

7.—Personnes employées dans les opérations primaires de la pêche au Canada, 1937-39

Personnel des—	Pêcheries maritimes			Pêcheries intérieures		
	1937	1938	1939	1937	1938	1939
	nomb.	nomb.	nomb.	nomb.	nomb.	nomb.
Chalutiers à vapeur.....	75	79	54	Nil	Nil	Nil
Navires.....	5,201	5,843	5,376	1	1	1
Barques.....	46,788	47,161	46,236	8,689	8,384	8,172
Pinasses et vaisseaux servant à recueillir le poisson.....	594	649	730	128	102	106
Pêcheurs sans embarcation.....	3,140	3,302	2,809	5,366	5,990	5,458
Totaux, pêcheurs².....	55,798	57,034	55,205	14,183	14,476	13,736

¹ Compris avec les barques.

² Ces totaux comprennent toutes les personnes employées aux opérations primaires de la pêche, indépendamment de la période d'emploiement. Les chiffres du recensement de 1931, page 218, ne comprennent que les personnes dont la principale occupation est la pêche.

Sous-section 2.—Industrie de la conserverie et de la saurissierie du poisson

Evolution des procédés de transformation.*—L'industrie de la pêche survivra et progressera selon que son évolution technique lui assurera les sources de matières premières d'une qualité uniformément élevée et à des prix se comparant favorablement avec les autres comestibles à teneur de protéine.

Si nous prenons pour acquit que le poisson est l'un des aliments les plus périssables et que ses sources d'approvisionnement sont saisonnières et perpétuellement sujettes à des conditions imprévisibles de surabondance ou de rareté, la technique de cette industrie s'est orientée vers: (1) des moyens convenables de conservation afin qu'en temps d'abondance on puisse emmagasiner en prévision des périodes de rareté; (2) des moyens de disposer rapidement de grandes quantités de poisson; (3) un produit qui répondra aux exigences changeantes du consommateur.

Dans le passé le degré de conservation était mesuré subjectivement à vue. Les recherches faites par le Bureau des Recherches des pêcheries et autres laboratoires permettent maintenant de mesurer objectivement le degré de fraîcheur et, partant, de calculer les effets des divers procédés de manutention. Ces dernières années, les progrès les plus remarquables des méthodes de conservation s'avèrent dans la frigorification du poisson et dans sa mise sur le marché à l'état frigorifié. Grâce à ces recherches, les meilleures conditions de frigorification, d'emmagasinage, de transport et de manutention du produit congelé ont été déterminées. Les ingénieurs les ont réalisées ensuite dans les congélateurs, les entrepôts, les véhicules de transport et les magasins de détail. Ainsi, l'outillage de l'industrie dans toutes ses branches, y compris la distribution au détail, se modifie. Ceci permet au consommateur de l'intérieur du pays non seulement de se procurer du poisson plus frais et de meilleure qualité, mais encore pendant une période beaucoup plus longue de l'année.

La transformation du poisson salé fait aussi des progrès. Alors qu'autrefois ce poisson était séché en plein air et sujet ainsi à toutes les intempéries, il est possible maintenant, grâce à une étude scientifique du problème, de faire le salage dans des séchoirs artificiels. Ce perfectionnement, ajouté au conditionnement des entrepôts, assure un produit beaucoup plus uniforme et élimine le travail inutile et les pertes dues à la détérioration.

L'avènement des vaisseaux usines qui se rendent aux pêches les plus éloignées permet de conserver le poisson en le gelant presque immédiatement après qu'il a été pris. Ces vaisseaux, outillés pour la fabrication de sous-produits tels que les

* Préparé par le Dr D. B. Finn, sous-ministre des Pêcheries, Ottawa.