

HD
9465
A12G214

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

RAPPORT DE LA
**MISSION D'ÉTUDE DES PÊCHES DE L'ITALIE,
L'ESPAGNE ET LE PORTUGAL**

22 OCTOBRE - 14 NOVEMBRE, 1965

MINISTÈRE DU COMMERCE, OTTAWA, CANADA

ru

Canada.

MISSION D'ÉTUDE DES PÊCHES DE L'ITALIE,

L'ESPAGNE ET LE PORTUGAL

DU 22 OCTOBRE AU 14 NOVEMBRE 1965

TABLE DES MATIÈRES

	<u>PAGE</u>
MEMBRES DE LA MISSION	1
OBJECTIFS	1
SOMMAIRE	2
ITALIE	
La pêche en Italie	5
Production et distribution	6
Aide à l'industrie	8
Perspectives de vente des produits de la pêche du Canada	9
a) Poisson salé	9
b) Poisson congelé	11
ESPAGNE	
La pêche en Espagne	19
Production	20
Organismes de distribution du poisson	23
Aide à l'industrie	25
Perspectives de vente des produits de la pêche du Canada	25
a) Poisson salé	25
b) Autres produits	27
PORTUGAL	
La pêche au Portugal	28
Organisation de la pêche	29
Production	31
Mise en vente des produits de la pêche	32
Aide à l'industrie et aux pêcheurs	35
Perspectives de vente des produits de la pêche du Canada	36
a) Poisson salé	36
b) Autres produits	38

MISSION D'ÉTUDE DES PÊCHES DE L'ITALIE, DE L'ESPAGNE

ET DU PORTUGAL

DU 22 OCTOBRE AU 14 NOVEMBRE 1965

Le 22 octobre, une Mission d'étude des pêches de l'Italie, de l'Espagne et du Portugal organisée par le ministère du Commerce quittait le Canada pour Milan. En Italie, la Mission a visité des centres de vente du poisson, des usines de séchage et de traitement du poisson de même que les associations de pêcheurs à Milan, Gênes, Livourne, Naples et Rome. L'itinéraire en Espagne comprenait des visites à d'importantes usines de même que des entrevues avec les représentants de l'industrie à Saint-Sébastien et Vigo. D'Espagne, la Mission s'est rendue à Lisbonne en passant par Viana do Castelo, Lavadores, Porto, Matosinhos, Aveiro, Ilhavo, Figueira da Foz, Nazaré et Alcobaça.

La Mission avait pour principaux objectifs de:

- Étudier les perspectives de vente, à court et à long terme de la morue salée du Canada sur ces marchés traditionnels;
- Étudier les possibilités d'exporter d'autres produits de la pêche;
- Examiner les installations de traitement, les progrès accomplis dans le domaine de la pêche, les méthodes de production et de commercialisation.

Membres de la mission

M. Guy Bernier
Directeur général
Pêcheurs unis du Québec
Montréal Qué.

M. R. (Bob) F. Johnson
Secrétaire directeur
Association des Commerçants de
poisson de la Nouvelle-Écosse
Halifax N.-É.

Membres de la mission (Suite)

M. Richard C. Crewe
Expert en pêcheries
Gouvernement de la province de
Terre-Neuve
Saint-Jean T.-N.

M. C. Robin Molson
Chef, Service consultatif en
économie des ressources
Ministère des Pêcheries
Ottawa Ont.

M. Bernard Choquette
Division des pêches
Direction de l'agriculture et
des pêches
Ministère du Commerce
Ottawa 4, Ont.

(Secrétaire de la Mission)

SOMMAIRE

Le poisson occupe une place importante dans le régime alimentaire en Italie, en Espagne et au Portugal. Étant donné leur forte population, ces pays forment d'attrayants débouchés pour plusieurs espèces de poissons pris par leurs pêcheurs. La pêche par "unité d'effort" dans les pêcheries ordinaires décline actuellement et quelques-unes des principales sociétés ont dirigé un certain nombre de navires vers l'Afrique du Sud afin de satisfaire une demande croissante de la part des consommateurs.

L'Italie, L'Espagne et le Portugal continueront d'importer des produits de la pêche jusque dans un avenir prévisible et le Canada devrait demeurer un bon fournisseur de morue salée à ces marchés traditionnels, pourvu que la qualité du poisson canadien se maintienne et que les prix demeurent compétitifs.

Il existe à l'heure actuelle une excellente demande de poisson salé en Italie. A la fin d'octobre 1965, le contingent de 34,000 tonnes métriques assigné aux importations des pays en dehors de la C.E.E. a été rempli et les importateurs italiens ont demandé un contingent supplémentaire pour novembre et décembre. Le gouvernement a aussi demandé à la C.E.E.

de porter à 44,000 tonnes métriques en 1966 le contingent d'importation visant l'entrée en franchise du poisson. D'une façon générale, le Nord de l'Italie importe du poisson fortement salé vert tandis que le Sud importe du poisson légèrement salé à sec.

Il y a dans le Sud de l'Espagne un débouché pour du poisson légèrement salé, mais à l'heure actuelle on ne réussit qu'à satisfaire à une faible proportion de cette demande. Le poisson fortement salé sert dans une certaine mesure de succédanés, mais dans certaines régions on préfère le poisson légèrement salé et on est prêt à payer des prix plus élevés pour un produit de bonne qualité. Étant donné que le marché espagnol devient plus difficile, les exportateurs canadiens doivent tenir compte davantage de la qualité et de la grosseur du poisson s'ils veulent y augmenter leurs ventes de poisson salé. Dans le Nord de l'Espagne on préfère les gros poissons fortement salés tandis que les chalutiers espagnols prennent une forte proportion de petits poissons. Il existe donc un marché croissant pour les gros poissons de bonne qualité que l'on importe. Les marchands espagnols de poisson salé et les personnes qui font affaires avec le gouvernement espagnol par l'intermédiaire de leurs associations soulignent le besoin d'une plus grande collaboration entre certains pays producteurs de morue salée.

La morue légèrement salée et fortement salée est en demande au Portugal. Dans le Sud on préfère la morue sèche à chair blanche et dans le Nord la morue à chair dorée ou jaunâtre et le petit poisson Madeira (légèrement salé) est plus populaire que le poisson fortement salé. A l'heure actuelle les exportateurs canadiens ne peuvent livrer le petit poisson Madeira au prix fixé par le Portugal. De même la morue salée de Terre-Neuve et de Gaspé est fort appréciée, mais à cause de la réglementation

actuelle des prix de détail, le prix c.a.f. du poisson canadien est trop élevé. Quelques acheteurs portugais ont exprimé l'opinion que les producteurs canadiens devraient songer à exporter du poisson salé vert qui serait séché davantage au Portugal où le coût de la main-d'oeuvre, y compris le traitement et l'emballage, sont meilleur marché.

Bien que l'Espagne et le Portugal n'offrent pas d'occasions immédiates de vente pour le poisson congelé du Canada, il existe en Italie une demande pour quelques espèces, tout particulièrement pour la maraiche (porbeagle).

I T A L I E

Les pêches en Italie

La pêche côtière s'effectue tout le long de la côte italienne et représente quelque 40 p. 100 de la prise annuelle globale, répartie parmi un grand nombre de ports de pêche. Les plus importants sont Viareggio, Livourne, Porto, S. Stefano, Anzio, Formia, Gaète, Trapani Mazara del Valli, Bari, S. Benedetto del Tronto, Ancône et Chioggia. Le reste des prises annuelles est fourni par la pêche hauturière dans la Méditerranée et dans la partie orientale de l'océan Atlantique sur la côte africaine.

Les chalutiers munis d'installations frigorifiques pêchent surtout à proximité des îles Canaries et de la côte de la Mauritanie. Ils prennent surtout du Merluzzo (qui ressemble un peu à la merluche du Canada) qui est en grande demande en Italie. Ils débarquent aussi des quantités considérables d'encornet et d'autres espèces. La Mission a appris que la prise par "unité d'effort" est en voie de baisser dans les pêcheries traditionnelles et quelques sociétés ont dirigé leurs vaisseaux de pêche au large de l'Afrique du Sud.

Bien que les autorités italiennes estiment que la situation n'est pas encore très grave, l'industrie aura bientôt à résoudre un autre problème: la répugnance de la jeune génération à aller en mer. En 1960, il y avait environ 131,300 pêcheurs utilisant des bateaux de tout genre. En 1963, ils n'étaient plus que 116,500 et les chiffres préliminaires pour 1964-1965 font voir une autre diminution. Il n'y a pas de programmes officiels pour la formation des jeunes pêcheurs mais il se donne des cours dans les écoles spécialisées et sur des navires locaux.

Production et distribution

Contrairement à ce qui se fait au Canada, les usines de congélation en Italie ne sont que de simples entrepôts pour la distribution du poisson pris et congelé à bord des chalutiers ou importé. Le poisson venant de la pêche côtière est rarement congelé. A la place, il est emballé dans de la glace, mis dans des boîtes et expédié des ports par chemin de fer ou par camion aux marchés intérieurs.

Le consommateur italien aime à examiner avec soin le poisson entier avant de l'acheter. Par conséquent, le poisson frais est emballé très minutieusement et il faut un nombre considérable d'employés pour l'emballer, le déballer pour la vente à l'enchère dans le gros, le réemballer et l'étaler pour la vente au détail. En outre, les diverses régions en Italie exigent des produits préparés de façon différente. En dépit de ces éléments, les supermarchés pour la vente au détail deviennent de plus en plus populaires. Leur expansion cependant sera limitée par le régime de licence en vigueur dans les communes qui accordent une licence à chaque marchand pour certains produits seulement. Des efforts sont tentés en vue de modifier ce régime de façon que les détaillants puissent s'occuper de la vente de tous les produits. Une société qui possède des chalutiers a obtenu une licence spéciale pour exploiter un magasin pilote à Milan. Ce magasin qui a un secteur de libre-service et des commis pour servir les clients vend tous les genres de poisson. C'est le seul en Italie à l'heure actuelle.

Le système d'impôt en vigueur dans les communes constitue un autre désavantage pour la distribution des produits de la pêche. Une taxe est imposée sur le contenu de chaque camion entrant dans la commune mais le taux de la taxe n'a aucun rapport avec la valeur du produit transporté.

Il est fixé par le préposé qui perçoit la taxe au moment de l'entrée du camion. Ces éléments, résidus d'anciennes coutumes, font monter considérablement les prix de la distribution des produits de la pêche en Italie.

Un autre élément qui contribue à l'augmentation des prix, c'est le grand nombre d'intermédiaires entre le pêcheur et le consommateur. En voici un exemple, celui de l'encornet. Le prix de l'encornet importé varie de 300 à 350 livres le kilo c.a.f. (environ 26c. à 30c. du Canada la livre) et le prix de détail est de 600 à 800 livres le kilo, selon la saison (environ 51c. à 68c. en monnaie canadienne). Il y a une tendance marquée à éliminer l'intermédiaire. Cependant, ce système a une longue histoire et pour des raisons politiques, il faudra beaucoup de temps pour le changer.

Une chaîne de grossistes domine le marché italien et s'occupe de la commercialisation du poisson congelé. L'activité de sociétés comme celle qui est propriétaire de chalutiers et possède son propre débouché de détail à Milan tend d'une façon générale à aller à l'encontre de ces anciennes institutions.

Dans les petits ports où il n'y a pas de débouché, les pêcheurs peuvent expédier à des grossistes des villes le poisson qu'ils ne vendent pas sur place. Dans les ports plus importants, le poisson provenant de la pêche côtière se vend à l'enchère aux grossistes qui le distribuent localement ou l'expédient vers les plus grands centres où l'on a des entrepôts frigorifiques et où il existe des débouchés de gros. Un bon exemple de cette façon de procéder est Milan où la commune administre un important marché de gros. Près de 75 p. 100 du poisson consommé à Milan se vend sur ce marché et les ventes s'élèvent à environ 50 tonnes métriques par jour. Le poisson commence à arriver vers six heures du matin et les ventes se

poursuivent jusque vers 9h.30 du matin. Tout le poisson frais se vend à l'état nature. Le poisson importé, qu'il soit congelé ou frais, de même que le poisson frais pris par les pêcheurs locaux se vend sur ce marché. Il n'est vendu qu'aux détaillants, aux restaurants ou aux institutions. La Mission a vu plusieurs charges de camion de poisson frais qui venaient d'arriver d'Espagne, de grandes quantités de maraîche congelée de la Norvège, de la truite du Danemark, de l'encornet du Japon, de la sole des Pays-Bas et de petites quantités de saumon quinnat du Canada.

Aide à l'industrie

Les divers programmes d'aide destinés à améliorer les pêches côtières et à accroître la productivité ont eu de bons résultats jusqu'ici.

Un fonds de roulement spécial a été établi en 1957 afin de maintenir, voire d'accroître, la productivité si possible. Le fonds prévoit l'ouverture de crédit à frais minimes aux petites et moyennes entreprises qui ne seraient pas autrement en mesure de remplacer ou de moderniser leurs navires ou leur équipement.

Tous les ans le gouvernement attribue de l'argent à la Fondation pour l'aide à l'industrie de la pêche et les fournitures de pêche, organisme coopératif qui accorde des subventions aux pêcheurs ayant subi des pertes, de même qu'aux veuves et aux enfants des victimes de désastres. De même les pêcheurs qui ne pourraient autrement réparer leurs embarcations, y installer de petits moteurs ou acheter de l'équipement, peuvent obtenir des prêts de la Fondation.

Un fonds d'État limité couvre 3 p. 100 du taux normal d'intérêt exigé par les banques particulières sur les prêts aux entreprises de pêche. Bien que les exigences des banques en matière de garantie restreignent le nombre d'entreprises pouvant profiter de cette aide, la somme d'argent

disponible ne suffit pas à répondre à toutes les demandes.

Certains navires de pêche ont été construits en vertu d'un programme d'aide spéciale aux chantiers maritimes aux termes duquel le gouvernement payait 30 p. 100 du coût des nouveaux navires qui étaient conformes à certaines exigences.

Perspectives de vente des produits de la pêche du Canada

a) Poisson salé

D'une façon générale, le poisson fortement salé vert s'importe dans le Nord de l'Italie tandis que le poisson légèrement salé à sec s'importe dans le Sud. Dans chaque cas, des groupes de sociétés ont la haute main sur les importations.

Quel que soit leur revenu, tous les Italiens mangent du poisson salé. Il est meilleur marché que les variétés préférées de poisson frais et par conséquent les groupes à faibles revenus en consomment beaucoup. A un moment donné, l'Italie importait de grandes quantités de poisson salé à sec. Cependant, depuis qu'il faut plus de temps pour sécher le poisson, on manifeste plus d'intérêt en vers le poisson salé vert. En outre, le poisson salé vert s'achète et se vend aux consommateurs à des prix inférieurs à ceux du poisson sec.

La consommation annuelle de poisson salé en Italie atteint environ 10,000 tonnes dans le cas du poisson légèrement salé à sec et 30,000 tonnes dans le cas du poisson fortement salé vert. Le poisson salé importé en Italie vient surtout de la France, de la Norvège, de l'Islande, des îles Féroé, de même que du Canada.

Le poisson de ces pays est groupé comme il suit:

"C"	60/80 queues par 50 kilos
"B"	40/60 " " " "

"A"	30/40	queues	par	50	kilos
"AA"	20/30	"	"	"	"
"AAA"	10/20	"	"	"	"

Le poisson salé scandinave est débarqué à Esbjerg où les importateurs italiens se rendent et choisissent les grandeurs et les qualités requises. Au cours de la présente saison le prix initial f.à.b. pour les groupes "A" et "B" a été de L130 la tonne métrique. Pour la classe "C" le prix a été de L110 la tonne.

La Mission a appris que les Allemands ont aussi cherché à produire du poisson salé semblable au poisson venant des îles Féroé mais apparemment ils ne possèdent pas la même compétence. Le prix est de L8 à L10 la tonne de moins que le poisson des îles Féroé. Les Russes ont également commencé à produire du poisson salé pour l'exportation.

Le poisson destiné à être vendu sur le marché italien sous forme salée doit être saigné et salé aussitôt que possible après qu'il est mis à bord du navire. Cela empêche le sang de pénétrer la chair et de la jaunir. Le poisson doit être blanc mais il n'est pas nécessaire que les parois abdominales soient blanches.

Partout où il s'importe de la morue salée, on a dit aux membres de la Mission que la hausse des prix et la réduction des dimensions de tout le poisson canadien, de même que la qualité inférieure de quelques-uns d'entre eux, avaient nui aux ventes. Apparemment la consommation devrait s'améliorer vu que le gouvernement italien a demandé à la C.E.E. d'accroître le contingent d'importation en franchise de 34,000 tonnes en 1965 à 44,000 en 1966.

Au cours des dernières années les importateurs italiens qui achètent du poisson du Québec et de Terre-Neuve ont toujours reçu moins

de morue légèrement salée que ce qu'ils s'étaient engagés à acheter. Le marché du poisson légèrement salé en Italie pourrait absorber 8,000 à 10,000 boîtes de poisson de Gaspé et 20,000 à 25,000 boîtes de poisson des pêches côtières de Terre-Neuve. De ces quantités 80 p. 100 devraient être importées avant la fin de novembre vu que la plus forte partie du poisson salé se consomme en Italie avant Noël. On préfère les gros poissons et le total des petits poissons ne doit pas excéder 15 à 20 p. 100, de préférence 10 p. 100. Si on ne dispose pas de la quantité requise, les consommateurs choisiront d'autres produits plutôt que de prendre du poisson fortement salé.

La plupart des consommateurs de poisson légèrement salé préfèrent voir le poisson entier et n'achèteraient vraisemblablement pas un bloc de filets salés où le poisson entier aurait perdu son identité. La Mission a appris que les Norvégiens ont essayé de vendre du poisson salé vert qui aurait été désalé et séché en Norvège et importé comme poisson reconditionné. Il ne s'est pas vendu.

Un importateur du Nord de l'Italie a témoigné de l'intérêt pour les filets de morue salée verte du Canada. Étant donné que le groupe du C.A.B. (Consorti Acquisti Bacalhau) à Gênes contrôle plus ou moins les importations de poisson entier salé vert, la seule façon pour d'autres marchands d'importer du poisson salé serait d'acheter des filets salés. Il est possible que les filets salés verts trouvent un bon débouché en Italie pourvu que la qualité soit bonne, que la chair soit blanche et non pas jaunâtre. Aucun prix n'a été mentionné.

b) Poisson congelé

Lorsque l'on veut vendre des produits de la pêche du Canada en Italie, il faut tenir compte de deux facteurs. Les importateurs prétendent

que les frais de transport qui sont plus élevés que ceux des autres pays qui exportent à l'Italie, tout particulièrement dans le cas du poisson congelé, nuisent au commerce entre l'Italie et le Canada. En outre les frais de manutention au port Gênes sont beaucoup plus élevés qu'aux autres ports italiens.

Le second facteur dont il faut tenir compte c'est le droit préférentiel dont bénéficient les pays producteurs de poisson qui sont membres de la C.E.E., par rapport aux pays non membres. Par exemple, le droit préférentiel sur les filets congelés est de 8.1 p. 100 tandis que le droit ordinaire est de 18 p. 100.

Lorsqu'on négocie avec les importateurs italiens, il est important de soumettre des prix en dollars canadiens c.a.f. port italien. Il est aussi très important pour l'acheteur italien de connaître le nom scientifique exact de l'espèce offerte. Les noms pour chaque variété de poisson diffèrent entièrement d'une région à l'autre.

Il s'importe tous les ans en Italie une grande variété de poissons congelés. Cependant, il n'y en a que quelques-uns qui intéressent actuellement ou sont de nature à intéresser les producteurs canadiens.

Maraîche (Porbeagle)

C'est de la Norvège que viennent les plus grandes quantités de cette espèce de poisson. Cependant, lorsqu'ils vont à la pêche au thon les Japonais prennent une certaine quantité de maraîches et ils les vendent aussi au marché italien. La plus grande partie des maraîches est consommée dans le Nord de l'Italie et est importée par les ports de Gênes, Livourne et Naples, de même que par voie de terre à partir de ports du Danemark. On a informé la Mission que le marché italien pourrait en consommer 8,000 tonnes par année. Un gros importateur pourrait en prendre de 5,000 à

6,000 tonnes. Au début de la saison le prix d'importation de la maraîche congelée est de 300 liras le kilo (approximativement 26c. du Canada la livre). Invariablement, le prix augmente à 400 liras (34c. du Canada la livre) à la fin de la saison. Cette hausse se produit parce que les Norvégiens sont virtuellement ou théoriquement la seule source d'approvisionnement et qu'ils sont en mesure de modifier les prix à volonté. En outre, les approvisionnements en 1965 ont été inférieurs à ceux des autres années, ce qui a entraîné une autre hausse des prix.

Le marché exige que chaque maraîche soit vidée et que la tête et la queue soient enlevées. Le poisson doit être bien saigné de façon que sa chair soit d'un rose pâle. La Mission a vu de grandes quantités de maraîches importées préparées de cette façon. De plus, les arêtes de la poitrine n'étaient pas coupées et les volets abdominaux étaient fermés.

Il n'y a que cinq sociétés qui importent cette espèce de poisson en Italie. Une d'elle reçoit 35 p. 100 de l'ensemble des importations. Cet important acheteur a informé la Mission qu'il conclurait des contrats d'avance à un prix ferme pour des quantités d'au moins 1,000 tonnes.

Espadon

Le marché de l'espadon est un peu plus restreint que celui de la maraîche. Celle-ci se vend surtout dans le Nord de l'Italie, mais le Sud préfère l'espadon. L'espadon congelé doit être entièrement habillé pour le marché italien et traité de la même façon que la maraîche pour que l'on retienne la couleur délicate de la chair.

Thon

Il s'importe près de 55,000 tonnes de thon en Italie tous les ans. La plus grande partie de celui-ci est achetée du Japon; il est

entièrement habillé bien saigné et congelé en mer. Il comprend l'albacore à nageoires jaunes, le thon rouge et la bonite. Tout le thon est importé à l'état congelé. Il est employé uniquement par les conserveries. La plupart du thon en conserve est consommé dans le Nord vu que le Sud consomme surtout du poisson salé qui est meilleur marché. Cependant, la Mission a appris que le thon pourra remplacer dans une certaine mesure la consommation du poisson salé.

L'Italie importe près de 3,000 à 4,000 tonnes de thon rouge (espèce Thunnus Thunnus) tous les ans. Les importateurs préfèrent connaître de quelle région provient le poisson et le poids de chaque poisson. Ils ont aussi informé la Mission qu'étant donné que la chair se détériore rapidement et qu'elle devient foncée, il est très important que ce poisson soit bien saigné et congelé sans délai.

Maquereau

La Mission a fait des enquêtes approfondies concernant les perspectives de vente du maquereau canadien congelé, mais les perspectives ne sont pas encourageantes. L'Italie a déjà importé des quantités considérables de maquereau pour la mise en boîte mais il est aujourd'hui meilleur marché d'importer du Maroc le produit en boîte. Si les prix canadiens pouvaient soutenir la concurrence, L'Italie en importerait une certaine quantité vu qu'elle préfère le maquereau canadien. Le prix d'importation à l'heure actuelle est de 140 liras le kilo c.a.f. (environ 12c. la livre). Les maquereaux importés doivent être congelés un par un et à l'état brut. Par contre il existe en Italie un important débouché pour le maquereau frais.

Rousette ou chien de mer

Gênes importe cette espèce de poisson (mustellus) de l'Argentine.

Elle se consomme seulement dans le Nord et il pourrait y avoir un débouché pour un produit canadien de qualité satisfaisante. Cependant, il a été difficile de reconnaître l'espèce canadienne parmi les nombreuses variétés de chiens de mer importés en Italie. C'est peut-être parce que le chien de mer du Canada est reconnu comme ayant une haute teneur d'urée, qu'on se demande si l'espèce canadienne pourrait se vendre avec succès en Italie. Une société s'est dite intéressée à recevoir des offres. Cette espèce de poisson est importée complètement habillée.

Hareng

Seul le Sud de l'Italie consomme du hareng et, étant donné que les Italiens n'aiment guère le poisson gras, le marché diminue en faveur d'autres espèces. On est d'avis qu'il n'y a pas de débouché en Italie pour le hareng canadien.

Encornet

Il y a plusieurs variétés de l'encornet en Italie, mais l'espèce *Loligo Vulgaris* est préférée des consommateurs italiens à cause de la blancheur de sa chair.

La plus grande partie de l'encornet vendu en Italie est prise au cours de l'hiver (de novembre à mars) et consommée pendant l'été. Par conséquent, les stocks à certains moments sont élevés. De grandes quantités sont achetées du Japon qui le pêche au large de la Côte-de-l'Or, de l'île Madère et du Sénégal. Il s'en importe aussi certaines quantités du Maroc et de la Chine. En outre, les navires italiens rapportent de bonnes quantités de calmar.

Le marché classe d'une façon générale l'encornet en trois grandeurs: petit, moyen et grand. L'encornet qui pèse moins de 200 grammes est classé comme petit, de 200 à 400 grammes comme moyen, et plus de 400

grammes comme gros. Le prix d'importation varie de 300 à 350 livres le kilo (23 à 27c. du Canada la livre) vu qu'il y a apparemment peu de différence dans le prix pour les diverses dimensions lorsque de fortes quantités sont importées. Le prix de détail varie de 600 à 800 livres le kilo (46c. à 62c. du Canada la livre) et le petit encornet se vend généralement 10 p. 100 plus cher que le moyen ou le gros.

La Miesion a étudié d'une façon approfondie les possibilités de vendre de l'encornet canadien sur le marché italien qui est très vaste produit canadien a une chair plus foncée que celle du *Loligo Vulgaris* et est apparemment plus dur une fois cuit. Comme il a été mentionné antérieurement, l'Italie préfère du poisson à chair blanche et il sera difficile d'introduire le produit canadien sur ce marché. La loi interdit le blanchiment des produits alimentaires et les importateurs sont convaincus que les Italiens n'accepteraient pas de l'encornet à chair foncée. Cependant, quelques sociétés ont indiqué qu'elles consentiraient volontiers à mettre le produit à l'essai sur le marché. Il a été mentionné que l'encornet canadien se vendrait peut-être mieux si chaque poisson était emballé séparément. Bien que la plupart des régions de l'Italie désirent que la peau soit enlevée, l'encornet importé à Naples doit être importé avec la peau.

Poissons plate

Il y a un vaste débouché en Italie pour les filets très petits (1½ on. à 3 on.), de limande ferrugineuse sans arêtes et sans peau. La plus grande partie des importations italiennes de ce poisson vient du Danemark sous le nom de "limande-sole", soit sous forme de poisson entier vidé et emballé sur la glace ou de filets congelés en colis de huit et de 14 onces. Il s'en importe aussi des blocs d'un kilo pour les restaurants, les institutions et ainsi de suite.

On a expliqué à la Mission qu'on avait cherché à importer des filets de plie du Canada et que les acheteurs italiens avaient beaucoup aimé l'emballage. Ils se sont bien vendus au début mais les lots subséquents de poisson avaient une odeur d'iode et les ventes n'ont pas été aussi bien réussies.

A Milan, les filets de limande ferrugineuse se vendaient 780 liras le kilo (60c. du Canada la livre) et la sole dover congelée de 1,600 à 1,700 liras le kilo (\$1.20 à \$1.29 du Canada la livre).

La Mission a été impressionnée par l'extrême petitesse des filets de poissons plats consommés en Italie et est d'avis que si la qualité convient, il devrait exister un bon débouché pour le petit poisson plat du golfe Saint-Laurent. Étant donné que certains de ces poissons sont trop petits pour être mis en filets et que de fortes quantités sont rejetées à la mer, il serait possible d'en congeler certains à l'état brut pour les exporter en Italie.

Turbot à aigrette

Il existe un petit marché pour le turbot à aigrette congelé qui se vendait \$1,000 la tonne métrique c.a.f. habillé et étêté. Cependant, il ne s'en consomme qu'une petite quantité en Italie. La plus grande partie est achetée par les approvisionneurs de navires qui les vendent aux navires marchands. La consommation de cette espèce de poisson a diminué vu que sa préparation exige plus de temps. Le turbot doit être emballé de la même manière que la limande ferrugineuse.

Capelan

La Mission s'est renseignée sur les possibilités de vendre du capelan congelé en Italie. Les importateurs italiens ne connaissant pas beaucoup cette espèce, il a été impossible d'évaluer les possibilités du

marché. Cependant, plusieurs consentiraient à essayer d'en vendre un envoi d'essai.

Homard

On a informé les membres de la Mission que le homard de l'Amérique du Nord ne se mange pas en Italie. Par contre, les Italiens consomment des quantités considérables de langouste.

Crevettes

Il existe un bon marché pour les crevettes congelées. Elles sont importées en paquets de 75 grammes et de 200 grammes pour le commerce de détail (paquets de 3 onces et de 7 onces) et en paquets de deux kilos pour les restaurants. Le prix de détail à Milan était d'environ 1,300 lires le kilo (\$1.10 du Canada la livre).

Autres espèces

Il y a un petit débouché continu en Italie pour les anguilles d'Amérique vivantes, les queues de boudroie, de même que pour le saumon et le brochet congelés du Canada.

E S P A G N E

La pêche en Espagne

L'Espagne se place au nombre des dix principaux pays du monde dans le domaine de la pêche. Étant donné sa situation géographique, la pêche joue un rôle tout particulièrement important dans l'économie espagnole. Son littoral étendu de même que sa longue expérience dans la pêche de la morue dans les pêcheries de l'Atlantique Nord sont à la base de l'exploitation de cette importante denrée.

Avec sa population de 32 millions d'habitants dont la consommation annuelle moyenne de poisson est de 15 livres par personne, l'Espagne constitue un excellent débouché intérieur pour sa propre production de diverses espèces de produits de la pêche. Elle exporte environ 25 p. 100 de sa production. L'Industrie cherche à obtenir une proportion beaucoup plus forte du marché mondial.

Le gouvernement, de même que les entreprises privées, travaille à l'efficacité des flottes de pêche en eau profonde et l'industrie de la pêche espagnole est maintenant en voie de prendre une expansion considérable et de se moderniser. On cherche davantage à prendre du poisson pour le congeler. Il s'en pêche dans l'Atlantique Nord, mais les efforts ont été concentrés sur la pêche de la Merluza dans les eaux de l'Afrique du Sud. C'est un poisson en grande demande en Espagne et il ressemble quelque peu aux merluches pêchées au Canada.

Certains chalutiers qui s'adonnaient autrefois à la pêche à la morue dans l'Atlantique Nord ont été rénovés et munis de congélateurs. Cependant, on a construit d'autres navires pour la production de morue salée. En 1964 la flottille de pêche s'est accrue de 96 nouveaux navires et

92 autres sont en voie de construction. Des représentants de l'industrie se sont inquiétés de l'expansion de la flottille tout particulièrement dans le secteur de la congélation, vu que le rythme de production dépasse l'essor de la consommation et de l'amélioration des installations de distribution. Il y a peu de signes d'un ralentissement du programme de construction de navires. Les membres de la Mission ont pu visiter plusieurs chantiers maritimes espagnols où un grand nombre de chalutiers à pêche arrière et de thoniers étaient en voie de construction. Quelques-uns de ces chalutiers sont destinés à Cuba.

Production

a) Poisson salé

La production annuelle de poisson salé (surtout salé vert) serait, dit-on, de 80,000 tonnes métriques, dont 20,000 à 25,000 sont destinées à l'exportation. Quelques producteurs espagnols font preuve d'optimisme et prévoient que les exportations augmenteront à 40,000 tonnes métriques au cours des cinq prochaines années. Cependant, la Mission est d'avis que cela ne pourra se produire qu'en réduisant la consommation intérieure, augmentant la pêche ou en accroissant les importations. La production totale de poisson salé de 1965 serait, prévoit-on, inférieure à celle de 1964.

Les propriétaires de "parejas" (chalutiers employés pour le chalutage à deux bateaux) sont plus enthousiastes au sujet des perspectives de vente de morue salée que les propriétaires des autres chalutiers. C'est peut-être parce que le chalutage à deux bateaux permet de prendre un plus haut pourcentage de gros poisson. Une société possédant 14 chalutiers de ce genre estime que 80 p. 100 de sa production est formée de gros poissons. Les chalutiers ordinaires prennent environ 80 p. 100 de petit poissons.

La production de l'une des principales usines visitées comprend 80 p. 100 de poissons moyens, gros et extra gros. Il existe en Espagne une très forte demande pour les gros poissons. En certains cas, le prix est le double du prix du petit poisson. La morue fortement salée de bonne qualité et de grande dimension se vend au détail de 30 à 50 pesetas le kilo ou 25 à 40c. du Canada la livre. Les filets de morue salée de grande dimension et de très bonne qualité se vendent dans les supermarchés 64 pesetas le kilo (55c. du Canada la livre).

Un groupe de conditionneurs a exprimé son inquiétude au sujet de la hausse des coûts de production du poisson salé de même que de la concurrence offerte par d'autres pays exportateurs, tout particulièrement la France qui, en tant que membre de la C.E.E. bénéficie d'un traitement préférentiel lorsqu'elle expédie son produit en Italie. Le tarif horaire payé aux ouvriers dans les usines est faible par rapport aux normes canadiennes mais un programme d'assistance sociale poussée ajoute considérablement au prix de l'exploitation. Un autre sujet d'inquiétude plus grand encore, ce sont les hauts salaires payés aux équipages des chalutiers. Les frais des divers secteurs d'exploitation des chalutiers qui s'adonnent à la pêche de la morue destinée au salage ne cessent d'augmenter. Cette hausse est partiellement attribuable à la baisse de la prise par "unité d'effort" résultant de voyages plus longs. On cherche sans cesse à obtenir de plus hauts salaires et des avantages sociaux pour les pêcheurs et les bons pêcheurs deviennent difficiles à trouver. Les équipages reçoivent un salaire minimum ou garanti sur une base mensuelle ou par voyage, de même qu'un pourcentage de la valeur de la prise. Les propriétaires de navires espagnols estiment que leurs coûts d'exploitation ont augmenté de 15 p. 100 au cours de la dernière année.

Le poisson salé vendu localement possède une plus haute teneur en humidité que les poissons exportés vers l'Amérique du Sud, les Antilles et le Congo. Le poisson vendu au Congo et en Amérique du Sud est séché de façon que la teneur en humidité soit de 30 à 32 p. 100 tandis que le poisson expédié aux Antilles renferme environ 38 p. 100 d'humidité,

b) Poisson congelé

Le nombre des bâtiments de pêche a augmenté et la plus grande partie des nouveaux navires est destinée au commerce du poisson congelé. Les conditionneurs de produits de pêche congelés sont convaincus qu'avec le temps ces produits seront préférés au poisson salé et représenteront une plus forte proportion des ventes. En attendant, le poisson frais est encore le produit préféré et une des espèces les plus populaires ou les plus en demande est la Merluza qui se vend à prime à l'état frais. Dans un supermarché la Merluza fraîche se vendait quatre fois plus cher que la variété congelée.

Bien que le poisson congelé n'ait pas encore été accepté par les consommateurs espagnols comme il l'est en Amérique du Nord, la demande ne cesse de croître. Jusqu'ici il comprend presque entièrement du poisson congelé "entier" vendu à l'état brut ou sous forme de tranches. L'un des plus importants producteurs de poisson congelé en Espagne prépare et vend des tranches de Merluza avec la peau, congelés, emballés dans du cellophane en unité d'une ou deux livres. Cette société a l'intention de produire et de distribuer des filets congelés lorsque le temps sera propice. Avec cet objectif en vue, elle est en voie de rénover une usine qui produisait autrefois du poisson salé. Elle aura une capacité initiale de 80 millions de livres par année.

Un des obstacles à ce changement est le manque d'installations pour la vente du poisson congelé dans les magasins de détail. Un producteur est en voie de résoudre ce problème en offrant aux détaillants des cabinets frigorifiques au prix coûtant et leur accordant jusqu'à 30 mois pour les payer.

La production de poisson congelé dépasse aujourd'hui la demande et les stocks sont à augmenter. Dans certains quartiers, on est d'avis que l'expansion des flottes de chalutiers pour la production du poisson congelé est trop rapide et pourrait causer des difficultés à l'industrie. Cependant, tout le monde ne partage pas ce point de vue.

c) Poisson en boîte

Les membres de la Mission ont visité quelques-unes des plus importantes conserveries d'Espagne, surtout celles de Vigo. Ces usines qui ont des installations hautement intégrées semblent efficaces et préparent une variété de produits, y compris des sardines, des thons, des clams et des moules.

Les moules sont cultivées en très grandes quantités dans le Nord de l'Espagne. Les membres de la Mission ont vu dans les baies des centaines de parcs à moules (mejilloneras). Ces moules semblent être de la même variété que celles que l'on trouve sur le littoral oriental du Canada. Presque toutes les usines les mettent en conserve. On mettait également en boîte du thon rouge.

Organismes de distribution du poisson

Un mode de distribution relativement efficace est indispensable à la bonne exploitation du régime des prix initiaux de l'Espagne.

Dans tous les ports d'Espagne le poisson se vend librement et à l'enchère dès qu'il est débarqué. Toutes les espèces de poisson sont

vendues à l'enchère. Cette méthode est en usage dans tous les ports de pêche espagnols comme Vigo, Cadix, Corunna, Algeciras, Pasajes, Bermeo et Santona. La plupart des ports ont un marché du poisson (lonja) où se tiennent les enchères. Ces marchés sont dirigés par des associations de pêcheurs (codfrodias), des coopératives de propriétaires de navires ou les autorités municipales. Les exportateurs et les distributeurs doivent faire affaires moyennant une licence mais il n'y a pas de restrictions sur le nombre de licences délivrées.

Le poisson qui doit être préparé ou congelé à bord des navires ne se vend pas à l'enchère ni le poisson salé expédié directement aux usines de séchage. Les prix pour ces ventes directes sont fixes par convention entre le vendeur et l'acheteur.

Les grossistes et les détaillants font partie d'associations (Gremios) qui comprennent tous les membres de l'industrie. Ces organisations collaborent avec les autorités afin de s'assurer que le poisson est manutentionné d'une façon convenable et emmagasiné dans des conditions satisfaisantes.

L'Espagne n'a pas fixé de prix minimums ou de régime de contingents de prises mais un organisme semi-étatique, la Commission générale des approvisionnements (Comisaria General de Abastecimiento) est autorisée à prendre les dispositions voulues afin d'assurer une distribution appropriée et rationnelle en achetant les excédents lorsque les prises sont trop fortes. Le rôle de la Commission dans ce domaine a été limité et elle ne peut qu'acquérir du poisson venant du commerce normal dans des circonstances anormales. La Commission se renseigne sur tous les aspects du commerce étranger des produits de la pêche afin d'assurer que les approvisionnements

locaux n'aient pas à souffrir d'exportations excessives ou d'exportations d'espèces particulières qui constituent le régime fondamental de la population espagnole.

Aide à l'industrie

Le programme d'aide financière que le gouvernement espagnol accorde à l'heure actuelle à l'industrie de la pêche a pour objet de satisfaire aux besoins économiques et sociaux du pays. L'aide à l'industrie relève du ministère du Commerce.

Afin d'accroître la capacité des flottilles de pêche et de permettre aux navires de se rendre où se trouvent les meilleures variétés commerciales, des subventions sont accordées et des prêts consentis pour la construction de navires en acier neufs de plus de 100 tonnes. Les prêts sont distribués par l'Institut national du crédit à la reconstruction.

Le gouvernement cherche à améliorer le niveau de vie et les conditions sociales des pêcheurs moins fortunés. Il fournit des facilités de prêts administrés par l'Institut de bien-être des marins, division du ministère du Travail. Ces facilités sont mises à la disposition des propriétaires de navires pour les réparations et l'achat de machines ou d'outillage neufs, de même que pour la construction de petites embarcations. Les coopératives et les associations de pêcheurs peuvent aussi bénéficier de ces prêts.

Perspectives de ventes des produits de la pêche du Canada

a) Poisson salé

Il existe un marché dans le Sud de l'Espagne pour le poisson légèrement salé. Il doit être préparé pour répondre aux exigences du consommateur espagnol. A l'heure actuelle ce marché ne reçoit qu'une faible

proportion de ce dont il a besoin. Le poisson fortement salé est employé dans une certaine mesure comme succédané, mais il y a des régions dans le Sud de l'Espagne où l'on préfère le poisson légèrement salé et où l'on est prêt à payer une prime pour un produit de bonne qualité. Le marché espagnol devient plus judicieux et afin d'accroître les ventes de poisson salé il sera nécessaire d'améliorer la qualité et de fournir du poisson plus gros.

Le Nord de l'Espagne exige du poisson gros et fortement salé. Étant donné le plus fort pourcentage des petits poissons préparés par les chalutiers espagnols, il pourrait y avoir un marché croissant pour le poisson de plus fortes dimensions et de bonne qualité importé. Les membres de la Mission ont remarqué que la nuque du gros poisson préparé en Espagne et de celui qui est importé d'Islande et de Norvège est blanche. Dans certaines usines le poisson avait été juste assez salé pour le conserver au cours du voyage de pêche depuis les Grands Bancs - il n'était pas "fortement salé" au sens où nous l'entendons ici au Canada.

Les marchands de poisson salé d'Espagne et autres sociétés associées au gouvernement espagnol soulignent le besoin d'une plus grande collaboration parmi certains pays producteurs de morue salée. Ils ont souligné que la demande mondiale de morue salée dépasse les approvisionnements; par contre dans bien des cas les exportateurs baissent les prix inutilement en l'absence d'une politique de vente coordonnée. Ils ont déclaré que les coûts de production augmenteront vraisemblablement, qu'ils espèrent trouver un moyen d'en venir à une entente au sujet des prix avec les exportateurs canadiens, espagnols et français et qu'il faut tout d'abord commencer par échanger des renseignements.

Un important producteur s'est dit intéressé à obtenir des approvisionnements de poisson salé en vrac du Canada. Il est d'avis que les coûts de préparation en Espagne sont bien inférieurs à ceux au Canada.

b) Autres produits

Comme nous vous l'avons mentionné antérieurement, la production de produits congelés de poisson est supérieure à la demande et le marché espagnol n'offre pas à l'heure actuelle d'occasions de vente pour nos produits.

On a manifesté de l'intérêt envers l'importation de thon entier et congelé du Canada pour augmenter les approvisionnements de matières premières. Les variétés d'albacore à nageoires jaunes sont préférées mais on met aussi du thon rouge. Les conserveries de thon ne travaillent pas à pleine capacité.

Comme en Italie l'encornet consommé en Espagne est le "Loligo Vulgaris", variété qui diffère de celle prise dans les eaux canadiennes. Cependant, certains importateurs et conserveurs aimeraient à recevoir des expéditions d'essai de la variété canadienne et seraient prêts à voir si les consommateurs espagnols l'accepteraient.

Bien qu'il y ait un débouché en Espagne pour le maquereau destiné à la mise en boîte, il est peu possible que le Canada soit en mesure d'en exporter à des prix compétitifs.

P O R T U G A L

Les pêches au Portugal

La pêche joue un rôle important dans l'économie du Portugal. Elle fournit une denrée indispensable au régime alimentaire des Portugais et est la principale source de protéines animales. Elle fournit aussi la matière première de l'industrie de la mise en conserve, une des principales industries d'exportation du pays. La pêche et son activité connexe, comme la construction des vaisseaux et la fabrication des filets, emploient quelque 65,000 personnes et représentent des placements globaux d'environ 70 millions de dollars.

Les pêches du Portugal visent les catégories ci-après clairement distinctes les unes des autres:

- pêche côtière effectuée par les propriétaires de petites embarcations près de leurs ports d'immatriculation;
- pêche de la sardine par les importantes flottes qui emploient des seines à poche le long du littoral de l'Atlantique;
- la pêche au thon;
- le chalutage océanique au large des côtes d'Afrique;
- le chalutage côtier;
- la pêche dans les zones éloignées à proximité de Terre-Neuve et du Groenland, tout spécialement le chalutage et la pêche à la palangre de la morue.

Les principales régions de pêche au Portugal sont Viana do Castelo, Pova do Varzim, Vila do Conde, Matosinhos, Aveiro, Figueira da Foz, Buarcos, Nazaré, Peniche, Cascais, Lisbonne, Sesimbra, Setubal, Sines, Lagos, Portimao, Albufeira, Faro, Olhao, Tavira et Vila Real de Santo Antonio.

Ily a approximativement 11,100 vaisseaux d'un tonnage brut de 146,390 immatriculés. De ce chiffre, 3,046 sont mus par moteur et représentent un tonnage brut de 135,441. Le reste est formé de voiliers et de bateaux à rames. La flotte de pêche à la morue est composée de 33 chalutiers et de 42 cordiers.

Organisation de la pêche

D'une façon générale la pêche au Portugal se fait selon le régime corporatif qui fait partie intégrante de l'organisation du pays. Les instituts de pêche et autres corporations ou organismes de coordination économique ne sont pas des services d'État officiels mais dans toutes les associations d'employeurs un délégué du gouvernement agit comme surveillant de gestion.

Tous les services consultatifs ou exécutifs s'occupant de pêche relèvent du ministère de la Marine. Les questions de programmes, recherche, navigation, hydrographie sont administrées par la Direction de la marine. Les fonctions exécutives, comme la mise en vigueur du règlement régissant la pêche, sont sous la juridiction des officiers de port des divers ports et des bureaux de la Direction navale.

Les Associations de propriétaires de vaisseaux et la Commission centrale des centres de petits pêcheurs viennent s'ajouter à l'activité du ministère de la Marine. Les premiers, connus sous le nom de "Grémios", groupent ensemble tous les membres de l'industrie de la pêche. Ils ont pour objet d'améliorer et de développer les pêches portugaises de même que d'assurer une mise en marché méthodique des prises. Les principaux "Grémios" sont formés des propriétaires de vaisseaux de pêche à la morue (Grémio dos Armadores de Navios da Perca do Bacalhau), des propriétaires

de vaisseaux de pêche hauturière (Gremio dos Armadores de Navios da Pesca de Arrasto), des propriétaires de vaisseaux de pêche à la sardine (Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha) des propriétaires de vaisseaux de pêche au thon (Grémio dos Armadores da Pesca do Atum) et des propriétaires de baleiniers (Grémio dos Armadores da Pesca da Baleia). Il y a aussi cinq "Grémios" régionaux et un "Grémio" d'exportateurs de poissons en boîte.

Deux organismes coordonnateurs, l'Institut portugais du poisson en boîte et la Commission de réglementation du commerce de la morue, sont autorisés à régir le commerce dans leurs domaines respectifs. Le gouvernement n'intervient aucunement dans leurs fonctions. Les ententes entre les "Grémios" ne visent pas l'établissement de prix.

La Commission de réglementation de la morue (Comissao Reguladora do Comércio de Bacalhau) est responsable de la coordination du commerce, de l'entreposage, du contrôle de la qualité de la morue séchée importée et produite localement, de même que des laboratoires. La Commission achète toute la morue salée importée et l'emmagine dans ses entrepôts où elle est triée selon la dimension, le poids et la qualité d'après les normes portugaises. Une fois qu'elle est rempaquetée, le nom du pays d'origine est indiqué sur le colis.

Lorsqu'ils évaluent la teneur en humidité du poisson salé, les marchands portugais et canadiens auront vraisemblablement des divergences d'opinion. Les Portugais n'examinent qu'un morceau du centre du poisson. Au Canada on examine un morceau du centre de même qu'un morceau de l'aile qui est beaucoup plus sèche et plus mince. Conséquemment, l'évaluation de la teneur en humidité effectuée par un Canadien peut être bien inférieure à celle des Portugais.

La méthode employée pour déterminer la catégorie du poisson salé diffère également. Au Portugal le poisson est classé d'après le poids tandis qu'au Canada la longueur du poisson constitue le facteur déterminant. Ainsi un "petit" poisson du Canada pourrait être classé comme poisson "moyen" au Portugal et un poisson "moyen" du Canada pourrait être considéré au Portugal comme un "petit" poisson. Il pourrait être avantageux de songer à fournir du poisson salé canadien classé d'après les exigences du marché portugais.

Les membres de la mission ont examiné quelques morues salées importées dans l'entrepôt de la Commission à Porto qui a une capacité de 5,000 tonnes métriques. La morue salée verte importée d'Islande est séchée à l'entrepôt jusqu'à ce qu'elle atteigne une teneur en humidité de 44 p. 100. Comme en Espagne et au Portugal, le poisson local est généralement tranché sur le côté gauche. La morue achetée de la Norvège est séchée de façon à ce que la teneur en humidité soit de 45 p. 100.

On nous a indiqué que dans plusieurs cas le poisson salé acheté au Canada est de qualité inférieure et dans une grande mesure fermenté. Il a été accepté par la Commission seulement comme qualité "limite". Les fonctionnaires de la Commission sont d'avis que la fermentation avait commencé avant que le poisson soit séché et ils ont laissé entendre qu'elle était due au fait que le poisson n'avait pas été assez lavé. Ils ont également exprimé l'opinion que le poisson n'était pas assez salé.

Production

La prise annuelle au Portugal dépasse 500,000 tonnes métriques. Les prises effectuées par les chalutiers au large de la côte africaine sont surtout destinées au marché du poisson frais et congelé. La morue pêchée dans les eaux au large de Terre-Neuve et du Groenland est salée à bord des

navires et débarquée à l'état salé vert. La production totale de morue salée verte s'est élevée l'année dernière à près de 50,000 tonnes métriques (poids sec).

La production de poisson en boîte occupe la première place avec un rendement annuel de 88 milles tonnes métriques en 1964. Elle se place immédiatement après les exportations d'agrumes et de sel du Portugal. Il y a trois ans les spécialités de poisson en conserve constituaient les principaux produits exportés et la principale source de devises. Les principales espèces de poisson destinées à la mise en boîte sont la sardine, le thon, le maquereau bâtard, les anchois, le pilchard, le calamare (l'encornet), la seiche et autres variétés. Les principaux centres de mise en conserve sont Matosinhos, Peniche, Lisbonne, Setubal, Lagos, Portimao, Olhao et Vila Real de Santo Antonio. Il y a aussi les usines de mise en boîte sur l'île Madère et dans l'archipel des Açores. Ces dix centres possèdent ensemble une flotte de près de 400 navires à moteurs entièrement équipés. La Mission a visité les usines de mise en boîte de Matosinhos et d'Aveiro.

Le Portugal produit aussi de l'huile de foie de morue. Les membres de la Mission ont été les invités de la "Refinaria de Oleos de Figados de Bacalhau" à Ginjal-Cacilhas, la seule raffinerie d'huile de foie de morue du pays. La plus grande partie de l'huile produite par cette société est exportée à l'état brut et l'Allemagne en est le principal acheteur. L'huile raffinée est distribuée au Portugal surtout aux enfants, par l'intermédiaire des organismes du gouvernement, et aux pharmacies.

Mise en vente des produits de la pêche

A l'exception de la morue salée qui est considérée un aliment de base de la population, les prix du poisson au Portugal se nivellent d'eux-mêmes.

Cependant, chaque phase de la production et de la distribution est bien organisée de façon à empêcher toute fluctuation injustifiable des prix.

Le poisson frais est vendu tout d'abord à l'enchère au lieu de débarquement. Certaines ventes sont effectuées moyennant des conventions entre les marchands de poisson et le "Grémio" des propriétaires de chalutiers.

La vente initiale de poisson frais est organisée par les autorités locales. Des offres peuvent être présentées par les grossistes et les détaillants. Un régime de ventes à l'enchère à partir de prix maximums s'applique pour les espèces les plus en demande. Il se vend aussi régulièrement du poisson directement aux institutions du gouvernement, aux hôpitaux, aux organismes de bien-être, aux établissements de congélation du poisson. Les sardines fraîches sont vendues librement à toutes les étapes de débarquement; il n'y a pas de contrats visant des ventes directes.

Le poisson frais se vend généralement au détail dans les étalages des marchés ou par les colporteurs qui se trouvent pour la plupart à Lisbonne et à Porto. Les prix de détail ne doivent pas dépasser le prix d'achat plus une marge de profit légale pour les grossistes et les détaillants.

Le poisson congelé en mer est vendu par voie de négociation directe entre les propriétaires de navires et les grossistes.

La morue salée se vend à des prix fixes à tous les stades de distribution, c'est-à-dire par les propriétaires de navires, les grossistes et les détaillants. Le gouvernement surveille la qualité et le prix de vente de la morue salée. La morue portugaise et la morue importée se vendent au même prix, mais la morue salée portugaise est assujettie à un impôt spécial destiné à contrebalancer le prix plus élevé du poisson importé.

La morue salée et séchée est vendue par l'intermédiaire de grossistes détenant des licences. La Mission a rendu des visites de politesse aux fonctionnaires de l'Association des grossistes à Porto et à Lisbonne. L'Association représente tous les grossistes de produits alimentaires au Portugal qui doivent obtenir une licence pour faire affaires. Elle compte à l'heure actuelle 600 membres mais tous ne vendent pas de la morue salée. Plusieurs des grossistes possèdent aussi des chalutiers bien qu'ils prétendent que ce ne soit pas là une affaire rentable. Les nouveaux chalutiers à pêche à l'arrière, qui peuvent être financés au moyen d'un prêt allant jusqu'à 40 p. 100 du coût mais ne reçoivent pas de subvention, sont obligés de saler 90 p. 100 de leurs prises.

Un propriétaire de navire prétend qu'une série de ses vaisseaux de pêche ont été amarrés dans le port de Lisbonne pendant six mois, alors que l'on importait du poisson salé transporté par des navires danois ou allemands. Au Portugal les vaisseaux de pêche ne peuvent transporter du poisson et les cargaisons générales en même temps. Par exemple, ils ne sont pas autorisés à prendre des envois de vin destinés au Canada lorsque les flottes se rendent à Terre-Neuve au printemps.

L'Association a aussi mentionné la difficulté croissante d'obtenir des équipages pour les pêche de la morue destinée à être salée. Certains ingénieurs auraient, dit-on émigrés au Canada pour se joindre à un chalutier dont l'équipage est entièrement formé de pêcheurs portugais. De même, un journal local a publié une photographie d'un nouveau vaisseau allemand dont la moitié de l'équipage est portugais. Afin d'obtenir de la main-d'oeuvre supplémentaire, le gouvernement permet que le temps passé en mer soit crédité au service militaire obligatoire. Lorsqu'il travaille sur un

cordier, le pêcheur portugais gagne aussi peu que \$1,000 pour un voyage de six mois, son salaire n'atteint jamais \$2,000. Sur les navires de plusieurs autres pays il gagnerait beaucoup plus. Les frais d'exploitation d'une flotte portugaise ont constamment augmenté au cours des dernières années et cette tendance devrait se continuer. On estime que dans 15 ans la flotte sera composée seulement de chalutiers vu que les pêcheurs à la palangre deviennent de plus en plus difficiles à recruter. Ce changement aux chalutiers entraînera inévitablement des prises de poisson plus petit, ce qui résultera peut-être en une réduction de la consommation de morue salée par habitant.

La morue salée ne peut être importée que par la Commission de réglementation de la morue. Pendant plusieurs années l'Association a cherché à faire rétablir la libre importation de morue salée de même qu'à abolir la réglementation des prix de détail. De mars à décembre 1964, le monopole d'importation de la Commission a été suspendu, mais la réglementation des prix de détail a été maintenue de sorte que l'achat libre n'offrait en pratique aucun avantage. Il a été impossible aux grossistes d'importer de la morue sauf à des prix qui ne leur ont permis que de refaire leur frais. On espère, cependant, que la question fera de nouveau l'objet d'une autre étude par les autorités du gouvernement. Les fonctionnaires de l'Association continuent de demander avec instance la libre importation et l'augmentation des plafonds actuels des prix qui, prétendent-ils, ne reflètent pas les frais de production et de distribution qui ne cessent d'augmenter.

Aide à l'industrie et aux pêcheurs

Le gouvernement contribue considérablement au développement de l'industrie de la pêche. A cette fin, l'État accorde des stimulants aux

chantiers maritimes qui absorbent un fort pourcentage de la main-d'oeuvre. Il cherche aussi à améliorer et à accroître la production des aliments protéiques.

L'aide à l'industrie prend la forme de prêts aux flottes de pêche, de même qu'à la mise en conserve, à la congélation et à la vente sous la juridiction de la Caisse de modernisation et d'équipement pour l'industrie de la pêche. Des prêts à long terme à des taux d'intérêts peu élevés sont accordés sous le régime de cette caisse. Le Fonds de chômage fournit aussi de l'aide.

Le service de Bien-être social et les divers services fournis aux pêcheurs, aux ouvriers d'usine et à leurs familles jouent un rôle important dans les milieux de pêche du Portugal. Des services hospitaliers et des services médicaux sont fournis sous l'administration de la "Casas dos Pescadores". Des garderies d'enfants, des maisons, des foyers de repos, des centres de bien-être pour les enfants, des écoles de métier, des camps de vacances, des maisons pour les pêcheurs, des cantines et des coopératives ont été établis par cet organisme.

Les membres de la Mission ont été très impressionnés par les installations que la plupart des grandes usines mettent à la disposition de leurs employés. Bien que les salaires soient bas comparativement aux normes canadiennes, il ne faut pas oublier que l'employeur doit maintenir des conditions de travail excellentes pour tous ses employés et que ceci ajoute à ses frais.

Perspectives de vente des produits de la pêche du Canada

a) Poisson salé

Il existe au Portugal une demande pour de la morue légèrement salée d'une part et fortement salée d'autre part. Dans le Sud on préfère le

poisson blanc séché tandis que dans le Nord la demande porte sur une couleur or ou jaunâtre. Le petit poisson madeira (légèrement salé) est plus en demande que le poisson fortement salé. L'écart de prix entre le petit madeira et le poisson fortement salé de la même grosseur est plus grand au Portugal qu'au Canada. Sous le régime des prix libres, le petit madeira se vendrait au même prix que le gros poisson fortement salé. La morue salée de Terre-Neuve et de Gaspé est bien appréciée au Portugal, mais étant donné la réglementation actuelle du prix de détail, le prix c.a.f. du poisson canadien est trop élevé.

A cause du présent plafond des prix les propriétaires de navires ont de la difficulté vu que les frais de production du poisson salé augmentent et qu'il ne reste que peu ou pas de marge de profit pour eux. Dans la plupart des autres pays producteurs de poisson les prix d'exportation pour diverses qualités de poisson salé sont élevés comparativement aux plafonds des prix établis au Portugal.

Bien que les autorités portugaises soient au courant des difficultés éprouvées par les producteurs locaux et bien que le coût de la vie soit de 20 p. 100 plus élevé qu'au moment où les plafonds des prix ont été établis, rien n'indique que ces plafonds seront haussés. Lors d'une réunion avec l'Association des grossistes, des fonctionnaires ont mentionné qu'en présentant leur cas en vue d'obtenir des prix libres ou des plafonds plus élevés, les producteurs feraient peut-être bien d'obtenir une déclaration décrivant la situation au Canada où afin de concurrencer avec les usines de mise en filets du poisson et de faire face aux frais de production plus élevés, les prix de la morue salée doivent être accrus car autrement on ne pourra en exporter au Portugal.

Les membres de la Mission ont appris par les représentants de l'industrie que la consommation annuelle d'environ 75,000 tonnes métriques de poisson salé pourrait être portée à 90,000 si les plafonds des prix étaient abolis. Malgré l'augmentation de la production du poisson congelé il y aura toujours une bonne demande pour le poisson salé. L'expérience a démontré que lorsque les consommateurs ont dû remplacer la morue par d'autres aliments à cause de la rareté de la production et des faibles importations, ils sont revenus au poisson salé dès qu'ils ont pu en obtenir.

Les acheteurs portugais de poisson salé canadien savent très bien qu'au Canada la production de poisson salé diminue, vu la demande et les prix excellents obtenus pour le produit frais et congelé. Ils sont d'avis que les producteurs canadiens devraient songer à la possibilité d'exporter du poisson salé vert qui serait séché au Portugal où la main-d'oeuvre est bien meilleur marché - environ 45 escudos par 60 kilos pour le séchage, le triage et l'emballage (près de \$1.68 du Canada par 132 livres).

b) Autres produits

La possibilité de vendre du poisson congelé est très faible à l'heure actuelle.

Il se consomme un peu de maquereau au Portugal surtout sous forme de conserve. La plus forte proportion est destinée au commerce d'exportation. Par conséquent, les perspectives de vendre du maquereau congelé du Canada sont nulles.

