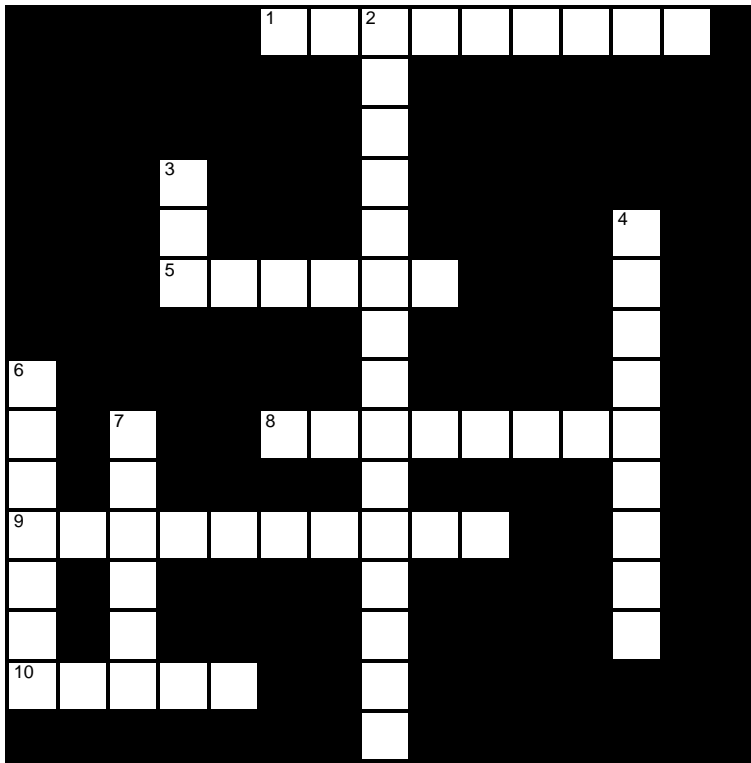


Module 4 - Mise en conserve et traitement



Horizontal

- 1 Sur la route de retour aux conserveries, le saumon était gardé dans de l'eau de mer _____ . (9)
- 5 Les boîtes de saumon sont _____ avant d'être envoyées aux autoclaves. (6)
- 8 Le _____ du saumon était considéré comme un des pires emplois dans la conserverie parce que les travailleurs devaient porter des vêtements imperméables et qu'ils se salissaient et se mouillaient. (8)
- 9 Ces femmes qui travaillaient à la table de _____ assuraient que chaque boîte contenait la bonne quantité de saumon. (10)
- 10 Cette partie du hareng était très populaire auprès des Japonais et a aidé à revitaliser l'industrie de réduction du hareng. (5)

Vertical

- 2 L'huile de poisson, les solubles et la _____ servent à nourrir les animaux d'élevage. (6,2,7)
- 3 C'est ce qu'on ajoute à la boîte de saumon après qu'elle a été pesée et remplie, mais avant qu'elle soit sertie. (3)
- 4 Le surnom d'une machine inventée dans les années 1960 pour couper le saumon et le mettre en boîte du même coup. (3,6)
- 6 Selon une affiche donnant les règlements sur l'hygiène, qu'est-ce qu'on interdisait strictement de faire dans une conserverie? (7)
- 7 Dans les années 1970, les séchoirs qui séchaient le gâteau de presse imprégnaient Steveston de l'odeur de _____ et de mazout. (6)