

équilibre disproportionné de la production découlant de la forte demande et des prix élevés aux Etats-Unis et sur d'autres marchés; l'orientation de la distribution vers les canaux essentiels au moyen du contrôle des exportations.

En vertu de ces dispositions et malgré les grandes difficultés auxquelles l'industrie a dû faire face, la production a été maintenue, dans l'ensemble, au niveau d'avant la guerre, 1,100,000,000 de livres, tel qu'indiqué plus haut, bien qu'en certains cas il eût fallu changer la variété du produit pour répondre aux exigences de la guerre. De 1941 à 1943, en vertu de l'organisation et des accords de temps de guerre, le Canada a livré aux autres nations unies—principalement au Royaume-Uni—un équivalent en poisson frais de plus de 600,000,000 de livres de saumon, hareng et sardine en boîte, de poisson gelé et de poisson salé, ce qui dépasse de beaucoup les exportations de temps de paix aux mêmes marchés.

Pour y arriver, il a fallu une certaine mesure d'ajustement dans la manufacture et sacrifier une partie des marchés domestiques. Normalement, la population canadienne consomme annuellement 27,000,000 de lb de saumon en boîte. En 1942 ce produit a été retiré complètement du marché domestique et, en 1943, 9,600,000 lb seulement y ont été destinées. La production de hareng en boîte de l'Ouest du Canada en 1939 dépassait légèrement 11,000,000 de lb. En 1942, elle passe à plus de 73,000,000 de lb, cette augmentation étant due à la diversion du poisson de la production de poudre de poisson pour fins agricoles et de provende et de la production de hareng salé pour l'Orient. De même, diverses variétés de poissons ont été affectées à la production de filets gelés afin d'en fournir de plus grandes quantités au Royaume-Uni.

Un fait digne de mention a été la forte augmentation de la production des huiles de poisson à haute teneur en vitamines. Ceci résulte principalement de la demande accrue du Royaume-Uni, où, à la suite de l'effondrement du Danemark, la ration normale de beurre dut être remplacée par la margarine fortifiée aux vitamines. En outre, comme il n'était plus possible d'importer l'huile de foie de morue médicinale de la Norvège, les huiles canadiennes gagnèrent en importance.

Ces besoins d'huiles et concentrés riches en vitamines ont déterminé l'utilisation de matières qui autrefois se perdaient et le recours à certaines variétés de poissons que le pêcheur ne se souciait pas de prendre auparavant, comme par exemple, les foies de lingue, de capillaud, de saumon, de poisson gris, de milandre, de sole, de flétan, d'espadon et de thon. La valeur de ces poissons pour le pêcheur atteint des centaines de milliers de dollars et la demande de produit fini a nécessité la création, au sein de l'industrie, d'une branche de raffinage de l'huile médicinale.

La rareté mondiale de poisson et de produits poissonniers a eu le résultat inévitable de faire hausser les prix des matières premières et des produits finis. En général, la situation des pêcheurs s'est améliorée parce que les prix qu'ils touchent sont plus élevés que leurs dépenses et qu'ils sont moins nombreux à se partager le revenu de la production, laquelle est restée passablement constante. La situation du manufacturier s'est aussi raffermie parce que, d'une part, les risques ordinaires du commerce d'exportation ont été écartés dans bien des cas par les commandes du Gouvernement et autres dispositions qui lui assurent des prix fermes pendant toute la durée de la saison de production et, d'autre part, il n'est pas sans savoir que le seul frein à la hausse des prix est le prix plafond établi par le Gouvernement.