

Les progrès de l'industrie de la pêche au Canada, au cours du siècle, ont été caractérisés par un changement des principales méthodes de conservation et d'entreposage du poisson et des crustacés et mollusques, l'accent se portant sur la mise en conserve, la réfrigération et la congélation plutôt que sur la salaison. La mise en conserve du poisson a été introduite au Canada vers 1840 lorsque les conserveries de saumon et de homard furent construites dans certains endroits des provinces Maritimes. La mise en conserve du homard a pris une importance considérable dans les années 1870 et a crû à un rythme vertigineux, le nombre de conserveries passant de 44 en 1873 à un sommet de 917 en 1900. Plus tard, la concurrence et la situation économique ont occasionné une réduction graduelle de la production, qui s'est accentuée tout récemment avec l'emploi de l'avion pour le transport de homards vivants vers les marchés du Canada central, des États-Unis et de l'Europe. Aujourd'hui, il ne reste que 50 conserveries environ, mais le homard en conserve, qui comprend la chair de homard traitée à la chaleur, la chair fraîche et congelée, demeure le produit le plus précieux des conserveries dans les provinces de l'Atlantique, bien qu'il y ait au Nouveau-Brunswick une industrie importante de la conserverie de jeunes harengs appelés sardines dans le commerce.

La mise en conserve de saumon en Colombie-Britannique a débuté aux environs de 1870 avec l'aide de particuliers et de firmes qui avaient acquis de l'expérience dans la conserve du homard sur la côte de l'Atlantique. Les conserveries, installées à l'embouchure de rivières et de criques où le saumon était capturé, ont augmenté rapidement en nombre et en production; en 1917 il en existait 94 en activité, produisant annuellement plus de 1,500,000 caisses. Cependant, la conserverie du saumon s'est vite transformée en un faisceau d'entreprises caractérisées par un haut degré de mécanisation et, conséquemment, par l'emploi d'une main-d'œuvre réduite. Il en est résulté un groupement des conserveries et la croissance de grandes entreprises commerciales, de sorte qu'il n'existe que 20 conserveries environ en exploitation aujourd'hui.

L'évolution des techniques de prélèvement des filets et de congélation rapide et l'amélioration des moyens de transport ont donné une forte impulsion à l'industrie du poisson congelé durant l'entre-deux guerres, mais la rareté de capitaux et les restrictions imposées à l'utilisation de la palangre ont retardé sa croissance. Un certain progrès a été réalisé surtout en Nouvelle-Écosse, qui a réussi à accroître les ventes de filets de poisson de fond réfrigérés, de homards vivants et d'autres espèces de poisson. Les bases de traitement et de pêche ont été groupées dans les grands ports tels que Halifax et Lunenburg. La concentration des opérations dans les grands ports a aussi caractérisé l'industrie en Colombie-Britannique durant la période, mais la mécanisation et l'intégration commerciale ont devancé les pêches de la côte atlantique. Une méthode progressive et le groupement des usines et des entreprises ont permis les investissements importants nécessaires. Le syndicalisme est devenu un autre facteur important dans l'industrie de la Colombie-Britannique durant la Seconde Guerre mondiale.

Après la guerre, l'industrie de l'Atlantique a inauguré des programmes intensifs en vue d'accroître sa productivité. Aidés par un relâchement des restrictions de l'État relatives à l'emploi des chalutiers, les sociétés de pêche ont investi dans la construction ou l'acquisition de grands bateaux en remplacement des doris vieux style ou des goélettes surannées utilisés dans la pêche côtière. Des congélateurs ont été installés pour le conditionnement de quantités croissantes de poisson de fond vendu frais par les chalutiers et les pêcheurs de la côte. Des subventions plus fortes des gouvernements, tant fédéral que provinciaux, ont aidé à construire de nombreux nouveaux chalutiers dans les chantiers maritimes du Canada. Après l'adhésion de Terre-Neuve à la Confédération canadienne en 1949, la production de morue salée a cédé le pas rapidement au poisson frais et congelé, dans cette nouvelle province, grâce aux programmes de travaux publics, à l'aide financière à l'industrie et aux