la fin de juin 1964 indique toutefois que, grâce aux prises excellentes sur la côte ouest pendant l'hiver, la Norvège a doublé la quantité prise à la même époque de l'année précédente. Cependant, les savants norvégiens sont d'avis que les pêcheries de la côte ouest (de Stavanger à Trondheim) touchent à la fin d'un cycle favorable de 60 ans tandis que celles au large de la côte sud dans la zone du Skaggerak ne font que s'engager dans un cycle favorable de 30 à 40 ans. Cela semble confirmer l'hypothèse des savants danois, qui ont prédit de bonnes saisons au Danemark pour la pêche au hareng, alléguant que la diminution des prises au cours des quelques dernières années résultait de la migration des espèces plutôt que de l'épuisement des fonds. La pêche au hareng du Nord de la Norvège en est de toute évidence au début d'un autre cycle favorable.

Sur la côte sud et autour du fjord d'Oslo, la pêche au maquereau, au homard et aux crevettes revêt beaucoup d'importance sur le plan économique. Le brisling, principal produit des conserveries, est pris en partie dans cette zone et en partie sur la côte ouest.

Sauf dans le cas du hareng destiné à la réduction, les pêcheurs norvégiens n'ont pas l'assurance d'un prix minimum ou fixe pour leur poisson. Cependant, les ventes de première main de presque toutes les espèces de poisson sont régies par des lois. Quelque 60 p. 100 des prises sont vendues à des prix minimums en comparaison de 40 p. 100 à des prix fixes. Toutefois, ces proportions varient beaucoup selon l'espèce et la zone. Les pêcheurs norvégiens ne reçoivent pas de salaire fixe mais touchent des parts ou un pourcentage de la valeur de leurs prises. Pour assurer aux pêcheurs un salaire hebdomadaire minimum, on a établi, sous la surveillance de l'État, des régimes garantissant à chaque pêcheur qui participe à une ou plusieurs opérations au cours de quatre semaines consécutives, sur une embarcation pourvue d'un équipage d'au moins deux hommes, un salaire hebdomadaire minimum au cours de la période de participation. Si la part du pêcheur n'atteint pas le minimum réglementaire, l'écart est comblé par le gouvernement. Les pêcheurs norvégiens n'ont pas droit aux prestations d'assurance-chômage versées par l'État norvégien mais le programme des salaires minimums est plus ou moins semblable à ce régime.

L'itinéraire de la mission en Norvège comprenait des visites à Oslo, où est situé le ministère des Pêcheries, à Bergen, où se trouve le directeur des Pêcheries et les centres de recherche et à Tromsø, dans l'Extrême-Nord, qui possède de grandes usines pour le traitement du poisson et qui est le siège social du plus grand organisme de vente des pêcheurs pour le poisson de fond, la Norges Raafiskarlag.

A Bergen, la mission a visité l'aquarium, la station de recherche, le musée des pêcheries, et l'usine de congélation Frionor. On a consacré beaucoup de temps à des entrevues avec les représentants du directeur des Pêcheries pour s'entretenir des méthodes de mise en marché et des organismes commerciaux, de l'aide à l'industrie et, en général, des sujets qui ont trait à notre industrie de la pêche. En plus d'examiner quelques-unes des usines de traitement à Tromso, nous avons eu plusieurs entretiens avec des représentants de la Norges Raafiskarlag.

COMMERCE

A cause des divers programmes d'assistance sous l'égide de l'État et de l'aide spéciale offerte aux coopératives de pêche, un fort pourcentage des pêcheurs norvégiens font partie de coopératives qui exercent leur activité dans plusieurs domaines: la propriété des bateaux et du matériel, le traitement et la mise en marché des produits de la pêche, la fabrication et la fourniture des articles nécessaires à la pêche, l'assurance de la vie des pêcheurs, des embarcations et des attirails, le financement et le crédit, etc.

Presque tout le poisson débarqué en Norvège est d'abord vendu par l'entremise des organismes de vente des pêcheurs, qui ont la haute main sur ces ventes en vertu de leurs pouvoirs statutaires. La loi de décembre 1951 sur le poisson entier défend le traitement, la distribution et l'exportation du poisson ou de ses dérivés à moins qu'on ne les ait obtenus directement par l'entremise d'un organisme de vente des pêcheurs approuvé par le ministère des Pêcheries. Cette loi permet aussi au gouvernement de nantir d'une autorité considérable ces organismes de vente.

Après leurs entretiens avec les acheteurs, les organismes de vente ont le droit de fixer pour le poisson cru des prix obligatoires. On leur permet aussi de diriger une prise vers un acheteur particulier et de décider que le poisson sera affecté à une fin particulière. De plus ils peuvent percevoir des droits sur tout le poisson qui leur est fourni en vue de subvenir aux frais administratifs et autres. En vertu de la loi, un organisme de vente est autorisé à imposer à la pêche des restrictions ou interdictions temporaires. Il a le droit en outre d'établir et d'exploiter des usines de production et autres établissements pour le traitement, la mise en marché et l'exportation.

Le principal objectif des organismes de vente est d'assurer aux pêcheurs des prix réalistes. Parmi les autres objectifs importants, signalons la stabilisation des prix payables aux pêcheurs et l'assurance de livraisons méthodiques des prises de leurs membres. L'activité de certains organismes est limitée à un genre déterminé de poisson, peu importe la zone où il a été pris, tandis que d'autres vendent une forte quantité de la plupart des espèces débarquées à des endroits déterminés.

D'après leur méthode, on distingue généralement trois genres d'organisme de vente. Un genre réglemente les prix et les conditions de livraison, mais permet aux pêcheurs de livrer leurs prises à un acheteur agréé de leur choix à un prix égal ou supérieur au prix réglementaire. L'accord régissant la vente peut comporter un régime d'égalisation des prix s'il y a des écarts de prix lorsque les espèces sont traitées en vue de fournir deux ou plusieurs produits différents. Un autre genre d'organisme détermine les prix et les conditions de livraison et dirige les prises vers les divers acheteurs agréés. Cette formule de groupement est toujours fondée sur un régime d'égalisation des prix. D'autres organismes de vente prennent livraison de la prise des pêcheurs et transportent le poisson

à leurs propres usines d'emballage ou aux usines de traitement qui ont obtenu leur approbation. Ils s'occupent eux-mêmes de la mise en marché et traitent directement avec les pêcheurs.

Quinze organismes de vente bénéficient d'une protection statutaire en vertu de la loi sur le poisson entier. Dans le secteur du hareng quatre organismes s'occupent de toutes les prises. Selon le produit définitif, le hareng se vend à un prix fixe ou minimum. Un organisme entre autre à l'exclusivité de la première vente de presque toutes les espèces de poisson blanc débarquées dans le Nord du pays et dans la partie nord de l'Ouest du pays. Les prix minimums sont établis pour tout le poisson blanc vendu directement par ce groupe. Les débarquements de poisson blanc dans le Sud de la Norvège relèvent des six organismes qui ont l'exclusivité de la vente première dans cette zone. Les prix fixes sont surtout appliqués au poisson blanc débarqué dans le Sud de la Norvège et vendu directement aux détaillants tandis que les prises destinées à d'autres fins sont vendues à des prix qui peuvent fluctuer plus ou moins. Les autres organismes ont des droits exclusifs à certaines espèces ou à des espèces prises dans certaines zones.

Un certain nombre de lois réglementent en Norvège l'exportation du poisson et de ses dérivés; la plus récente remonte au 30 juin 1955. Un des principes fondamentaux de cette loi accorde au Ministère le droit de décider que les négociations et la conclusion des ventes sur les marchés étrangers doivent être effectuées par l'entremise d'un comité d'exportation. Il peut également être décidé qu'une société qui veut être autorisée à exporter les produits de la pêche doit être membre d'une association d'exportateurs dont les statuts sont approuvés par le Ministère.

On a établi quinze comités représentant les conditionneurs, les pêcheurs, et les exportateurs par l'entremise de leurs organismes. Le Ministère peut autoriser un comité d'exportation à fixer des conditions de vente et des prix pour un ou plusieurs marchés ou pour un ou plusieurs produits. Pour les exportations vers certains pays, la vente de certains produits relève du comité d'exportation ou d'une société autorisée à négocier des ventes au nom du comité. Pour la majorité des produits de la pêche destinés aux marchés où l'exportation n'est pas centralisée, on fixe des prix minimums et des conditions de vente.

D'après la loi, sept associations nationales d'exportateurs ont été approuvées et leurs membres sont autorisés à exporter les genres suivants de poisson et de dérivés du poisson: stockfish, Klipfish, poisson salé, oeufs de poisson salés et sucrés, gros hareng et hareng de printemps salés, hareng fumé et salé, hareng plein salé, hareng d'Islande salé. L'objectif de chaque association se limite à la rationalisation du commerce d'exportation. La loi permet aussi à toute personne exclue d'une association de faire appel au ministère des Pêcheries.

Le droit d'exporter des dérivés du poisson et du hareng qui ne relèvent pas d'une association peut être assujéti à l'approbation spéciale du ministère des Pêcheries. Il n'y a pas d'associations nationales pour représenter le commerce du poisson et du hareng congelés et les associations pour le poisson frais, le hareng frais, le poisson en conserve, la farine de poisson et de hareng ne bénéficient pas de la même protection que les organismes approuvés en vertu de la loi du 30 juin 1955.

AIDE À L'INDUSTRIE

En plus des subventions qui ont pour objet d'accroître le revenu des pêcheurs (c'est-à-dire le soutien des prix ou les recettes garanties) le

gouvernement de la Norvège a institué divers régimes d'assistance en vue d'aider l'industrie de la pêche. Ces divers programmes, qu'on soumet de temps à autre au Comité des pêcheries de l'Organisation de coopération et de développement économiques peuvent être répartis en trois catégories: l'aide à la flottille de pêche, l'aide à la pêche et au traitement régionaux et l'aide au traitement et au commerce.

Le gouvernement norvégien soutient sa flottille de pêche au moyen de diverses subventions. Des prêts en vue d'encourager la construction et le radoub des bateaux ainsi que l'acquisition de bateaux et de matériel peuvent être consentis par la Banque d'État pour les pêcheries. En outre, la Banque contribue au financement d'immobilisations régionales spéciales dans des vaisseaux, des attirails ou d'autre matériel. On accorde aussi de l'aide en vue de réduire les prix du matériel et des appâts et de stimuler la mise au rebut des vieux bateaux.

En 1960, le Storting (parlement norvégien) a adopté la loi relative à la caisse spéciale de développement des régions qui a pour objet d'accroître le revenu et d'améliorer les conditions économiques de la population dans les régions moins développées. La caisse attache beaucoup d'importance aux conséquences directes ou indirectes que peut avoir un projet sur l'emploi et le revenu dans les régions côtières. Dans les circonstances actuelles, on accorde de l'aide en vue du financement de gros vaisseaux et chalutiers pour accroître les approvisionnements de poisson à l'industrie de traitement. La caisse appuie aussi les plans qui visent à rationaliser et à moderniser les usines de préparation actuelles.

Enfin, le gouvernement norvégien aide l'industrie de traitement, surtout les coopératives de pêcheurs, à améliorer leurs usines en achetant des actions, en consentant des prêts et en accordant du crédit à court terme.

DANEMARK

Le Danemark renferme une population de 4,650,000 âmes sur une étendue de 16,576 milles carrés. Il comprend la péninsule du Jutland et quelque 500 îles, dont 100 sont habitées. Le littoral de près de 5,000 milles avec ses innombrables anses offre à la pêche des conditions favorables. Un bon nombre des grands bancs de pêche sont situés près de la côte danoise.

Les îles Féroé et le Groenland sont associés au royaume du Danemark. Les Férugiens comptent surtout sur la mer pour leur gagne-pain et la pêche est leur principale occupation. Il en est de même pour le Groenland où seul le littoral de l'extrémité sud est habitable. Nous n'avons pas visité ces îles et nous n'avons pas eu l'occasion de recueillir des données sur leurs pêcheries.

Bien qu'elle ne représente qu'un très faible pourcentage du revenu annuel du pays, le gouvernement danois considère que l'industrie de la pêche constitue une partie très importante de l'économie. Avant 1948, les questions relatives à cette industrie relevaient d'abord du ministère de l'Agriculture et plus tard (1945) du ministère du Commerce, mais en 1948 on a établi un ministère des Pêcheries. Une Division de l'inspectorat industriel s'occupe des demandes d'établissement d'usines de traitement et procède aux inspections et à l'examen d'échantillons. Elle est aussi la conseillère du ministère dans toutes les questions qui ont trait aux plans d'usine et à l'emballage et à la mise en marché du poisson et des produits de la pêche. L'inspection du poisson est effectuée par la Division du contrôle des pêches qui fait respecter les lois et les règlements ayant trait à cette industrie.

L'Institut des pêcheries danoises et des recherches marines et le laboratoire de recherches relèvent également du ministère des Pêcheries. La Banque royale des pêcheries danoises assure des facilités de crédit pour la modernisation de la flottille de pêche.

PRISES ET PRODUCTION

On pratique la pêche dans toutes les eaux danoises, surtout à partir d'un certain nombre de ports d'attache, dont plusieurs ont des havres spéciaux. Les principaux ports sont: Esbjerg, Skagen, Hirtshals, Thyboron, Frederikshavn, Ronne, Nekso, Grenaa, Hundested, Aarhus, Gilleleje et Kerteminde.

Les plus grands fonds de pêche sont ceux de la mer du Nord et du Skagerrak où les principales espèces de poisson sont le hareng, le carrelet, la limande, la sole et la morue.

En 1963, les débarquements de poisson s'élevaient à 805,000 tonnes métriques (1,775 millions de livres) d'une valeur de 468 millions de couronnes danoises (73 millions de dollars canadiens ou moins d'un p. 100 du revenu global du Danemark). Cela représente une hausse de 3 p. 100 en quantité et d'un p. 100 en valeur en comparaison de 1962. En 1963, les prises de carrelet, de morue et de merlan ainsi que la production de truite d'élevage ont atteint un nouveau sommet. A la fin de mars 1964, les débarquements dans les ports danois étaient inférieurs de quelque 9 p. 100 à ceux de la même période de 1963 par suite d'une baisse marquée des prises de poisson d'usage industriel qui a annulé la hausse de celles de la plupart des poissons comestibles. Cependant, tout indique que 1964 sera une bonne année et les réserves de poisson semblent demeurer constantes.

Comme en Norvège, notre voyage au Danemark a été limité par les facteurs temps et distance et nous n'avons pu visiter qu'un seul centre de pêche. Notre programme comprenait une visite à Esbjerg et à un alevinier commercial à truites à Brons ainsi que des entretiens avec des représentants du ministère des Pêcheries à Copenhague. Un nouveau gouvernement avait pris le pouvoir quelques jours avant l'arrivée de la mission et par conséquent, nos entretiens avec nos hôtes ont été également limités.

Esbjerg est le principal centre de pêche. Il est situé sur la côte ouest du Jutland et il est le terminus du service de bac qui relie le Danemark et l'Angleterre et le point de transbordement pour les expéditions de poisson des îles Féroé à destination d'Europe. Le havre de pêche est séparé des autres sections du port. La salle des enchères est située d'un côté du quai et quelque 20 usines de traitement, en bordure de la plage. La farine et l'huile de poisson sont produites à trois usines distinctes. Une seule des nombreuses conserveries danoises est située à Esbjerg.

Quelque 55 vaisseaux de 50 à 100 grosses tonnes de jauge, dont la plupart appartiennent à des pêcheurs particuliers, approvisionnent les usines de traitement à Esbjerg. Les méthodes de pêche les plus communes emploient la seine danoise pour la pêche au flet et les autres chaluts pour le poisson d'usage industriel.

Comme les autres pays scandinaves producteurs de poisson, le Danemark souffre d'une pénurie de main-d'oeuvre et les syndicats de pêcheurs exercent une certaine pression sur les conditionneurs. La proportion des sans-travail n'atteint pas un p. 100. La plupart des ouvriers touchent un salaire minimum ainsi qu'une certaine somme fondée sur le travail à la pièce et les hommes sont un peu mieux payés que les femmes. Un découpeur de filets gagne en moyenne 60 à 70 dollars par semaine et il travaille d'ordinaire 9 mois par an en moyenne. Esbjerg -- principal port de production de flet.

La morue et le flet sont les principales espèces de poissons comestibles traités au Danemark et sont aux troisième et quatrième rangs dans l'éventail des prises annuelles. A cause de sa situation, la plus grande part du poisson comestible débarqué à Esbjerg se compose de flet; nous avons pu nous en rendre compte lors de nos visites à certaines usines de production de flet.

La plus récente et la plus moderne des usines danoises de production de filets est située à Esbjerg. C'est une société anonyme appartenant à quelque 200 armateurs et exploitants, dont chacun participe (ou participera en fin de compte) à tous les bénéfices réalisés par l'entreprise. En ce sens la société ressemble à une coopérative. L'usine qui emploie environ 50 à 60 personnes lorsqu'elle fonctionne à plein rendement peut produire de 10 à 12 tonnes de filets congelés par jour. Jusqu'ici, elle a produit surtout des filets congelés de flets, mais elle traite aussi un peu de poisson frais. On y prépare des emballages d'une livre destinés aux consommateurs et des blocs congelés de sept livres.

Farine et huile de poisson

Les usines danoises de farine et d'huile de poisson auraient acheté en 1963, 470,000 tonnes métriques de poisson et de déchets de poisson. Au cours de cette même année la production de farine a été estimée à 90,000 tonnes métriques et celle d'huile à 25,000 tonnes métriques.

Une des trois usines de réduction situées à Esbjerg passe pour être la plus grande au monde. Quelque 180,000 tonnes de poisson y sont transformées chaque année en 25 à 30 mille tonnes de farine. On prétend que l'usine a une capacité annuelle globale de 250,000 tonnes métriques de poisson entier. Elle n'emploie que les poissons entiers et les espèces qu'elle transforme sont le hareng, le merlan et l'anguille de sable. On peut y produire de la farine d'une teneur en protéine de 80 p. 100.

Cette usine de farine et d'huile appartient à une association coopérative de propriétaires de bateaux de pêche par laquelle elle est exploitée.

Industrie des conserves

La plupart des conserveries danoises se trouvent dans la région de Jutland; il n'y en a qu'une à Esbjerg. Lorsque la mission a visité cette

conserverie, on y faisait la mise en boîte du maquereau. Parmi les autres produits de cette conserverie "spécialisée", signalons les oeufs de morue, les foies de morue, les boulettes de poisson, le thon, la pâte de foie de morue et les sardines.

Le Danemark - pays exportateur de truite

Le Danemark est très reconnu pour sa truite, qui est produite dans des aleviniers. Il y a au Danemark quelque 500 fermes agricoles qui produisent la truite sur une échelle commerciale. L'expansion de cette industrie est attribuable en premier lieu aux nombreux cours d'eau et à la facilité relative de la construction d'aleviniers grâce à la disposition du terrain et, deuxièmement, aux excellentes sources de bons aliments frais sous la forme de surplus de poisson.

D'Esbjerg, la mission s'est rendue à Brons où se trouve un centre de recherche et de trutticulture. Cet alevinier se compose de 70 étangs et sa production annuelle s'élève à 70,000 livres de poisson frais.

Hareng

Le hareng est l'espèce que l'on pêche en plus grande quantité dans les eaux danoises. En 1963, les prises ont été estimées à 259,000 tonnes métriques dont 75 p. 100 ont servi à la production de farine et d'huile.

Presque tout le hareng débarqué à Esbjerg sert à la réduction étant donné que le hareng de la mer du Nord qu'on prend de juillet à octobre est normalement trop gras pour la congélation, le saumurage et la mise en boîte.

En général, les vaisseaux d'Esbjerg effectuent leurs prises avec des seines disposées par paires ou des chaluts suspendus entre deux eaux. Ces vaisseaux ont une capacité qui varie de 50 à 120 grosses tonnes de jauge, mais, les quatre cinquièmes sont de 50 à 55 tonnes. Les pêcheurs d'Esbjerg reçoivent normalement 25 øre le kilo pour le hareng d'usage industriel (1.6 cent la livre)

et 60 öre le kilo (3.8 cents la livre) pour le hareng destiné à la consommation humaine.

Les représentants des pêcheries danoises ont exprimé un peu d'inquiétude au sujet des droits douaniers de la C.E.E. visant les pays non membres, qui auront atteint 20 p. 100 au début de 1966. (Le taux actuel applicable aux importations de hareng en Allemagne de l'Ouest, le plus grand marché des pêcheries danoises, est de 6 p. 100 pour la part des expéditions au-delà du contingent annuel.) Cependant le Danemark s'inquiète davantage d'un événement très récent au sein de la C.E.E. La France a fixé des cours minimums du hareng importé, surtout à l'intention des Hollandais qui ont écoulé en France de fortes quantités de hareng à bas prix. Les autorités danoises craignent que cette mesure détournera le hareng bon marché des Pays-Bas vers l'Allemagne de l'Ouest où il ferait concurrence à leur. Les exportations danoises pourraient en souffrir beaucoup.

COMMERCE

Presque tous les pêcheurs danois font partie d'un ou deux organismes centraux: l'Association des pêcheurs danois et l'Association des pêcheurs du Jutland occidental. Les pêcheries d'eau douce ont leur propre organisme, l'Association des pêcheries d'eau douce, qui groupe tous les propriétaires d'aleviniers. Ces associations jouent le rôle d'intermédiaires entre leurs membres et les autorités. Les marchands et les exportateurs, ainsi que les autres secteurs de l'industrie, ont leurs propres associations.

Le Conseil des pêcheries est une fédération des plus importantes associations de l'industrie; il veille aux intérêts communs et, dans bien des cas, assure la liaison entre le gouvernement et l'industrie.

Il n'y a pas de prix minimums fixes ni de réglementation gouvernementale concernant les prix versés aux pêcheurs danois pour leur prise. Le poisson

débarqué au Danemark est d'ordinaire vendu aux enchères ou passe directement du pêcheur aux commerçants de poisson.

Environ 60 p. 100 du poisson débarqué est écoulé au moyen des ventes aux enchères. Dans certains ports les pêcheurs ont formé des coopératives de vente qui ont la haute main sur 20 à 25 p. 100 de toutes les prises et dont relèvent la vente et le traitement du poisson capturé par leurs membres. Les contrats individuels ou les ventes directes aux acheteurs absorbent le reste.

La méthode de vente que nous avons pu examiner à Esbjerg peut être considérée comme assez typique. Les bateaux de pêche débarquent leurs prises près d'un hangar long de 700 pieds. Les prises prévues sont ventilées d'après les espèces sur un tableau d'affichage à l'intention des acheteurs. Des hommes au service d'un organisme de vente aux enchères trient le poisson d'après les espèces et les grosseurs et le déposent dans des boîtes peu profondes; il est immédiatement examiné par le personnel du contrôle des pêcheries. Les inspecteurs classent le poisson en deux catégories seulement: comestible et non comestible (impropre à la consommation humaine). Le poisson de la deuxième catégorie est généreusement arrosé d'une teinture écarlate. Les boîtes de poisson comestible sont étalées sur le parquet avec le nom du bateau fournisseur.

Les commissaires-priseurs vont d'un bout à l'autre du hangar suivis des acheteurs qui sont des détaillants, des grossistes ou des acheteurs pour le compte des usines de traitement. On vend les lots au plus offrant. On vend d'abord de petits lots, de deux boîtes au plus, pour assurer la disponibilité de poisson de première qualité aux petits détaillants ou aux autres acheteurs qui ne requièrent que de petites quantités. Les pêcheurs sont payés la journée même.

L'organisme de vente aux enchères perçoit de cinq à six p. 100 de la valeur du poisson débarqué pour subvenir aux frais d'entretien et d'administration et payer les commissions des commissaires-priseurs. Ces derniers sont nommés par le gouvernement et touchent une commission qui varie d'un demi à $1\frac{1}{2}$ p. 100 des ventes. Le quai qui sert aux ventes appartient au gouvernement et les pêcheurs doivent verser deux p. 100 de la valeur globale de leurs prises à titre de droits de bassin. Ces droits sont prélevés dans le cas de tous les pêcheurs afin de contribuer à la construction et à l'entretien des installations portuaires.

Les autorités gouvernementales favorisent beaucoup la méthode de ventes aux enchères qui à leur avis, assure des conditions économiques plus saines que ne peut le faire un système de prix minimums réglementés par le gouvernement. C'est aussi un encouragement pour les pêcheurs à débarquer leur poisson dans le meilleur état possible afin de toucher les prix maximaux.

Le commerce de gros au Danemark est concentré dans les principaux ports de pêche. Il y a quelques grossistes dans les zones intérieures et le plus souvent, les détaillants obtiennent leurs approvisionnements directement des grossistes établis sur le littoral. La grande part du commerce d'exportation est effectuée par les grossistes ou les conditionneurs de la côte. Seules les sociétés autorisées par le gouvernement selon le règlement de la Loi sur le contrôle de la qualité du poisson et de ses dérivés peuvent faire de l'exportation. Toutefois, ce genre de réglementation n'empêche pas de nouveaux exportateurs de s'établir dans le négoce. Contrairement aux pratiques courantes en Islande et en Norvège, aucune autre réglementation n'est imposée par le gouvernement aux exportations de poisson.

AIDE À L'INDUSTRIE

Le gouvernement ne verse pas de subventions directes aux pêcheurs danois, mais, le Ministère verse un montant annuel tiré des fonds du Trésor en vue d'encourager le commerce (développement des méthodes de production, annonces, la participation à des expositions à l'étranger, etc.).

Par l'entremise de la Banque royale des pêcheries danoises, on consent des prêts pour encourager la construction de nouvelles embarcations et la modernisation des anciens bateaux. On accorde aussi des prêts pour la modernisation et l'expansion de l'industrie de traitement.

