

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

NOVEMBRE 1935

N° 73

NOTICE BIOGRAPHIQUE DU NOUVEAU MINISTRE DES PÊCHERIES

L'honorable Joseph E. Michaud, Conseiller du Roi par prérogative du Lieutenant-Gouverneur du Nouveau-Brunswick, qui fut assermenté comme Ministre des Pêcheries à la suite des récentes élections fédérales du Canada, est originaire de la province de Québec mais a passé presque toute sa vie au Nouveau-Brunswick où il s'est élevé au premier rang dans le domaine des affaires publiques bien qu'il soit encore relativement jeune. Il fut trois fois élu maire d'Edmundston et fut membre de l'Assemblée législative du Nouveau-Brunswick à partir de 1917 jusqu'à ce qu'il démissionna pour se livrer à la politique fédérale en l'automne de 1933. Il fit partie de l'administration dirigée par l'hon. Walter E. Foster à titre de Ministre sans portefeuille en 1921. Puis lorsque le gouvernement Véniot succéda à l'administration Foster, M. Michaud continua à occuper un rang comme ministre. De 1922 à 1925, il fut membre de la Commission Hydro-Electrique du Nouveau-Brunswick. Lorsqu'il se démit de ses fonctions à l'Assemblée provinciale, l'honorable M. Michaud se présenta dans le comté fédéral de Madawaska-Restigouche lors de l'élection complémentaire qui eut lieu en octobre 1933 et il remporta cette circonscription par une grande majorité. Il remporta une nouvelle victoire dans la même circonscription lors des élections de 1935.

La profession de l'hon. M. Michaud est celle d'avocat mais soit comme avocat, soit comme représentant du peuple, soit comme ministre, il s'est toujours tenu en contact rapproché avec le commerce et l'industrie de sorte qu'il possède une vaste connaissance de nos problèmes économiques. Il reçut son instruction primaire par la fréquentation des écoles publiques d'Edmundston et de l'académie Saint-Basile pour les garçons. Ses études secondaires, il les fit au séminaire de Québec, affilié à l'université Laval, puis à l'université Saint-Dunstan, à Charlottetown, I.P.-E., et à l'école de Droit de Dalhousie, à Halifax.

Il s'est vu décerner le degré de Bachelier ès Arts par l'Université Laval et le degré de Bachelier ès Lois par l'école de Droit de Dalhousie. L'hon. M. Michaud est marié et il est le père de neuf enfants.

Par la pisciculture, une nappe d'eau d'une grande beauté naturelle mais inhabitée a été transformée en un merveilleux lieu de pêche

Antérieurement à 1932, tout pêcheur à la ligne qui s'aventurait jusqu'au lac Amethyst, sis dans le Parc National, en revenait sans avoir pris aucun poisson pour la bonne raison que cette nappe d'eau était alors inhabitée mais en 1935 les sportifs y prirent des truites kamloops d'un poids de trois livres et demie et en capturèrent même un grand nombre.

La Nature, en effet, s'étant abstenue de peupler le lac Amethyst, on résolut en 1932 d'en tenter l'empoissonnement en y introduisant environ 50,000 alevins de truite kamloops. Un autre déversement fut effectué dans le lac en 1933 puis un troisième en 1934. Tous les produits piscicoles, utilisés pour ces opérations, consistèrent d'alevins originaires de l'écloserie de Jasper, exploitée pour le compte du service des Parcs Nationaux par le ministère fédéral des Pêcheries dont les pisciculteurs avaient dressé un plan en vue du peuplement du lac Amethyst.

Une fois les déversements effectués, les jeunes poissons purent à leur aise s'accoutumer à leur nouvel habitat et croître en taille, aucune pêche n'ayant été permise dans le lac avant cet été. Aussi, ne vit-on de pêcheurs à la ligne au lac Amethyst que vers la mi-juillet mais entre cette date et la mi-août, il s'y est réalisé à peu près 300 livres de truite. Plus tard dans l'année, les mêmes succès furent signalés et comme question de fait, certains sportifs de renom des Etats-Unis déclarèrent qu'ils n'avaient jamais fait nulle part ailleurs d'aussi fructueuse pêche à la truite.

L'année prochaine, sans doute, le nombre des pêcheurs à la ligne au lac Amethyst sera plus considérable que celui de cette année. Cette nappe d'eau que

personne jadis ne fréquentait deviendra un attrait toujours de plus en plus effectif.

LA MULTIPLICATION DES SAUMONS EST SOUVENT CONTRARIÉE PAR UNE TROP GRANDE ABONDANCE DE PLUIE

Si dans quelques mois, on constate dans la région de Swanson, en Colombie britannique, un déclin dans le peuplement de saumons, la cause en sera attribuable à un excès de précipitations pluviales.

Il se produisit, en effet, en ce territoire, des pluies si abondantes il y a quelques semaines qu'on craint fort que les œufs de saumon n'aient été emportés des frayères ou recouverts d'une couche trop épaisse de sédiments pour parvenir à éclosion. En quatre jours, dit l'inspecteur, en exercice à Swanson, dans le cours d'un rapport à l'intention du ministère des Pêcheries, il est tombé vingt-cinq pouces d'eau, ce qui, joint à l'action d'un vent violent, eut pour effet de convertir des rivières au cours paisible en autant de torrents impétueux.

Comme question de fait, c'est là un incident d'occurrence commune car chaque année on signale nombre de crues et d'inondations dans les diverses régions de la Colombie britannique, mais c'est là un fait qui sert à démontrer la nécessité d'une réglementation appropriée de la pêche du saumon. Il faut, naturellement, que chaque année les lits des frayères soient suffisamment encombrés d'œufs de saumons pour que la pérennité de l'espèce soit assurée. Or, comme il arrive parfois à la Nature de contrarier la ponte et la reproduction des saumons, force il y a de parer à ses caprices en réglant la marche de la pêche ce qui ne peut se réaliser qu'en assurant à un grand nombre de géniteurs les moyens d'atteindre les frayères pour les fertiliser. C'est cette raison surtout qui a incité les autorités administratives à instituer, par réglementation, des périodes où, grâce à toute interdiction de pêcher, les saumons peuvent sans encombre remonter les rivières qu'ils recherchent comme lieux de ponte.

Conférence nationale d'aquiculture en janvier en vue de la discussion des procédés piscicoles les plus propres à conserver et à développer les réserves de pêche à la ligne et de pêche marchande dans les eaux fluviales et lacustres

Vu l'importance qu'il y a de conserver et d'accroître les peuplements lacustres et fluviaux de poissons sportifs et marchands au Canada, des scientifiques de pêche, des fonctionnaires publics tant fédéraux que provinciaux et des représentants des divers offices touristiques du Canada et d'autres organismes intéressés se réuniront à Ottawa le 3 janvier en vue de conférer sur les questions que suscite la pratique de la pisciculture en eau douce. L'efficacité de procédés appropriés d'aquiculture a été incontestablement démontrée au Canada mais l'exercice d'un pareil art donne naissance à des problèmes aussi diversifiés que compliqués. On s'attend à ce que la réunion d'Ottawa contribue non seulement à la solution de certains de ces problèmes mais aussi à l'élaboration de plans de travaux réalisables.

Les bases de cette conférence furent jetées il y a quelque temps à une réunion composée de M. W. A. Found, sous-ministre du département fédéral des Pêcheries, de M. A. T. Cameron, président de l'Office de Biologie marine du Canada et du Major Général A. G. L. McNaughton, président du Conseil National des Recherches. Au cours de délibérations antérieures auxquelles avaient pris part un certain nombre de personnes intéressées aux réserves de pêche de quelques-unes des provinces continentales, on avait fait ressortir les avantages qui ne manqueraient pas de découler de la conférence projetée. Les dirigeants de l'Office de Biologie et du Conseil National des Recherches s'occupent présentement de l'organisation de la conférence qui aura lieu en janvier.

Le Major Général McNaughton et d'autres membres du Conseil des Recherches assisteront aux séances de cette convention. Y seront aussi présents: M. Cameron, M. J. J. Cowie, secrétaire-trésorier de l'Office de Biologie, M. J. A. Rodd, directeur du service fédéral de la Pisciculture ainsi qu'un membre-délégué de l'Office. On s'attend aussi à ce que d'autres membres de l'Office y assistent ainsi que le sous-ministre des Pêcheries. Divers gouvernements provinciaux et offices touristiques y seront de même représentés mais les noms de leurs délégués ne sont pas encore connus. Des dirigeants du service des Parcs nationaux du ministère de l'Intérieur y

viendront aussi probablement car le domaine des parcs nationaux comporte dans ses limites certaines des plus belles eaux de pêche à la ligne de tout le continent et les autorités du service en question prennent naturellement un vif intérêt à tout mouvement tendant à accroître l'attrait que suscitent ces lacs et cours d'eau.

Comme l'unique fonction de l'Office de Biologie est de conduire des recherches sur les pêcheries et que les scientifiques à son emploi possèdent une vaste connaissance des diverses questions se rapportant à la pisciculture, on a pris les moyens voulus pour que les directeurs des quatre stations de recherches de l'Office et le directeur-conseil assistent à la conférence. Avec eux, on verra aussi M. C. McC. Mottley, le scientifique en tête des recherches sur la pisciculture pour le compte de l'Office sur la côte du Pacifique ainsi que M. R. H. McGonigle, qui dans les provinces maritimes, conduit des travaux de même nature. On prévoit qu'au nombre des délégués, envoyés à la conférence par les gouvernements provinciaux, figurent des scientifiques au courant des choses de la pêche.

LES RELIEFS DE POISSON PEUVENT SERVIR À LA CONFECTION D'UNE SOUPE SAVOUREUSE

Les reliefs de poisson peuvent être utilisés de plusieurs manières. C'est ainsi que les restes de poisson cuit au four, à la vapeur ou bouilli peuvent être convertis en plats à la crème, au gratin ou en soufflé. Mais on peut aussi en faire usage d'une autre façon, à savoir en les faisant servir à la confection d'une soupe au poisson.

Une pareille soupe n'est pas seulement susceptible d'une préparation rapide mais bien plus elle n'exige pour sa confection que du poisson, du lait et quelques assaisonnements. La manière de la préparer a été exposée par Mme Evelene Spencer, experte en art culinaire, autrefois à l'emploi du ministère des Pêcheries. Voici comment il faut procéder: Mettez les reliefs de poisson dans une casserole et ajoutez-y assez de lait pour produire la quantité de

soupe voulue. Si l'on fait usage de lait concentré, il faut avoir soin de le diluer. Pendant la cuisson du poisson et du lait, il faut les bien mélanger par brassage. Il n'est pas nécessaire d'épaissir si les reliefs proviennent d'un plat à la sauce blanche. Dans le cas contraire, la chose s'impose. L'assaisonnement dépendra de la quantité d'ingrédients utilisés lors de la première cuisson du poisson. Pour relever le saveur, diluez une cuillerée à dessert de poudre curry dans de l'eau froide et versez cette liqueur dans la soupe en agitant vivement.

MISE EN CONSERVE DOMESTIQUE DU POISSON

Toute échoppe de poisson au Canada peut obtenir d'excellentes conserves de poisson pour ses clients car les fabriques de conserves de poisson au Canada préparent des produits aussi variés que succulents. Toutefois, certaines de nos ménagères ne sont pas sans se livrer de temps en temps à la confection de conserves de poisson de ménage et voici comment elles doivent s'y prendre: Il faut couper les têtes et les queues des poissons et extraire les viscères de la cavité abdominale. Les poissons sont ensuite lavés et dépouillés des écailles et du limon, du sang, des matières visqueuses, etc., adhérents à leur substance. Après quoi, on les découpe en des tronçons susceptibles de convenir à la boîte métallique ou au bocal dans lesquels ils doivent être disposés. Dans chaque récipient d'une livre, il faut introduire un quart d'once de sel. Dans le remplissage des récipients, on place ordinairement en premier lieu les plus gros tronçons de poisson, en réservant les plus petits fragments pour combler les espaces vides. Après le remplissage de la boîte ou du bocal, on met le couvercle et le récipient est alors soumis à l'opération de la rarefaction de l'air pendant dix minutes à une température de 210°F. Puis le couvercle est fermement ajusté et on procède à l'opération de la cuisson ou stérilisation. Dans les fabriques de conserves, les poissons sont cuits pendant 80 ou 100 minutes à une température de 240°F. L'appareil nécessaire à la création d'une pareille chaleur n'est pas utilisable à la maison, de sorte que dans la mise en conserve domestique la durée de cuisson doit être beaucoup plus longue c'est-à-dire se prolonger jusqu'à ce que la chaleur ait pénétré au centre de la substance contenue dans le récipient. Il est difficile de préciser cette durée mais elle doit comporter trois heures au moins. Il faut, naturellement, voir à ce que les couvercles des récipients soient posés avec soin.

PRISES DE POISSON DE MER EN OCTOBRE

Les pêcheurs côtiers et hauturiers de la Colombie britannique et des trois Provinces Maritimes accrurent leurs prises de poissons, mollusques et crustacés en octobre 1935 par comparaison à celles d'octobre 1934, et, sauf dans le cas des pêcheries côtières du Pacifique, on signale aussi une augmentation dans la valeur du poisson au débarquement.

Dans l'ensemble, les quatre provinces ci-dessus fournirent des prises d'un total légèrement supérieur à 858,000 quintaux, soit un gain de près de 108,200 quintaux, d'une valeur au débarquement de plus de \$1,085,000 contre \$1,033,200 en octobre antérieur. Ces calculs sont fondés sur les relevés statistiques non ajustés, présentés au ministère fédéral des Pêcheries par les inspecteurs de pêche en exercice dans les diverses régions de pêche.

Au chiffre de 5,940 quintaux d'une valeur de \$6,650 au débarquement, la pêche aux Iles-de-la-Madeleine, en Québec, fournit des augmentations sensibles pour octobre. Toutefois, au moment d'écrire, on est encore à se demander si les chiffres de la pêche d'octobre 1935 propres à Québec seront en augmentation ou en diminution par comparaison à octobre 1934. Les pêcheries continentales de Québec sont administrées par les autorités provinciales dont les agents recueillent les données statistiques de pêche qu'ils mettent ensuite à la disposition du ministère à Ottawa. Or, certains des agents, en exercice dans les comtés maritimes de pêche, ont mis du retard à fournir leurs relevés pour octobre. Dans ces conditions, il n'est pas possible en ce moment de présenter un état complet des résultats de la pêche maritime en octobre pour l'ensemble du Canada. Toutefois, il est assez probable qu'une fois achevé, le compte rendu des chiffres de la pêche servira à démontrer que les prises du mois sous revue sont sensiblement plus fortes que celles d'il y a un an. La seule question est de savoir si les données relatives à la région continentale de Québec contribueront à porter à un chiffre plus élevé encore les accroissements enregistrés pour les Provinces Maritimes, les Iles-de-la-Madeleine et la Colombie britannique ou à les réduire quelque peu.

Le tableau suivant donne pour octobre les prises et les valeurs du poisson au débarquement propres à la Colombie britannique, à la Nouvelle-Ecosse, au Nouveau-Brunswick et à l'Île du Prince-Edouard, respectivement, ainsi que les gains et les pertes à cet égard, par comparaison avec les résultats enregistrés en octobre 1934:

	Octobre 1935	Augmentations ou diminutions
Colombie britannique—		
Prises. qtx.	559,320	+33,100
Valeur. \$	695,960	+43,070
Nouvelle-Ecosse—		
Prises. qtx.	149,630	+46,800
Valeur. \$	211,780	+61,880
Nouveau-Brunswick—		
Prises. qtx.	130,590	+27,050
Valeur. \$	132,980	+22,800
Île-du-Prince-Edouard—		
Prises. qtx.	18,460	+1,200
Valeur. \$	44,330	+10,260

En Nouvelle-Ecosse, un gain de 100 pour cent dans les prises et la valeur de l'aiglefin au débarquement constitue un des traits saillants des exploitations du mois. Plus impressionnante encore fut l'augmentation constatée dans les prises et la valeur des pétoncles, valeur qui, au chiffre de \$34,800 fut presque trois fois celle d'il y a un an. Les autres pêches de la Nouvelle-Ecosse qui se caractérisèrent par un relèvement tant en quantité qu'en valeur furent celles de la morue, du colin, de la merluche et du flétan.

En l'Île du Prince-Edouard, les pêcheurs d'éperlan, et de maquereau furent moins heureux qu'en octobre 1934 mais le homard, les huîtres et la morue furent en augmentation. La production des huîtres en octobre fut évaluée au débarquement à plus de \$25,400, soit un gain supérieur à \$8,000.

La plupart des pêches du Nouveau-Brunswick furent plus fructueuses qu'il y a un an bien que les prises de homard et d'huîtres aient décliné quelque peu. Les pêcheurs de hareng et de sardine remportèrent plus de succès qu'en octobre antérieur.

Sur la côte du Pacifique, les régressions signalées dans les prises de saumon et de flétan rendent en grande partie compte de la diminution en valeur au débarquement, car le flétan et le saumon, dont la quantité fut moindre en octobre, sont d'une plus grande valeur que d'autres espèces de la Colombie britannique. Il s'ensuit donc que l'augmentation des prises de ces dernières n'assura pas une plus-value suffisante pour compenser la moins-value amenée par la réduction des prises de saumon et de flétan.

TENEUR EN MINÉRAUX DE LA SUBSTANCE DES POISSONS

Si l'on soumet à l'incinération la substance d'un saumon frais et qu'on fasse ensuite l'analyse des cendres résultant

de cette opération, on y constatera la présence de chaux, de phosphore, de magnésium, de potassium, de sodium et de chlore. Dans l'ensemble, ces éléments minéraux constituent 98 pour cent du résidu de la calcination.

C'est par des analyses effectives que les scientifiques sont parvenus à ces constatations. Ils ont découvert aussi que des poissons autres que le saumon, et, que les mollusques et les crustacés tout aussi bien comportent une substance excessivement riche en minéraux. Les espèces varient de l'une à l'autre par la composition de leur organisme mais toutes recèlent en leur chair une part de ces éléments minéraux.

L'importance de cette condition réside dans le fait que l'organisme humain a besoin de ces éléments et qu'il peut se les assimiler par l'ingestion de la substance du poisson. Sans ces éléments, il est impossible au corps humain de jouir d'une santé parfaite et de se développer dans toute sa plénitude. La carence de la chaux dans la diète alimentaire par exemple, provoque des accidents sérieux, voire mêmes des déformités physiques. De même, aussi, s'il y a dans le régime alimentaire insuffisance d'iode, une autre des substances présente dans la chair des poissons, mollusques et crustacés marins, des maux tels que le goître peuvent s'ensuivre. Divers autres des constituants organiques de la chair du poisson sont nécessaires au fonctionnement régulier du corps humain. Leur fort titrage en éléments minéraux réclamés par l'organisme humain est une des premières raisons qui militent en faveur d'un fréquent usage des produits de la pêche dans le régime alimentaire.

Dans le cas du saumon, le potassium y est en plus grand abondance que tout autre constituant organique. Tel qu'il ressort d'une analyse faite aux États-Unis, le potassium constitue 24 et 25 pour cent des cendres résultant de la calcination de la substance du saumon. Il est suivi par ordre quantitatif du chlore, du phosphore, du sodium, de magnésium et de la chaux, cette dernière avec un pourcentage de 8.6. La teneur en minéraux varie naturellement avec les diverses espèces de poissons, mollusques et crustacés. Une analyse des cendres de brochet a servi à démontrer qu'elles comportaient 38.16 pour cent de potassium. Les cendres d'anguille se révélèrent remarquablement riches en chaux, soit 46 pour cent à peu près.

PROJET D'UNE ÉTUDE COMPRÉHENSIVE SUR NOS RÉSERVES DE HOMARD

On entreprendrait sous la direction du Ministre des Pêcheries des recherches sur l'histoire naturelle et les habitudes du homard en vue de la conservation de ce crustacé

Dans le cours de la prochaine année, d'après ce qui a été projeté, les travailleurs scientifiques canadiens, à l'emploi de l'Office de Biologie du Canada, qui fonctionnent sous la direction du ministre des Pêcheries, entreprendront de nouvelles recherches sur l'histoire naturelle et les habitudes du homard, mais non à titre de simple curiosité.

L'objet de ces recherches sera de s'assurer par quel moyen il est possible de parfaire les procédés actuels appliqués à la sauvegarde de la pêche du homard.

Le homard vaut des millions de dollars par année au Canada. On le trouve dans les eaux des provinces maritimes et de Québec et la valeur marchande des prises annuelles de ce crustacé ne le cède en importance qu'à celle du saumon de la côte du Pacifique dans le domaine des pêches du Canada. La pêche de homard de la côte atlantique du Canada est de beaucoup la plus productive du globe. Dans ces conditions, il ressort nettement que la conservation des réserves de homard est de la plus grande importance pour ce pays, et c'est en vue de la sauvegarde de la pêche que diverses règlements ont été adoptés par application de la Loi fédérale relative aux Pêcheries. Ces règlements sont présentement en vigueur mais de nouvelles connaissances sur l'histoire naturelle du homard sont devenues aujourd'hui nécessaires pour permettre de les rendre plus effectifs.

Les scientifiques canadiens, à l'emploi du gouvernement canadien ont déjà accompli d'utiles travaux en ce domaine mais un plan complet de recherches sur le homard n'a jamais été dressé. Or, par suite de certaines régressions qui se sont produites dans l'importance des prises en ces dernières années, il a été jugé opportun d'orienter les efforts en cette direction et c'est pourquoi lors d'une récente réunion de l'Office de Biologie marine, des mesures furent prises en vue de la mise en œuvre de recherches de cette nature dans le cours de 1936. Si donc les crédits disponibles le permettent, deux scientifiques, versés en ce genre d'études, seront affectés à la conduite de recherches sur la pêche de homard et sur l'histoire natu-

relle de ce crustacé. Ces travailleurs parcourront les divers arrondissements de pêche du homard et seront autorisés à faire usage de tous les aménagements dont disposent les trois stations de recherches dirigées par l'Office dans les provinces maritimes, à savoir: la station de biologie de Saint-André, N.-B., la station expérimentale à Halifax, N.-E., et la station de Elerslie, I.P.-E.

Au fur et à mesure de l'avancement de leurs travaux, le ministère recueillera donc indubitablement des faits et données de la plus haute authenticité qui lui permettront de juger de l'intensité d'exploitation que peut supporter la pêche sans être mise en danger de dépeuplement, qui lui permettront aussi d'avoir recours, avec connaissance de cause, aux mesures de conservation les mieux appropriées aux conditions. L'investigation se révélera d'une réelle importance pour les pêcheurs de homard et les négociants en homard car si la pêche allait se dépeupler, nombreux seraient les pêcheurs dont les moyens d'existence disparaîtraient et nombreux aussi les négociants qui seraient forcés d'abandonner les affaires.

ACCROISSEMENT DE LA REMONTÉE MIGRATRICE DES SAUMONS ROUGES EN LA RIVIÈRE PITT

Avec un nombre de poissons mâles dépassant celui des poissons femelles dans la proportion de quatre à un, la remontée migratrice des saumons rouges propre au bassin de la rivière Pitt en la région méridionale de la Colombie britannique s'est caractérisée en 1935 comme la plus importante qui soit survenue en la dernière décennie. Cet énoncé est fondé sur les observations faites par les agents du ministère fédéral des Pêcheries en exercice à l'écloserie du lac Pitt. Déjà en la mi-septembre, les auge d'incubation de l'écloserie avaient leur pleine contenance d'œufs de saumon rouge sans compter que les frayères naturelles du cours supérieur de la rivière se trouvaient abondamment ensemencées. Au chiffre de 3,900,000 œufs, la

cueillette fut sensiblement plus forte que celle de 1931, l'année antérieure de grande migration du cycle biologique du saumon rouge. Il convient de signaler ici que, dans l'ensemble, les saumons rouges sont des migrateurs de quatre ans, ce qui signifie que les poissons nés en une année donnée ne reviennent de la mer comme poissons en maturité que quatre ans après, en d'autres termes, le cycle biologique des saumons rouges est de quatre ans.

La prépondérance des poissons mâles en la remontée migratrice de la rivière Pitt s'est révélée cette année particulièrement accentuée bien qu'il soit difficile d'en préciser la cause. Les scientifiques et les pisciculteurs sont parvenus à établir nombre de faits au sujet des habitudes et des mœurs des poissons mais sur le comportement des saumons il reste encore bien des choses à élucider. Règle générale, en une remontée migratrice quelconque, les mâles et les femelles se trouvent en nombre à peu près égal.

Une autre écloserie, de poisson en Colombie britannique où la cueillette des œufs s'est révélée beaucoup plus abondante cette année qu'en la période antérieure de grande migration est la station de Pemberton sur la rivière Birkenhead. A cette station piscicole, en effet, plus de 24,000,000 d'œufs furent récoltés, soit environ 4,000,000 de plus qu'en 1931.

Le rendement en huiles de poisson s'est rapidement accru en ces dernières années par suite de la généralisation de leur usage tant pour la consommation alimentaire que pour les applications industrielles. Ces huiles sont extraites des foies de morue, de flétan, de merluche et d'espadon, et, par des procédés particuliers de traitement, elles le sont aussi des issues de saumon et de la substance du hareng, des squales et du célan.

En 1934, 85,436 personnes trouvèrent de l'occupation dans la pratique de l'industrie poissonnière au Canada, soit un accroissement de 5,888 par rapport à l'année antérieure. Sur ce nombre 70,634 furent affectées à l'exercice des opérations primaires relatives à la capture et au débarquement du poisson tandis que les autres 14,802, furent employées sur la côte dans les conserveries, et les usines ou ateliers de pêche.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:

Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:

Wm. A. FOUND

Vol. VII

DÉCEMBRE 1935

N° 74

AU CANADA, ONZE ESPÈCES DE POISSON ET UNE ESPÈCE DE CRUSTACÉ PRODUISENT, CHACUNE, UN MILLION DE DOLLAR ET PLUS PAR AN

S'il est vrai que dans les années de désorganisation économique, trois ou quatre de ces espèces fournirent moins d'un million de dollars, il n'en reste pas moins qu'au nombre des quelque soixante espèces de poissons, mollusques et crustacés, extraites des pêcheries du Canada, on en compte douze qui, en temps normal, rapportent, chacune, plus de 1 million de dollars au Canada, voire même plusieurs millions, comme c'est le cas pour le saumon de la Colombie britannique dont la valeur se chiffre à plus de douze millions de dollars.

Voici la nomenclature de ces douze espèces:

Saumon	Corégone	Sandre ou doré
Homard	Flétan	Truite
Morue	Aiglefin	Eperlan
Hareng	Sardines	Célan

Ces poissons sont rangés selon l'ordre de la valeur marchande des prises en 1934 bien que 1934 ait été une des années où le sandre ou doré, la truite, l'éperlan et le célan aient rapporté moins d'un million de dollars. Naturellement, l'ordre de la valeur marchande est susceptible de varier d'une année à l'autre. C'est ainsi par exemple, que d'habitude, les prises de célan valent plus sur le marché que celles de l'éperlan, de la truite ou du sandre. Il convient, toutefois, de faire observer ici si certaines de ces douze espèces sont susceptibles de hausse et de baisse d'une période annuelle à l'autre, il n'en demeure pas moins que le saumon, le homard, la morue et le hareng tiennent leur rang au sommet depuis nombre d'années.

Au surplus, chacune de ces quatre espèces rapporte beaucoup plus qu'un million de dollars. En 1934, les déchargements de morue fournirent une valeur marchande supérieure à \$3,300,000 et ceux du hareng une valeur de \$1,800,000, chiffres, au demeurant, beaucoup moindres que ceux consignés lors des années où les affaires suivaient leur cours normal. Il arrive parfois que la valeur

commerciale du homard se monte à beaucoup plus que \$5,000,000 bien qu'elle n'ait pas atteint ce niveau en 1934. Mais en valeur pécuniaire, le saumon constitue de beaucoup l'espèce dominante.

Le saumon se pêche sur les deux côtes orientale et occidentale du Canada, bien que ce soit en Colombie britannique que s'opèrent les plus importantes prises commerciales de ce poisson. En 1934, les prises de saumon au Canada se sont totalisées à 169,700,000 livres, en chiffres bruts, d'une valeur marchande de \$12,900,000. Or, ces chiffres, pour tout impressionnants qu'ils soient, ne fournissent pas une idée parfaite de l'importance de la pêcherie de saumon. Aux époques, en effet, où la pratique des échanges s'opérait avec plus de facilité qu'en ces dernières années, le rendement en saumon et la valeur du produit comportèrent des chiffres beaucoup plus élevés qu'en 1934. En la période quinquennale 1926-1930, la valeur marchande des prises de saumon au Canada se monta, en moyenne, à plus de \$17,000,000.

DÉCLIN PROBABLE DE LA PRODUCTION DES PÊCHERIES EN 1935

Jusqu'à ce que les données statistiques propres aux exploitations de pêche de décembre aient été compilées, ce qui ne sera pas réalisé avant la mi-janvier, aucun énoncé exact ne pourra, naturellement, être fourni quant à l'importance et à la valeur totales des pêches maritimes canadiennes pour 1935, mais tout fait prévoir que les chiffres de l'année accuseront une régression tant en quantité qu'en valeur. Cet avancé est fondé sur le fait que les déchargements, opérés sur les deux côtes en la période janvier-novembre, sont de 290,000 quintaux inférieurs à ceux de la période janvier-novembre 1934, et se totalisent à 7,585,200 quintaux contre 7,875,100

quintaux, cependant que la valeur du poisson au débarquement, avec une régression de \$525,700, est tombée à \$13,731,100. Il est possible que la production de décembre serve à atténuer quelque peu ces résultats déficitaires.

Dans les onze premiers mois de 1935, les déchargements de poisson déclinèrent en chacune des cinq provinces de pêche maritime, à l'exception du Nouveau-Brunswick, et dans toutes ces provinces, le Nouveau-Brunswick y compris, la valeur du poisson au débarquement accusa une régression par rapport à la période antérieure correspondante de 1934. Par province, les prises de poisson et la valeur de ces dernières au débarquement sont fournies dans les tables suivantes par rapport aux chiffres propres à la période janvier-novembre 1934 en vue de faire ressortir les divergences constatées dans les deux exploitations, qui ne comportent, du reste, aucune donnée statistique relative aux entre-prises de pêche fluviale et lacustre.

	Prises		Décrois-	
	Jan.-nov.	1935	rapport à	1934
	qtx		qtx	
Colombie-Britannique	3,138,680	—	128,990	
Nouvelle-Ecosse	2,171,860	—	69,600	
Nouveau-Brunswick	1,332,430	—	54,990	
Québec	739,330	—	120,500	
Ile du Prince-Edouard.....	202,860	—	25,850	
	7,585,160	—	289,950	
	Valeur au		Décrois-	
	débarquement		ments	
Colombie-Britannique	\$ 6,229,250	\$	216,960	
Nouvelle-Ecosse	4,191,860		45,680	
Nouveau-Brunswick	1,698,080		64,090	
Québec	971,910		151,090	
Ile du Prince-Edouard.....	639,980		47,860	
	\$13,731,080	\$	525,680	

Dans la compilation des chiffres, qui a été effectuée par le ministère fédéral des Pêcheries, à même les relevés dressés chaque mois par ses agents, il n'est tenu aucun compte des déchargements, opérés en Colombie britannique par les pêcheurs étasuniens, qui, en certaines conditions, sont autorisés à débarquer une fraction de leurs prises dans les ports pacifiques du Canada. En d'autres termes, ces chiffres ne comportent que les exploitations effectuées par les pêcheurs du Canada. Il convient aussi de faire observer que ces données sont susceptibles d'ajustement.

PRISES DE POISSON DE MER EN NOVEMBRE

La production des pêcheries maritimes du Canada accusa en novembre 1935 une régression par rapport à celle de novembre 1934 avec décroissement correspondant en valeur au débarquement. Pendant le mois sous revue, le rendement en poissons, mollusques et crustacés marins s'est chiffré à 474,040 quintaux d'une valeur de \$643,300 au débarquement, soit une diminution de 126,690 quintaux et de \$44,300.

Seule, la province de Québec parmi les cinq provinces de pêche maritime, fournit une augmentation tant dans les prises que dans leur valeur au débarquement, cependant qu'au Nouveau-Brunswick, on signale un gain en valeur en dépit d'une diminution dans les prises. En Colombie britannique, en Nouvelle-Ecosse et en l'Ile du Prince-Edouard, on constate des régressions tant en quantité qu'en valeur. Les prises de la côte atlantique furent un peu inférieures à 220,230 quintaux, d'une valeur de \$337,560 au débarquement. Les prises de la Colombie britannique se totalisèrent à plus de 253,800 quintaux d'une valeur de \$265,720 au débarquement.

Aucun trait saillant n'a marqué la conduite des exploitations de pêche en novembre sur l'une ou l'autre côte. En Colombie britannique, pendant le mois sous revue, ce sont le saumon et le hareng qui donnèrent lieu aux plus importantes entreprises de pêche. Au chiffre de 96,000 quintaux, les déchargements de saumon accusèrent un déclin de 17,000 quintaux par comparaison aux résultats de novembre 1934. Au chiffre de 124,800 quintaux, les prises de hareng déclinèrent de 67,600 quintaux. Ces deux produits subirent un déclin dans leur valeur au débarquement. Les pêcheurs de morue-lingue, de couteaux et de mactres remportèrent plus de succès qu'en novembre antérieur.

Le tableau suivant constitue un sommaire des exploitations pratiquées en novembre sur la côte atlantique:

	Accroissements ou décroissements par rapport à	
	Novembre 1935	Novembre 1934
<i>Nouvelle-Ecosse —</i>		
Prises qtx	145,070	— 20,060
Valeur au débarquement...\$	202,850	— 49,330
<i>Nouveau-Brunswick —</i>		
Prises qtx	40,750	— 22,420
Valeur au débarquement...\$	114,650	+ 10,670
<i>Québec —</i>		
Prises qtx	23,410	+ 6,030
Valeur au débarquement...\$	32,730	+ 4,220
<i>Ile du Prince-Edouard —</i>		
Prises qtx	10,990	— 3,080
Valeur au débarquement...\$	27,330	— 950

La pêche de la morue rend compte des gains nets réalisés en Québec tant dans les prises que dans la valeur de ces dernières. Au Nouveau-Brunswick, l'augmentation de la valeur au débarquement est attribuable à la production accrue du homard et de l'éperlan.

DESTRUCTION DES SAUMONS ET DE LEURS ŒUFS PAR LES OURS EN COLOMBIE-BRITANNIQUE

Dans le cours d'une de ses tournées d'inspection, un des surveillant, à l'emploi du ministère fédéral des Pêcheries en Colombie britannique, constata avec étonnement la présence de 73 saumons gisant morts à quelques pas les uns des autres sur les berges d'une des rivières de l'archipel de Charlotte où ils avaient été mis en cet état par un ours pêcheur qui s'était contenté d'en entamer quelques-uns. Une multiplication suffisante des saumons d'une année à l'autre est essentielle, naturellement, à la pérennité de l'importance de cette pêcherie canadienne du Pacifique. Or, il arrive qu'en ce cas-ci 73 géniteurs se sont trouvés exterminés par un ours en un seul endroit sans autre motif apparent qu'une impulsion irrésistible chez cet animal pour la chasse.

Comme question de fait, il y a tout lieu de penser que les ours noirs prélèvent de fortes quantités de poisson à même les remontées migratrices de saumon qui se produisent en l'archipel de Charlotte et peut-être même en certaines autres régions de la Colombie britannique. Dans les rivières étroites et peu profondes, il leur est facile de se saisir des poissons de passage au moyen de leurs pattes puissantes armées de griffes, et de les lancer sur les berges pour en dévorer un certain nombre plus tard à loisir sans chercher à utiliser les autres. Le nombre d'œufs chez les saumons femelles est susceptible de variations mais il se chiffre par milliers. C'est ainsi que des femelles de saumon chum, frayées en une année quelconque à l'une des écloseries exploitées par le ministère fédéral des Pêcheries, produisirent une moyenne de 3,350 œufs. On peut constater par là dans quelle mesure les ours mangeurs de saumons, peuvent contrarier la multiplication de ces poissons. Si un seul ours put exterminer 73 saumons en un seul endroit et en une seule journée à quel chiffre faudrait-il donc porter le nombre des saumons ainsi détruits par les ours en une saison de ponte quel-

MATELOTE AUX CLANQUES OU AUX PRAIRES EN CONSERVE

Il y a diverses manières de confectonner une matelote avec les excellentes conserves de clanques et de praires du Canada mais l'application de la recette suivante était tout particulièrement préconisée par Mme Evelene Spencer, l'experte en cuisson du poisson autrefois à l'emploi du ministère des Pêcheries, et qui fut aussi l'auteur de nombreux ouvrages sur les moyens de préparer les produits de la pêche pour la table:

Faites bouillir une chopine de pommes de terre, découpées en carrés, dans de l'eau salée. Hachez fin une épaisse tranche de lard fumé; faites-en légèrement frire les morceaux; ajoutez un gros oignon haché fin et faites cuire le lard fumé et l'oignon ensemble jusqu'à ce que le tout soit tendre. Faites chauffer une pinte de lait à laquelle vous ajouterez une chopine d'eau bouillante et la liqueur coulée d'une grande boîte de conserves de clanques ou de praires. Après avoir fait chauffer un tiers de tasse d'huile de friture, ajoutez-y une demi-tasse de farine tamisée. Introduisez l'oignon et le lard fumé cuits. Mélangez bien le tout et ajoutez-le au lait bouillant et agitez jusqu'à épaississement. Puis ajoutez les pommes de terre et l'eau dans laquelle elles ont cuit. Versez les clanques ou les praires après les avoir hachées fin. Ajoutez de sel et de poivre au goût et ajoutez une cuillerée à bouche de beurre juste avant de servir. En ajoutant une gousse d'ail au lard fumé et à l'oignon hachés au moment de la cuisson, vous contribuerez à parfaire la saveur de la matelote.

A noter, en passant, que les clanques et les praires sont pêchées sur les deux côtes du Canada. En 1934, la production de ces mollusques s'est décomposée comme suit par province: Nouveau-Brunswick, 18,628 barils, Nouvelle-Ecosse, 9,021 barils; Colombie britannique, 8,981 barils; Québec, 3,446 barils, Ile du Prince-Edouard, 2,581 barils. Le rendement en conserves aux fabriques d'une contenance de quarante-huit boîtes de six onces de chair de clanque ou de praire avec la liqueur. La valeur marchande de ces conserves s'est élevée à \$74,817.

conque. Les pertes ainsi encourues doivent atteindre un niveau qui ne laisserait pas d'impressionner, si on parvenait à l'établir.

NOUVEL ACCROISSEMENT DES EXPORTATIONS DE POISSON EN 1935

On ne saura pas avant la compilation des données statistiques propres à décembre la portée exacte de cet accroissement mais ce que l'on peut dès à présent affirmer, c'est que le négoce exportateur des produits de la pêche au Canada en 1935 s'est révélé sensiblement plus fructueux qu'en 1934. Dans les premiers onze mois de l'année, janvier-novembre, le négoce exportateur, tel qu'il ressort de la statistique officielle du Canada, s'est élevé, en chiffres bruts, à \$22,822,000, soit un accroissement de \$2,391,000 par rapport à celui de la période antérieure correspondante de 1934. Un ou deux facteurs de nature commerciale, qui échappent à toute direction ou orientation de la part des autorités administratives, font prévoir que les exportations de décembre seront quelque peu plus faibles qu'en 1934. Toutefois, même si ce déclin devait se produire, le gain réalisé en la période janvier-décembre n'en serait pas sensiblement amoindri.

Voici, sous une forme statistique, quelques-uns des traits saillants du négoce exportateur en poisson qui s'est effectué entre le 1er janvier et le 30 novembre :

Les ventes aux Etats-Unis se sont totalisées à \$9,270,600, soit \$790,700 de plus qu'en la période janvier-novembre 1934.

Les ventes au Royaume-Uni se sont totalisées à \$6,447,300, soit un gain de \$1,117,000.

Les exportations de conserves de poissons, mollusques et crustacés rapportèrent une valeur globale de \$9,890,000, soit une augmentation de \$1,601,900.

Le commerce total en poissons frais et frigorifiés expédiés à l'étranger s'est monté à \$8,261,400 en augmentation de \$1,012,600.

Les marchés importateurs absorbèrent une quantité de conserves de saumon canadien évaluée à \$6,921,800, soit \$1,711,500 de plus qu'en la période janvier-novembre 1934. C'est la Colombie britannique qui produit au Canada presque toutes les conserves de saumon.

Les ventes de conserves de saumon au Royaume-Uni, au chiffre de \$3,995,000, fournirent une augmentation de \$828,000.

L'Australie acheta pour \$1,687,500 de conserves de saumon, soit un accroissement de \$576,650.

Les expéditions de hareng salé au sel sec sur l'Orient furent évaluées à

\$449,000, soit un gain de 85 pour cent.

Les exportations de conserves de sardines, en provenance surtout du Nouveau - Brunswick, rapportèrent \$408,000, en augmentation de \$56,000.

S'il est vrai que la majeure part des exportations canadiennes de poissons frais et frigorifiés est acheminée sur les Etats-Unis, il n'en reste pas moins que les ventes de saumons et de flétan frigorifiés en Grande-Bretagne se sont beaucoup accrues en ces dernières années. Aussi en la période janvier-décembre, 1935, la valeur s'en est-elle élevée à \$635,500 pour le saumon et à \$193,800 pour le flétan, soit une augmentation de \$69,150 pour le premier et de \$75,000 pour le deuxième.

Naturellement, on signale des fléchissements aussi bien que des accroissements dans le négoce exportateur en poisson propre à la période janvier-décembre. C'est ainsi que par suite de la désorganisation des marchés étrangers pour le poisson séché, on constate un faible déclin dans la valeur globale des expéditions des poissons séchés et saumurés. Les exportations de morue séchée, en provenance surtout de la Nouvelle-Ecosse et de Québec, ont été évaluées à \$1,418,000 contre \$1,797,450 en la période janvier-novembre antérieure. Les ventes de conserves de homard à l'étranger, estimées à \$2,243,850, accusèrent une régression de \$185,000, en dépit d'un gain de plus de \$179,000 dans le chiffre d'affaires avec le Royaume-Uni. Au chiffre de \$201,600 la valeur des exportations de farines de poisson, subit une régression de 50 pour cent cependant que les expéditions d'huiles de poisson, avec une valeur de \$297,000 accusèrent un fléchissement de \$21,700.

Mais ce qu'il importe surtout de faire ressortir ici, c'est que dans l'ensemble, le négoce exportateur du poisson s'est révélé beaucoup plus important qu'en 1934.

ACCROISSEMENT DANS LA PRODUCTION DES HUITRES AU CANADA

Jusqu'à jour, la production des huîtres au Canada est supérieure à celle de la période antérieure correspondante de 1934 mais l'avilissement des cours pratiqués pour ces mollusques a amené un fléchissement dans le montant des recettes au débarquement.

A la fin de septembre, tel qu'il ressort des données statistiques, recueillies par le ministère fédéral des Pêcheries, les prises d'huîtres au Nouveau-Brunswick étaient de deux à trois cents barils de moins qu'à la même date l'année d'avant mais chacune des trois autres provinces productrices d'huîtres, à savoir : la Colombie britannique, la Nouvelle-Ecosse, et l'Ile-du-Prince-Edouard avait accru sa production. Dans l'ensemble, 5,605 barils avaient été déchargés sur les deux côtes contre 5,106 barils à la fin de septembre antérieur. La valeur totale de ces mollusques au débarquement n'était que de \$31,050, en chiffres bruts, contre \$33,590 en 1934.

La plus forte régression en recettes monétaires fut signalée en Colombie britannique où au 30 septembre 1934, la pêche des huîtres avait fourni \$20,940 contre \$17,020 cette année. Au Nouveau-Brunswick, on constate une diminution de près de \$1,600. D'autre part, la valeur des huîtres au débarquement en l'Ile-du-Prince-Edouard fut plus de trois fois supérieure à celle de 1934, soit \$1,970 contre \$585. En Nouvelle-Ecosse, où la valeur au débarquement atteignit le chiffre de \$3,670, on signale un gain de \$1,600.

Par province, les prises d'huîtres, telles que réalisées à la fin de septembre, se décomposaient comme suit : Colombie britannique, 2,204 barils ; Nouveau-Brunswick, 2,039 barils ; Nouvelle-Ecosse, 984 barils ; Ile-du-Prince-Edouard, 378 barils.

RENDEMENT EN POISSON SUR LA CÔTE OCCIDENTALE

Plus de cinquante-trois millions et demi de livres de hareng, saumon et célan furent extraites en octobre des pêcheries de la Colombie britannique. Ce total se décompose en 27,760,000 livres de saumon, en 16,155,000 livres de hareng et en 9,700,000 livres de célan.

Cette énorme production donne une idée de la richesse des réserves de pêche de la côte du Pacifique et de l'importance des exploitations de pêche qui y sont conduites. Mais toutes considérables que peuvent apparaître les données statistiques propres à octobre, il n'en reste pas moins qu'elles sont souvent surpassées. C'est ainsi qu'en août 1934, les déchargements de saumon en Colombie britannique se sont totalisés à 45,798,000 livres et que dans le même mois les pêcheurs à la senne réalisèrent plus de 41,375,000 livres de célan. En l'année toute entière de 1934, les prises de saumon se monterent à 166,000,000

(Suite à la page 4)

UN SCIENTISTE PRÉDIT QUE 1938 SERA DANS LE CYCLE BIOLOGIQUE DU SAUMON ATLANTIQUE UNE ANNÉE DE RARÉFACTION PÉRIODIQUE

Tous les neuf ou dix ans, il se produirait une carence dans l'abondance de ce poisson tout comme dans le cas des animaux à fourrure

Si le saumon atlantique continue à se comporter comme il l'a fait dans le passé, il se produira périodiquement à l'avenir des raréfactions de ce poisson et la prochaine période de carence surviendra probablement en 1938.

A noter qu'on ne prévoit qu'une rareté relative de ce poisson à des époques où le saumon atlantique sera d'une abondance moindre que d'habitude mais non pas d'une pénurie absolue.

Chaque espèce de poisson se distingue par un comportement en propre et comme M. A. G. Huntsman vient de le signaler, le saumon atlantique du Canada accuse une carence périodique d'abondance assez marquée tous les neuf ou dix ans. Chose étonnante, cette périodicité n'est pas particulière au saumon atlantique du Canada car on la constate aussi dans le comportement de nombre d'animaux à fourrure comme: le renard arctique, le lapin sauvage, le lièvre, le lynx et la martre, tel qu'il ressort des observations faites par la Compagnie de la Baie d'Hudson.

Depuis 1870, les raréfactions du saumon dans les eaux atlantiques du Canada se sont produites, en moyenne, tous les 9.6 années. Cette constatation ressort d'études effectuées en ces derniers temps. Quant aux facteurs qui conditionnent ces carences périodiques, aucun scientifique n'est encore parvenu à les élucider. Nombre de théories ont été émises à cet égard, mais il n'en est aucune qui ait été jusqu'ici agréée. Néanmoins, quelle qu'en soit la cause, la prochaine période de rareté relative, d'après un énoncé récent émané de M. Huntsman, est censée survenir vers 1938. Toutefois, s'il est vrai que la régression doit probablement survenir vers 1938, il n'en reste pas moins que l'époque où la diminution d'abondance sera la plus prononcée variera quelque peu d'un régime fluvial à l'autre, à moins que le comportement du saumon ne se soit modifié. Par le passé, les recherches ont servi à démontrer que les raréfactions n'ont pas exactement concorde sur tous les secteurs de la côte. C'est ainsi que depuis 1870 du moins, les époques de périodicité ont été en recul d'une année en la pé-

ninsule de Gaspé par rapport au régime hydrographique du fleuve Saint-Jean.

Les études sur l'histoire naturelle et les habitudes du saumon atlantique ne constituent qu'une branche des recherches sur la pêche qui sont conduites par des scientifiques travaillant sous la direction du Ministre des Pêcheries. L'aiglefin, le saumon du Pacifique, le hareng, le homard, le flétan et nombre d'autres poissons, mollusques et crustacés ont été et sont l'objet de recherches. En certains cas, ces travaux sont conduits dans le but de se rendre compte des mesures les plus propres à la réglementation et à la conservation des pêcheries; d'autres ont pour objet de s'assurer où et dans quelles conditions les pêcheurs marchands sont susceptibles de rencontrer une espèce particulière de poisson en quantité massive; d'autres enfin s'appliquent à la solution de problèmes ayant trait à la multiplication artificielle des poissons et de questions diverses. L'objectif dominant de ces travaux scientifiques est la pérennité et le développement des réserves de pêche du pays ainsi que l'avancement de l'industrie des pêches. Une autre très importante branche des travaux, qui s'exécutent sous la direction du Ministre des Pêcheries, consiste dans l'étude des problèmes d'ordre pratique qu'ont à affronter les pêcheurs et dans l'application des connaissances scientifiques aux procédés de manutention et de traitement industriel des poissons, mollusques et crustacés de façon à ce que la pratique de l'industrie puisse s'effectuer avec succès et profit.

RENDEMENT EN POISSON (fin)

de livres, celles du célan à plus de 86,000,000 de livres et celles du hareng excédèrent 82,000,000 de livres. Or, ces rendements sont loin d'établir des records pour la Colombie britannique.

Plus de vingt-cinq diverses espèces de poissons, mollusques et crustacés sont pêchées commercialement dans les eaux canadiennes du Pacifique, à l'exclusion d'autres animaux marins tels: les baleines, les phoques à fourrure et certains poissons dont la substance est utilisée à des fins autres que l'alimentation. Les pêches du saumon, du hareng, du flétan

et du célan assurent à la Colombie britannique le premier rang parmi les provinces canadiennes en ce qui concerne la valeur marchande du rendement en poisson. Mais plusieurs pêches d'importance secondaire ne sont pas sans contribuer sensiblement à ce résultat.

LES PÊCHEURS À LA LIGNE CAPTURENT PLUS DE 800 SAUMONS AU CAP-BRETON

Grâce à l'excellence des conditions hydrographiques et biogéniques de l'eau dans les rivières à saumons de l'île du Cap-Breton, la pêche de ces poissons à la ligne s'y est révélée beaucoup plus fructueuse que d'habitude. En effet, le nombre de saumons, capturés par les pêcheurs sportifs dans les rivières du Cap-Breton s'est chiffré à 832 en la campagne de 1935 qui commença le 1er juin pour se terminer à la mi-octobre. Ce chiffre est plus que le double du rendement de l'année dernière et il est de 150 unités supérieur à celui de 1933. Ces données sont extraites d'un rapport adressé au ministère fédéral des Pêcheries par le surintendant de pêche en exercice au Cap-Breton.

Les prises, effectuées en la rivière Margaree, le principal cours d'eau à saumon de l'île et une des plus fameuses rivières sportives des provinces atlantiques, se sont totalisées à 527 poissons par comparaison à 144 seulement en la campagne antérieure et à 470 en 1933. Au nombre des autres eaux fréquentées par les pêcheurs de saumon à la ligne, il convient de citer les rivières North, Middle, Little et Grand.

Du 1er juillet à la dernière décade d'août, la pêche à la ligne se révéla plutôt médiocre dans les rivières à saumon parce que l'eau y fut basse limpide et chaude. Plus tard, toutefois, il se produisit une légère crue, ce dont profitèrent les saumons pour remonter de la mer par grandes bandes. Aussi la pêche en devint-elle abondante, surtout dans la Margaree.

Ce n'est que dans l'Ontario et au Nouveau-Brunswick qu'il s'est préparé en 1934 du caviar avec des œufs d'esturgeon bien que ce poisson se capture en toutes les provinces à l'exception de trois. La province du Manitoba, qui produisait jadis de fortes quantités de caviar d'esturgeon, n'en a pas fabriqué depuis 1927.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:

Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre.

Wm. A. FOUND

Vol. VII

JANVIER 1936

N° 75

LA MALADIE QUI SÉVIT SUR LES ZOSTÈRES MANIFESTE DES INDICES DE RALENTISSEMENT

On annonce que la mystérieuse maladie, qui depuis 1930 ou 1931, dévaste les prairies de zostères de la côte atlantique a perdu quelque peu de sa virulence cette année.

Les fabricants de tissus isolants et de matériaux de rembourrage apprendront cette nouvelle avec satisfaction puisque les zostères constituent une de leurs matières premières. Les barnaches, les oies sauvages et peut-être d'autres oiseaux aquatiques ne peuvent eux non plus manquer de bénéficier de cette amélioration car les racines de zostères forment leur principale nourriture pendant la saison hivernale. En ce qui concerne les oiseaux aquatiques, il y a tout lieu de penser que la rareté des racines de zostères a provoqué la mort d'une multitude de barnaches et d'oies sauvages en certaines localités dans le cours des hivers passés. Notons, en passant, que la cause de cette maladie, qui sévit dans les régions côtières atlantiques des Etats-Unis et du Canada, n'a jamais pu être précisée. Les scientifiques tant étasuniens que canadiens ont cherché à élucider ce problème mais sans résultat probant jusqu'aujourd'hui, bien qu'on ait tendance à attribuer la maladie à l'action d'un champignon marin d'une des formes les plus primitives.

Il ressort des rapports, parvenus au ministère fédéral des Pêcheries en provenance des surintendants de pêches des provinces maritimes, que la maladie sévit avec moins de virulence qu'il y a un an sur certains secteurs de la côte orientale, bien que l'amélioration ne soit pas générale ni, malheureusement, très sensible. Dans la Nouvelle-Ecosse orientale, on signale peu de changement dans la situation mais en certaines localités des comtés occidentaux de la province, il s'est produit une légère amélioration. En l'île du Prince-Edouard, les zostères sont plus abondantes qu'en 1934. Sur le rivage oriental du Nouveau-Brunswick, leur multiplication semble beaucoup moins désavantageusement affectée que l'année dernière. D'après un rapport émané

du surintendant régional de pêche, presque toutes les zostères du peuplement de 1934 furent emportées par la première tempête d'automne parce que la tige avait pourri à proximité de la racine mais le peuplement de cette année a résisté à deux ou trois tempêtes.

PRISES DE POISSON DE MER EN DÉCEMBRE

Pendant le mois de décembre, les déchargements de hareng s'accrurent de 200 pour cent en Colombie britannique et c'est pour cette raison que la production de poissons, mollusques et crustacés marins au Canada pendant le mois sous revue surpasse de 252,100 quintaux celle de décembre 1934. On signale aussi un accroissement supérieur à \$277,600 dans la valeur des prises au débarquement mais en ce cas-ci la majeure fraction du gain réalisé est attribuable aux trois provinces maritimes, avec la Nouvelle-Ecosse en tête. Un gain de \$183,500 est constaté dans les prises de homard de la Nouvelle-Ecosse et c'est au point de vue de la valeur au débarquement la plus importante des réalisations signalées.

Dans l'ensemble, et en chiffres bruts, les prises de poissons, mollusques et crustacés se sont montées en décembre au Canada à 564,180 quintaux contre 312,100 quintaux en la période antérieure correspondante. La valeur du poisson au débarquement s'est élevée à \$862,980 contre \$585,310. La production s'est accrue dans les cinq provinces de pêche maritime, à l'exception de Québec et du Nouveau-Brunswick et la valeur au débarquement fut partout plus élevée excepté en Québec.

En décembre, les pêcheurs de hareng de la côte occidentale réalisèrent plus de 339,000 quintaux de ce poisson par comparaison à 115,050 quintaux seulement en décembre 1934. La valeur du hareng au débarquement, au chiffre de \$68,000, fournit un accroissement de 100 pour cent. La majeure part du hareng de la Colombie britannique est utilisée par les fabriques de farines, d'engrais et d'huiles de poisson.

Les pêcheries de saumon et de morue-lingue rapportèrent moins qu'en dé-

cembre 1934 mais, d'autre part, on constate des accroissements, tant en quantité qu'en valeur, dans le cas des mactres, des couteaux, des huîtres, des squalés et des pieuvres ou poulpes. Dans l'ensemble, les pêches du Pacifique fournirent un total de 391,920 quintaux contre 157,060 quintaux en décembre 1934 et, au chiffre de \$137,900, la valeur des prises au débarquement fournit un gain d'environ \$38,800.

Sur la côte orientale du Canada, les pêches de décembre se décomposent comme suit, par province, par comparaison à celles de la période antérieure correspondante:

	Décembre 1935	Accroissements ou décroissements par rapport à décembre 1934
Nouvelle-Ecosse—		
Prises... .. . qtx	136,500	+ 27,990
Valeur au débarquement \$	578,510	+210,680
Nouveau-Brunswick—		
Prises... .. . qtx	26,690	— 8,260
Valeur au débarquement \$	126,590	+ 28,600
Île du-Prince-Edouard—		
Prises... .. . qtx	7,240	+ 2,990
Valeur au débarquement \$	17,020	+ 5,690
Québec—		
Prises... .. . qtx	1,840	— 5,490
Valeur au débarquement \$	2,970	— 6,110

En Nouvelle-Ecosse, la plupart des principales pêches fournirent un accroissement de recettes mais c'est celle du homard qui l'emporta sur toutes. Au chiffre de 17,980 quintaux, les prises de homard s'accrurent de 3,800 quintaux et elles rapportèrent une valeur de \$408,000 au débarquement. En décembre 1934, les prises de homard avaient fourni une valeur au débarquement de \$224,450 seulement. Il en fut de même au Nouveau-Brunswick où la pêche du homard se monta à 2,600 quintaux, soit quatre fois celle de décembre antérieure et la valeur des prises de ce crustacé au débarquement se chiffra à \$53,220 contre \$10,410 seulement.

Le principal accroissement, signalé pour l'île-du-Prince-Edouard, revient à la pêche de l'éperlan qui fournit un gain de 1,800 quintaux et de \$5,000. Seules les pêcheries de morue, de hareng et d'éperlan furent exploitées en Québec pendant le mois sous revue et dans ces trois cas les entreprises ne furent conduites que sur une faible échelle.

PRODUCTION DÉFICITAIRE DES PÊCHERIES MARITIMES EN 1935

Il ressort des données statistiques recueillies par le ministère fédéral des Pêcheries que l'année dernière la Colombie britannique et le Nouveau-Brunswick fournirent un rendement plus élevé en poissons, mollusques et crustacés marins qu'en 1934 et la Nouvelle-Ecosse une valeur accrue de ces produits au débarquement mais que, pour le Canada tout entier, prises et valeur au débarquement accusent une régression. D'autre part, il convient de signaler ici que la valeur du négoce exportateur en poisson fut pour l'année sous revue supérieure à celle de 1934 en dépit de la diminution quantitative des produits de la pêche.

Les données actuelles, qui sont susceptibles d'ajustement, servent à démontrer qu'en 1935 les prises de poissons, mollusques et crustacés au Canada se sont totalisées à 8,149,350 quintaux, en chiffres bruts, d'une valeur au débarquement un peu supérieure à \$14,594,000, soit une régression de quelque 37,800 quintaux en quantité et de \$248,000 dans la valeur des prises au débarquement. En Colombie britannique, le gain dans les prises fut de 105,870 quintaux et au Nouveau-Brunswick de 46,700 quintaux mais les régressions signalées ailleurs nullifièrent ces accroissements. En Nouvelle-Ecosse, le gain réalisé dans la valeur au débarquement s'est élevé à \$165,000 mais dans les au-

tres provinces les chiffres relatifs à la valeur furent plus faibles qu'en 1934.

Les tableaux ci-dessous donnent, par province, les prises et leur valeur au débarquement ainsi que les gains et les régressions par rapport à 1934. Les données que comportent ces tableaux ont été tirées des relevés statistiques mensuels émanés des divers inspecteurs de pêche mais elles sont susceptibles d'ajustement. Ces tableaux n'embrassent aussi que les exploitations de pêche maritime. Les derniers relevés statistiques de l'année ne seront sans doute pas sans apporter un certain nombre de modifications aux chiffres de ces tableaux mais sans probablement en altérer sensiblement la portée.

	Prises de 1935 qtx	Accroissements ou dé- croissements par rapport à 1934
Colombie britannique . . .	3,530,600	+105,870
Nouvelle-Ecosse . . .	2,308,360	+ 41,600
Nouveau-Brunswick . . .	1,359,120	+ 46,720
Québec . . .	741,170	-125,900
Ile-du-Prince-Edouard . . .	210,100	- 22,860
	8,149,350	- 37,860

	Valeur au débar- quement 1935	Plus-values ou moins values par rapport à 1934
Colombie britannique . . .	\$6,367,150	-\$178,150
Nouvelle-Ecosse . . .	4,770,370	+ 165,000
Nouveau-Brunswick . . .	1,824,670	+ 35,490
Québec . . .	974,880	-157,200
Ile-du-Prince-Edouard . . .	657,000	- 42,170
	\$14,594,070	-\$248,010

ACCROISSEMENT DES PRISES DE CACHALOTS

Il n'y a pas très longtemps encore, sur quatre baleines capturées au large de la Colombie britannique, une seule appartenait à l'espèce cachalot. Mais voici qu'aujourd'hui c'est le contraire qui se produit. Les scientifiques de pêche déclarent manquer de données suffisantes pour préciser la cause de cette variation d'abondance et les baleiniers se montrent aussi fort embarrassés d'en fournir l'explication bien que certains patrons ou capitaines de navires soient enclins à attribuer ce phénomène à un changement de direction du courant du Japon. Naturellement, personne ne trouve à redire de ce nouvel état de choses, car la substance des cachalots a plus de valeur que celle de la plupart des autres espèces de baleines. Quoiqu'il en soit, les baleiniers et les scientifiques se montrent désireux de connaître la cause de cette abondance soudaine de cachalots et les baleiniers, au moins, voudraient s'assurer si le facteur qui conditionne cette abondance continuera à opérer à l'avenir.

Aux environs de 1922, les cachalots ne constituaient que 20 pour cent des prises de cétacés réalisées par les navires baleiniers qui, alors comme aujourd'hui, pratiquaient leurs exploitations au large de l'Archipel de Charlotte. En ces dernières années, toutefois, ce pourcentage s'est sensiblement élevé. En 1934, le nombre de cétacés capturés s'est chiffré à 350 dont 265, soit plus de 75 pour cent, étaient de cachalots. En la campagne baleinière de 1935, qui s'étendit du 1er mai au 30 septembre, les baleiniers ne conduisirent pas des exploitations aussi intensives qu'en 1934 non à cause de la rareté des baleines mais pour d'autres raisons. Mais bien que leurs prises de cétacés se soit abaissées au chiffre de 202, il n'en reste pas moins que le pourcentage des cachalots s'accrut de nouveau pour atteindre près de 87 pour cent de l'ensemble. Sur les baleines tuées, 175 étaient des cachalots, vingt de balénoptères et six des rorquals. L'autre cétacé était un mégap-tère ou jubarte.

La substance des cétacés est utilisée en Colombie britannique pour la fabrication des huiles, des farines et des engrais. La production baleinière industrielle de 1935 s'est traduite par 426,772 gallons d'huile, 211 tonnes de farine et 354 tonnes d'engrais.

HOMARDS ET LANGOUSTES

Contrairement à l'opinion en existence en certains milieux, les homards du Canada et les langoustes, originaires d'autres pays, constituent deux espèces différentes de crustacé. Le vrai homard, qui se capture sur les côtes atlantiques du Canada, au large de Terre-Neuve ainsi que dans les eaux des Etats-Unis et certaines régions européennes, appartient au genre dit *Homarus*, tandis que la langouste fait partie du genre *Palaemonetes*.

Le Canada est de beaucoup le plus grand protecteur de homard du globe. Ce n'est qu'au Canada et à Terre-Neuve, en outre, que les homards sont mis en conserve mais à Terre-Neuve le rendement en conserves de homard est bien plus faible que celui du Canada. Les langoustes, d'autre part, se pêchent en diverses régions du globe, sud-européennes, sud-américaines et ailleurs. Une part de ces crustacés est mise en conserve et on en trouve parfois sur le

marché canadien. En certain pays, il se consomme de grandes quantités de conserves de langouste mais ces dernières n'ont pas la saveur des conserves de homard du Canada.

En 1935, la production de conserves de homard au Canada ne fut pas aussi considérable qu'en d'autres années antérieures. Cela tient d'abord à ce que les prises de ce crustacé furent en régression en cette année-là puis ensuite au fait que le négoce en homards vivants s'est sensiblement accru en ces dernières années et cette expansion tend, naturellement, à faire décroître la production des conserves. Le rendement en conserves de 1935 s'est élevé à 101,000 caisses à peu près, soit une diminution de 15,400 par comparaison à la production de 1934. Une forte part des conserves de homard du Canada s'écoule en Grande-Bretagne et autres contrées européennes ainsi qu'aux Etats-Unis. Au surplus, le homard en conserve constitue un des principaux articles du négoce exportateur en poisson de ce pays-ci.

LA CAMPAGNE DE PÊCHE À L'ESPADON S'EST RÉVÉLÉE DES PLUS FRUCTUEUSES

Les prises d'espadon en Nouvelle-Ecosse pendant la campagne de pêche de 1935, c'est-à-dire, la totalité du rendement en espadon au Canada, car cette province est la seule qui produise de ce poisson, ces prises, disons-nous, se sont chiffrées à 22,200 quintaux ou 2,220,000 livres, soit la plus forte production d'espadon jamais consignée dans les annales de la pêche de notre pays.

Ces chiffres représentent plus de deux fois la moyenne annuelle de production propre à la période décennale antérieure 1925-34. Dans le cours de cette décennie, une seule campagne fournit près de 17,150 quintaux d'espadon mais la moyenne annuelle des prises de ce poisson, réalisées en cette période par les exploitants de la Nouvelle-Ecosse, fut inférieure à 10,600 quintaux. De même, en ces dix années, la moyenne annuelle de la valeur de l'espadon, au débarquement fut de \$103,800 par comparaison à percé de sa lance.

Comme on le sait généralement, ce poisson tire sa désignation vernaculaire caractéristique du fait que son museau est armé d'un éperon. Cet éperon n'est en réalité qu'un prolongement de la mâchoire supérieure mais tel quel il constitue pour ce poisson une arme qui commande le respect surtout lorsqu'on sait la promptitude et la vigueur dont il peut faire preuve lorsqu'il s'en sert pour l'offensive. Il n'est pas rare, en effet, d'apprendre qu'un de ces poissons, d'un poids de plusieurs centaines de livres, rendu furieux par une blessure infligée par le harpon, ait chargé un bateau de pêche par le flanc et l'ait transpercé de son éperon.

La substance qui constitue l'éperon n'est pas comestible mais il en est autrement de la chair des autres régions de l'organisme de ce poisson qui est, en effet, consistante, nourrissante et savoureuse, quoiqu'un peu plus sèche que celle de certains autres poissons car chez l'espadon l'huile se trouve concentrée dans le foie. Notons, en passant, que, les foies d'espadon, autrefois considérés comme sans valeur, sont devenus aujourd'hui fort recherchés car les scientifiques ont découvert que leur substance comporte une forte teneur en vitamines. Dans le cours de la dernière campagne de pêche, ces foies furent écoulés sur les marchés à raison de \$2 le quintal. Une certaine fraction des prises d'espadon est consommée par les habitants de ce pays et il y en serait absorbé de plus fortes quantités si ceux, qui s'en dis-

pensent encore aujourd'hui, prenaient la peine d'y goûter pour en constater la saveur. Quoiqu'il en soit, la majeure part des prises d'espadon est acheminée sur les Etats-Unis où la chair de ce poisson est généralement fort recherchée des consommateurs, bien que cette année l'écoulement de ce produit y ait été plus difficile que d'habitude. Les expéditions, acheminées vers les Etats-Unis en 1934, furent évaluées à plus de \$156,000.

La plus forte part des prises d'espadon au Canada est réalisée au large de région Louisbourg-Glace Bay, propre à l'île du Cap-Breton, où les déchargements se sont chiffrés en 1935 à plus de 12,650 quintaux, tel qu'il ressort d'un relevé statistique adressé au ministère des Pêcheries par son surintendant en exercice au Cap-Breton. Le comté de Victoria, Cap-Breton, est une autre région de forte production, tout comme le comté de Guysboro sur la terre ferme de la Nouvelle-Ecosse. Les pêcheurs d'environ six autres comtés de la province se livrent aussi à la pêche de l'espadon.

EN UNE SEULE RÉGION DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE LA PÊCHE DU SAUMON ROUGE A RAPPORTÉ \$1,000,000

Un million de dollars est entré en circulation parmi les producteurs et marchands canadiens par suite de la pêche du saumon rouge qui s'est pratiquée l'année dernière dans une des régions de la Colombie britannique.

Ce fait n'est, du reste, pas un cas exceptionnel car en maintes autres régions du Canada des sommes importantes d'argent s'écoulèrent concurremment dans les diverses classes de la société: négociants, marchands, fabricants, vendeurs et artisans comme conséquence de l'exercice de l'industrie poissonnière.

Le territoire particulier dont il est question ici est constitué de Rivers-Inlet et de Smiths-Inlet et les prises de saumon rouge y rapportèrent un million de dollars aux cours pratiqués pour la substance de ce poisson à l'état brut. En d'autres termes, les pêcheurs réalisèrent ce montant par la vente de leurs prises, montant dont il faut défalquer toutefois, des frais substantiels d'exploitation et d'existence, etc. Il s'est pris en cette aire en 1935 plus de sau-

mon rouge qu'en tout autre territoire de la Colombie britannique, bien que Rivers-Inlet et Smiths-Inlet ne tiennent pas toujours la tête à cet égard. Au surplus, les prises furent suffisantes pour produire environ 166,000 caisses de conserves de saumon de quarante-huit boîtes d'une livre.

Entre deux et trois mille pêcheurs contribuèrent à ce résultat. Toutes les prises furent effectuées au moyen du filet flottant et les exploitants durent travailler avec énergie pour réaliser cette forte quantité de poisson car la saison légitime de la pêche au saumon rouge, sur ce secteur de la côte, ne comporta l'année dernière qu'une durée de cinq semaines. Ces pêcheurs se partagèrent aussi le million de dollars mais, sans commentaire, ce dernier énoncé serait susceptible de laisser une impression erronée quant aux recettes dont peuvent bénéficier les pêcheurs en une année donnée. Le saumon rouge est de tous les saumons du Pacifique celui qui a le plus de valeur et lorsqu'il est pêché en abondance il constitue une importante source de revenu pour les exploitants tant que la campagne de pêche bat son plein, mais la saison de pêche est relativement brève, soit à Rivers-Inlet, soit à Smiths-Inlet, soit ailleurs. En d'autres époques où la pêche du saumon est en exercice—et il y a nombre de mois où cette pêche est peu active—, les pêcheurs, au lieu de prendre du saumon, doivent compter pour leur subsistance sur d'autres espèces qui rapportent beaucoup moins.

PILLAGE DES CASIERS À CRABES PAR LES PHOQUES

Les phoques communs ont pour certains aliments une prédilection qu'il importe aux pêcheurs de crabes de la Colombie britannique de connaître. C'est ainsi que lorsque l'année dernière, les exploitants de la région de Vancouver s'avisèrent d'amorcer leurs casiers à crabes avec des têtes de saumon, cet appât ne tarda pas à disparaître au grand étonnement de tous les intéressés. Or il fut par après constaté que les auteurs de ce méfait n'étaient autres que les phoques communs qui s'emparaient de cette nourriture avant l'arrivée des crabes. Ce que voyant, les pêcheurs pensèrent à faire usage d'issues de morue grise au lieu de têtes de saumon et les phoques dédaigneux de ce nouvel aliment se détournèrent des casiers pour aller quérir une autre sorte de nourriture en abandonnant cette dernière pâture aux crabes, qui eux s'en délectent.

CONSEILS À L'ADRESSE DES EXPLOITANTS D'ÉCHOPPES DE POISSON CONCERNANT L'EMMAGASINAGE DE LEURS PRODUITS FRIGORIFIÉS

Les marchands détaillants qui gardent en leurs établissements du poisson frigorifié pour satisfaire aux exigences quotidiennes de la consommation doivent veiller à ce que leurs produits échappent autant que possible aux variations de la température et à ce qu'ils ne subissent aucune température de 20 à 30 degrés F. au-dessus de zéro. C'est là un des conseils donnés par un scientifique à l'emploi de l'Office de Biologie du Canada qui s'est livré à de multiples recherches et essais sur la congélation du poisson. Notons, en passant, que l'Office de Biologie est l'organe fédéral qui, sous la direction du ministre des Pêcheries, est chargé de conduire les recherches sur les pêcheries du Canada.

Le poisson frigorifié, comme les viandes de boucheries frigorifiées, conserve ses qualités comestibles et gustatives naturelles, à condition, naturellement, que des procédés appropriés de congélation et d'entreposage lui soit appliqués. L'industrie des pêches du Canada fait usage de procédés modernes de congélation mais l'efficacité peut en être amoindrie si les marchands, qui achètent du poisson frigorifié des producteurs, et qui le gardent dans leurs établissements, négligent de consacrer à ce produit les soins qu'il exige pendant les quelques jours d'emmagasinage qui précèdent sa vente aux consommateurs.

D'après l'expert de l'Office de Biologie, le moyen le plus approprié pour conserver du poisson congelé en échoppe consiste à le déposer dans une chambre ou un compartiment dont la température peut être maintenue à zéro. Dans la pratique, toutefois, il est difficile de réaliser cette température parce que la porte de la chambre d'emmagasinage s'ouvre fréquemment, que les vendeurs peuvent séjourner pendant quelque temps dans la chambre et que les lampes y peuvent rester allumées, tout autant de facteurs qui sont susceptibles d'élever la température du local. L'influence de certains de ces facteurs de température peut être abolie ou atténuée si le poisson est gardé dans un compartiment à part où il n'est pas nécessaire de pénétrer dans le cours de la manipulation des autres produits ou encore si le poisson est mis dans une caisse, un coffre ou un bac suffisamment imperméable à l'air.

Comme en maintes échoppes, le poisson frigorifié ne reste en magasin qu'un jour ou deux, sa qualité ne saurait être sensiblement altérée par l'action de températures variant de 10 à 15 degrés mais il faut toujours éviter des températures de 20° à 30° F., si possible, parce que c'est entre ces deux degrés que la substance du poisson frigorifiée se détériore le plus.

UTILISATION DE LA CHAIR DE TRUITE ARC-EN-CIEL DANS LE TRAITEMENT ANTI-DIABÉTIQUE

La chair de la truite arc-en-ciel vient d'être ajoutée à la liste des substances de poisson susceptibles d'être utilisées comme adjuvants dans la sauvegarde de la santé de l'organisme humain. Il ressort, en effet, de notices parues dans certaines revues médicales que des docteurs d'origine danoise, sont parvenus à développer un type amélioré d'insuline pour le traitement du diabète. Cette nouvelle insuline résulterait du mélange de l'insuline-type avec une protamine dérivée de la substance de *Salmo irideus*, truite arc-en-ciel en langue vulgaire. Cette découverte ne signifie pas, dit-on, que l'insuline-type sera entièrement remplacée par le nouveau médicament dans le traitement diabétique mais que "l'insuline-protamine" sera plus effective que la première en nombre de cas. Il convient, toutefois, de faire observer ici que s'il est vrai que la substance de la truite arc-en-ciel peut être utilisée dans la confection d'une nouvelle insuline, il ne s'ensuit pas pour cela que la chair elle-même de ce poisson soit bienfaisante dans le traitement contre le diabète.

Au demeurant, si le fait de consommer de la truite arc-en-ciel ne peut être considéré comme utile dans un traitement contre le diabète, il n'en faut pas conclure que le poisson soit sans action sur la santé humaine. Les produits de la pêche comptent parmi les meilleurs comestibles pour la raison que la plupart d'entre eux comportent des éléments qui assurent la sauvegarde de la santé. C'est ainsi que les huiles de poisson constituent une des principales sources de la vitamine D, vitamine qui rend si effectives l'huile de foie de morue et l'huile de foie de flet au point de vue sanitaire. La chair des poissons de mer est plus riche que tout autre aliment en iode. Or l'iode exerce une action préventive contre le goitre. Le calcium, le phosphore et autres corps sont pré-

DE L'USAGE DE L'HUILE DE POISSON COMME LUBRIFIANT EN MÉCANIQUE

Il y a quelques semaines, au Cap-Breton, quarante ou cinquante labres ou vieilles de mer s'aventurèrent si près des côtes de cette île qu'ils s'y échouèrent et furent capturés par les pêcheurs de l'endroit qui eurent ainsi l'occasion de s'assurer une abondante provision d'huile car la substance de ces poissons est riche en corps gras. Cette huile fut utilisée comme lubrifiant pour les organes moteurs automobiles, pour l'alimentation des lampes d'éclairage au lieu de pétrole ou encore pour le graissage des harnais. Tout comme d'autres huiles de poisson mieux connues, cette huile de labre s'est révélée efficace comme ingrédient dans la préparation de la peinture. Les recherches et essais tentés en ces dernières années ont révélé que les huiles de poisson peuvent être affectées à maintes applications commerciales mais ces dernières utilisations de l'huile de labre tendent à accréditer l'idée que ce domaine n'a pas encore été entièrement exploré.

Les labres ou vieilles de mer sont des poissons atlantiques comportant parfois plus de vingt pieds de longueur et un poids d'une tonne et demie. Cette espèce n'est pas l'une de celles qui font partie des prises marchandes du Canada mais il arrive que les pêcheurs en capture quelques spécimens lorsque certains facteurs, tel la faim, incitent les labres à poursuivre des bancs de poissons de plus faible taille jusqu'en des eaux peu profondes où ils s'échouent sur le fond par suite du retrait de la marée. Lors de l'incident ci-dessus, les pêcheurs du Cap-Breton, en apercevant ce banc de labres, mirent immédiatement leurs barques à la mer, entreprirent de l'encercler et de le chasser vers les fonds de vase où la capture en fut facile au retrait de la marée. Des quarante individus capturés, furent extraits environ 650 gallons d'huile. Ces labres sont désignés scientifiquement sous la dénomination de *Tautoga onitis* et leur habitat, sur ce versant-ci de l'Atlantique, s'étend des Provinces maritimes jusqu'en des régions méridionales de la côte des Etats-Unis.

sents dans la substance du poisson. A cause de sa teneur en cuivre, la chair des huîtres est utile aux personnes atteintes d'anémie. Il est donc sage de faire un usage fréquent de poisson dans sa diète alimentaire.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

FÉVRIER 1936

N° 76

PRISES DE POISSON DE MER EN JANVIER

Les pêcheurs maritimes du Canada ont commencé l'année 1936 sous les plus heureux auspices.

En effet, en janvier, les déchargements de poisson sur chacune des deux côtes furent plus importants qu'en la période correspondante antérieure et rapportèrent aussi de plus fructueuses recettes, bien qu'à vrai dire le gain en valeur propre à la côte du Pacifique ait été peu sensible. Pour les deux côtes, les prises se sont accrues de 62,950 quintaux, en chiffres bruts, d'une valeur de \$77,700 au débarquement. De toutes les provinces, c'est la Nouvelle-Ecosse qui a réalisé les augmentations les plus fortes, grâce surtout à la morue, à l'aiglefin et au homard.

Pour l'ensemble des pêches du Canada, les prises de janvier se sont totalisées à 181,600 quintaux d'une valeur totale au débarquement un peu inférieure à \$445,500.

La production atlantique, propre au mois sous revue, fut de 138,550 quintaux, en chiffres bruts, par comparaison à 96,830 quintaux en janvier 1935 et la valeur des poissons, mollusques et crustacés au débarquement fut de \$399,450, en augmentation de \$76,900. En Colombie britannique, les prises se chiffèrent à 43,100 quintaux, soit un accroissement de 100 pour cent, attribuable surtout à la pêche du hareng. Les cours pratiqués pour le hareng fléchirent, cependant, de sorte que l'accroissement en production ne se traduisit pas par une élévation correspondante dans la valeur du hareng au débarquement et qu'en fait il y eut diminution de cette valeur. Pour tout dire, au chiffre de \$45,970 la valeur totale au débarquement ne fut que de \$830 supérieure à celle d'il y a un an. Au chiffre de \$14,500, la valeur du saumon en Colombie britannique fut plus de deux fois supérieure à celle de janvier antérieur mais le décroissement qui se produisit dans le cas des autres pêches nullifia la majeure part de ce gain.

La pêche du homard se signala par des progrès dans deux des provinces atlantiques pendant le mois sous revue. En Nouvelle-Ecosse, les prises de ce

crustacé s'accrurent d'un millier de quintaux, pour se totaliser à 3,035 quintaux, d'une valeur de \$75,885 au débarquement contre \$62,265. Au Nouveau-Brunswick, les prises de homard ne furent que de 450 quintaux mais ce chiffre représente près de cinq fois la quantité de homard réalisée en janvier 1935. La valeur de ce homard au débarquement s'est montée à \$10,440, soit un gain de \$8,000.

Les pêcheries d'éperlan des trois provinces maritimes remportèrent plus de succès qu'en janvier antérieur, tandis qu'en Québec, où la pêche de l'éperlan fut la seule pratiquée pendant le mois sous revue, les prises de ce poisson ne varièrent que fort peu en importance. La province du Nouveau-Brunswick, qui est la région où il se produit le plus d'éperlan au Canada et même dans le monde, fournit en janvier des prises qui se sont totalisées à 24,980 quintaux, soit 5,800 quintaux de plus qu'en la période correspondante antérieure. La valeur des prises de ce poisson au débarquement en la province du Nouveau-Brunswick s'est chiffrée à \$111,250, soit un gain de deux à trois mille dollars.

En Nouvelle-Ecosse, comme on l'a déjà souligné, il se produisit une augmentation des recettes dérivées des pêcheries de morue et d'aiglefin. Les pêcheurs de morue produisirent 45,265 quintaux de poisson d'une valeur de \$68,540 au débarquement, soit une augmentation de 100 pour cent dans les deux cas. En Nouvelle-Ecosse, les prises d'aiglefin se sont totalisées à 27,350 quintaux, en augmentation de 6,000 quintaux d'une valeur de \$57,150 au débarquement en augmentation de \$8,000.

Les prises d'aiglefin et de morue au Nouveau-Brunswick s'accrurent aussi pendant le mois mais le Nouveau-Brunswick ne produit pas ces poissons en aussi fortes quantités que la Nouvelle-Ecosse. Les déchargements de clanques et de paires se sont montés au Nouveau-Brunswick à 3,130 barils, ce qui est trois fois plus qu'en janvier 1935.

En l'Ile-du-Prince-Edouard, c'est la pêche de l'éperlan qui donna lieu aux plus importantes exploitations en janvier. Cette pêche rapporta 3,020 quintaux d'une valeur de \$9,200 au débarquement.

QUATRE-VINGT-DIX-HUIT POUR CENT DES CONSERVES DE SAUMON ONT SUBI AVEC SUCCÈS L'ÉPREUVE DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE

Depuis l'institution en juin 1932 du contrôle alimentaire obligatoire des conserves de saumon en Colombie britannique par l'application d'une loi fédérale, plus de 5,447,000 caisses de ce poisson ont été examinées par l'Office de Contrôle et 98.24% d'entre elles ont été déclarées constituées de substances fraîches, consistantes, fermes, bien traitées et de bonne condition marchande et par conséquent susceptibles de certification qualificative.

La Colombie britannique produit de succulentes conserves de saumon et cela en énormes quantités, comme on peut s'en rendre compte par le fait que chaque caisse contient quarante-huit boîtes d'une livre ou leur équivalent. Il va sans dire que la production ne laisse pour ainsi dire rien à désirer puisque sur les 5,447,406 caisses examinées entre le 1er juin 1932 et le 31 décembre 1935, 5,345,726 d'entre elles purent être agréées par les inspecteurs du contrôle.

Quelques autres données statistiques serviront à confirmer cet énoncé:

Moins de 2% de toutes les conserves de saumon examinées durent être classées dans la catégorie dite "Deuxième Qualité" ou "Catégorie B" comme étant du saumon dont la chair quoique saine et propre à la consommation, n'était cependant pas susceptible de certification et sept centièmes d'un pour cent seulement, soit 4,065 caisses, fut jugé impropre à l'écoulement sur les marchés. Aucune autre industrie de conserves alimentaires ne pourrait assurément fournir des résultats plus probants d'efficacité et de salubrité pour une période d'exploitation de trois ans et demi.

On ne peut certes pas douter de l'excellence du travail accompli par la mise en application de ce régime de contrôle alimentaire qui fut institué en vertu de la Loi relative aux Viandes et Conserves alimentaires et dont la mise en vigueur

Suite à la page 3

Il ressort de certaines recherches conduites en 1935 que le saumon ne constitue qu'une fraction de la diète alimentaire des phoques à fourrure et qu'en toute vraisemblance le hareng et les crustacés sont de beaucoup plus souvent consommés par ces pennipèdes que tout autre aliment

Les études, effectuées en 1935 par les chercheurs de pêche à l'emploi du gouvernement fédéral, ont servi à démontrer que le hareng et les diverses espèces de crustacés forment les constituants de la diète alimentaire des phoques à fourrure qui ont l'habitude de longer la côte de la Colombie britannique en leur migration à destination des îles rocheuses de Pribiloff, en la mer Béring et à leur retour de ces lieux. D'autre part, l'examen de quelque deux cents estomacs de phoques avec contenu d'aliments ne révéla qu'un faible pourcentage de substance de saumon. Au surplus, seul un des estomacs examinés permit-il de constater la présence de particules de substance de saumon rouge. Le rapport préliminaire, adressé au ministère fédéral des Pêcheries touchant les recherches ci-dessus, comporte l'examen de près de 600 estomacs mais dont un bon nombre furent trouvés vides de nourriture.

Bien que les phoques, pris comme ensemble, montrent vraisemblablement une prédilection marquée pour le hareng, l'investigation n'en a pas moins fait ressortir que certains des membres de cette espèce se particularisent par une diète en propre. Deux ou trois des phoques, en effet, avaient consommé des zostères, ajoutant ainsi de la substance végétale à leur menu de nourriture carnée. Quelques autres avaient avalé des copeaux, raclures ou éclats de bois, des cailloux et des graviers, soit qu'ils eussent manqué de discernement, soit que dans leur trop grande voracité ils eussent englouti ces matériaux avec leurs proies par pur accident.

Mais, dira-t-on, pourquoi se livrer à l'examen du contenu stomacal des phoques morts? Voici, sous une forme condensée, les raisons qui ont motivé la conduite de cette opération.

Les recherches faites sur le mode d'alimentation des phoques à fourrure furent entreprises par le Canada en vue surtout de s'assurer si ces pennipèdes prélèvent ou non d'inquiétantes quantités de saumon rouge ou d'autre saumon à même les remontées migratrices de ces salmonidés, car le saumon est le plus important poisson de la Colombie britannique, de sorte qu'il est nécessaire dans l'intérêt public de veiller à ce qu'aucun facteur, susceptible de modification ou d'orientation, ne soit laissé à même de met-

tre en danger l'existence des peuplements. Certaines études sur l'alimentation des phoques furent entreprises par le Canada il y a nombre d'années mais à cette époque les circonstances empêchèrent la conduite de ces travaux sur une grande échelle. L'année dernière, ces recherches furent reprises et amplifiées par suite de l'application de mesures tendant à s'assurer l'obtention d'un grand nombre d'estomacs de phoques de la part des Indiens de la Colombie britannique, qui seuls ont le droit, en vertu du Traité sur la Chasse pélagique des Phoques à Fourrure, de capturer ces mammifères marins dans les eaux de leur province, et cela de façon à ce que le contenu de ces estomacs pût être examiné par des scientistes du personnel de l'Office de Biologie marine du Canada. Des études sur l'alimentation des phoques furent aussi entreprises par les Etats-Unis en 1935 dans les eaux de l'Alaska et, si nous sommes bien renseignés, le Japon se livre à une investigation du même ordre dans les régions orientales du globe.

Le rapport final sur les recherches du Canada en 1935 n'est pas encore paru mais le compte rendu préliminaire des résultats tend à démontrer que dans l'examen des 193 estomacs contenant de la nourriture, il n'en fut trouvé que quatorze avec des particules de substance de saumon bien que, d'après les chercheurs, on en ait compté sept autres dans lesquels le contenu alimentaire pouvait être constitué de substance de saumon. Sur les quatorze constatations faites, le saumon coho figurait en trois cas de même que le saumon de printemps. Des reliefs de saumon rouge, de saumon rose et de saumon chum ne furent constatés qu'une seule fois. Dans les cinq autres estomacs, il se trouvait indubitablement des débris de saumon, mais il fut impossible d'en préciser la provenance par espèce.

Dans les estomacs examinés, ce sont des débris de hareng qui furent le plus souvent découverts. Il en fut trouvé en 177 cas. Les crustacés figurèrent 147 fois. Puis dans l'ordre de fréquence, mais bien au-dessous du hareng et des crustacés, se présenta le oulachon dont on constata la présence en trente estomacs, peut-être trente-trois. En vingt

et un cas, de l'encornet avait été consommé et, comme on l'a déjà signalé, le saumon se présenta quatorze fois ou peut-être vingt et une fois. Des graviers et des cailloux furent extraits de quatorze estomacs.

La constatation du fait que le hareng est consommé plus souvent que tout autre aliment concorde avec les conclusions tirées des recherches d'importance secondaire conduites en la matière par le Canada il y a quelques années. A cette occasion, vingt-cinq estomacs seulement avaient pu être examinés et sur ce nombre le hareng avait figuré en dix-sept cas, le saumon en neuf, l'encornet, en huit et le célan, en six. Naturellement plus d'une sorte d'aliment peut être présent dans le même estomac. Notons, en passant, que l'investigation, conduite par un comité international dans le golfe d'Alaska, il y a nombre d'années, amena ledit comité à conclure que s'il est vrai que les phoques à fourrure dévorent des saumons quand ils les ont à leur portée, il n'en reste pas moins que ces pennipèdes ne se livrent à aucune chasse systématique de salmonidés.

UNE BOÎTE DE HOMARD ET LE TOUR EST JOUÉ

PAR MELLE ESTELLE LEBLANC

Les ménagères qui aiment servir du homard, mais pensent qu'il en faut plusieurs boîtes pour faire le tour devraient essayer la recette suivante et se rendre compte que chacun aura sa part:—

Ingrédients:

- 1 boîte de homard ($\frac{1}{2}$ livre)
- 2 tasses de lait chaud
- 4 c. à table de beurre
- 4 c. à table de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse d'amandes émondées et hachées
- Sel et poivre

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, brasser et laisser cuire une minute, puis ajouter le lait chaud graduellement et le liquide provenant de la boîte de homard.

Laisser cuire quelques minutes, puis ajouter le homard coupé en dés, et enfin, les amandes également coupées.

Saler, poivrer. Servir très chaud sur tranches de pain rôti ou encore sur vol au vent ou timbales.

Il est intéressant de noter qu'en plus de sa saveur agréable, le homard tient le haut du pavé pour sa teneur en iode.

C'est un fait reconnu qu'on peut prévenir le goître en absorbant une certaine quantité d'iode; et rien de plus facile quand des aliments tels que le homard, les huîtres et les clanches ou praires en contiennent une quantité appréciable.

AUGMENTATION DE 10 POUR CENT DU NÉGOCE EXPORTATEUR CANADIEN EN PRODUITS DE LA PÊCHE EN 1935

Le négoce exportateur du Canada en produits de la pêche a fourni en 1935 une plus-value de 10 pour cent par rapport à celui de 1934.

Ce résultat doit être considéré comme d'autant plus rassurant pour les dirigeants de l'industrie des pêches que l'année 1935 constitua une période où le régime des échanges internationaux manifesta plus ou moins de raffermissement ou de stabilité.

En valeur monétaire, l'accroissement des exportations s'est élevé en 1935 au montant de \$2,351,945 pour un chiffre d'affaires total avec l'étranger représentant une somme de \$24,838,808 contre \$22,486,863 en 1934. A raison de \$3,437,500, en chiffres bruts, la valeur des expéditions de novembre s'est révélée la plus élevée des douze mois sous revue tandis qu'au chiffre de \$1,028,000, celle d'avril fut la plus faible.

Les expéditions sur les Etats-Unis, pays qui constitue notre débouché à la fois le plus rapproché et le plus important, surpassèrent naturellement celles acheminées sur toute autre contrée mais le pourcentage du gain qu'elles comportèrent ne fut que la moitié du même pourcentage dans le cas du négoce avec le Royaume-Uni, lequel s'accrut de près de 22 pour cent. On constate des hausses et des baisses dans le négoce qui s'effectue avec les autres pays importateurs de poisson.

La valeur des expéditions sur les Etats-Unis s'est montée à \$10,314,300, en chiffres bruts, par comparaison à \$9,279,800 en 1934 cependant que la valeur des exportations de toute sorte à destination de la Grande-Bretagne s'est totalisée à \$6,745,700 contre \$5,537,600.

En 1935, l'accroissement net du chiffre total des exportations résulte du relèvement constaté dans le négoce en poissons frais et frigorifiés ainsi que dans le négoce des conserves de poisson, le vocable "poisson", servant à désigner aussi les crustacés et les mollusques. Les ventes de poisson séché et de poisson saumuré ne furent pas aussi importantes que l'année d'avant et on signale aussi un fléchissement dans les exportations de farine de poisson, bien que le commerce des huiles de poisson avec l'étranger ait manifesté un certain gain.

Les exportations de poissons frais et frigorifiés représenteront une valeur de \$9,150,000, ce qui est \$1,229,000 en augmentation sur 1934. Comme on pouvait s'y attendre, la majeure part de ce trafic s'est effectuée avec les Etats-Unis, mais

il n'est pas sans intérêt de signaler ici que les expéditions de saumons frais et frigorifiés en Grande-Bretagne, un commerce de date relativement récente, que ces expéditions s'accrurent, disons-nous, de \$160,000. Les achats de saumons frais et frigorifiés au Canada de la part des Iles Britanniques se sont élevés en 1935 à \$653,600 et les achats de flétan à \$234,600.

Les conserves de saumon, de homard et de sardine sont les trois principaux produits de cette sorte au Canada et on constate une augmentation dans l'exportation de deux d'entre eux l'année dernière. Les ventes de homard en conserve à l'étranger, au chiffre d'environ \$2,275,000, décreurent de \$225,000 mais, d'autre part, les exportations de conserves de saumon s'accrurent d'une valeur de \$131,500 pour atteindre le chiffre de \$6,045,000

QUATRE-VINGT-DIX POUR CENT DES CONSERVES (Fin)

a pour effet d'empêcher l'écoulement sur le marché de toutes conserves de saumon non examinées au préalable, mais, comme question de fait, on est en ce moment à aviser aux moyens de rendre ce régime plus effectif encore. L'expérience acquise est là pour enseigner en quoi les modalités d'un nouveau régime d'administration ou de contrôle peut être perfectionné. C'est ainsi qu'à partir du 1er avril prochain les travaux de contrôle, au lieu d'être exercés par l'Office actuel, qui se compose d'hommes qui, bien que depuis longtemps en contact avec le négoce des conserves de saumon, ne possèdent néanmoins aucune connaissance scientifique, que ces travaux, disons-nous, seront exécutés par un organisme du ministère des Pêcheries qui sera désigné sous la dénomination de "Laboratoire de contrôle alimentaire des Conserves de Saumon" à la tête duquel sera un chimiste expérimenté qui depuis nombre d'années se livre, pour le compte du gouvernement fédéral, à des recherches de pêche sur la côte du Pacifique et qui s'est distingué par les études qu'il a faites sur la mise en conserve du saumon et sur le contrôle alimentaire des denrées de cette catégorie. Sous la direction de ce chimiste qui est M. F. Charnley, du personnel de la station expérimentale de pêche à Prince-Rupert, C.B., travailleront deux aides de laboratoire de première classe. Le laboratoire sera situé sur le rivage de l'île Vancouver.

L'Office de Contrôle alimentaire des Conserves de Saumon fonctionnera jus-

cependant que la valeur des exportations de sardine s'est montée à \$448,150 contre \$383,000 l'année d'avant.

Un des traits marquants du commerce des conserves de saumon consista dans la réalisation d'une plus-value de \$896,000 dans les expéditions sur la Grande-Bretagne et de \$586,500 dans celles sur l'Australie. Mais les moins-values, enregistrées dans la valeur des exportations sur la France, la Nouvelle-Zélande et certains autres pays eurent naturellement pour effet d'abaisser le montant du gain net.

Sur certains des importants marchés qui constituent habituellement pour le Canada des débouchés absorbant de fortes quantités de poisson séché et saumuré, les conditions se sont révélées loin d'être satisfaisantes en 1935 et il est même étonnant que le déclin des exportations de ces denrées n'ait pas été plus accentué. Quoiqu'il en soit, les ventes de poisson séché et saumuré à l'étranger se sont traduites par une valeur de \$4,350,700 en régression de \$71,500 par rapport à l'année d'avant.

qu'à la fin de mars et la mutation de ses attributions au Laboratoire de Contrôle alimentaire des Conserves de Saumon exprimera simplement qu'à partir de cette date l'exercice de ce contrôle sera effectué par des fonctionnaires inamovibles en possession de connaissances scientifiques les rendant particulièrement aptes à la pratique d'une pareille fonction. Comme aujourd'hui, toutes les conserves de saumon préparées en Colombie britannique, soit pratiquement le rendement total en conserves de saumon du Canada, devront être soumises au contrôle alimentaire avant leur expédition aux marchés, de manière à sauvegarder l'intérêt des consommateurs, à maintenir l'industrie des conserves et même à en favoriser l'expansion.

Les conserves de saumon, jugées par les dirigeants du laboratoire comme conformes aux dispositions réglementaires deviendront susceptibles de certification qualitative. Les conserves, déclarées non susceptibles de certification mais jugées néanmoins saines et propres à la consommation seront marquées "Catégorie B" et, comme maintenant, pourront être vendues si à chacune des boîtes est ajusté un couvercle supplémentaire estampé de la désignation "Catégorie B".

Toutes les conserves inférieures à la "Catégorie B" seront confisquées. La production des conserves de saumon en Colombie britannique est formidable et tous les moyens seront mis en œuvre pour empêcher l'écoulement sur le marché de denrées malsaines.

LA PART DU CANADA EN PEAUX DE PHOQUES À FOURRURE PROVENANT DES ÎLES PRIBILOFF A REPRÉSENTÉ EN 1934 UNE SOMME DE \$85,500

Les troupeaux de phoques à fourrure du Pacifique rapportent chaque année au Canada une somme substantielle en dépit du fait qu'il ne se pratique pas en notre pays d'opérations de chasse, sauf celles d'une importance fort secondaire entreprises par les Indiens au moyen de canots et de harpons.

Au premier abord, cet énoncé peut sembler paradoxal mais l'explication suivante servira à élucider cette question.

En effet, certains articles du Traité de 1911 relatif à la Chasse pélagique des Phoques à Fourrure interdisent à tous les nationaux du Canada et des Etats-Unis, sauf quelques tribus d'aborigènes, de se livrer à la chasse des phoques à fourrure dans les eaux du Pacifique septentrional mais l'accord a été conclu de manière à ce que le Canada puisse recevoir chaque année des Etats-Unis une part, arrêtée à quinze pour cent du nombre et de la valeur des phoques capturés par le gouvernement étatsunien aux rochers Pribiloff et dans les régions avoisinant la mer de Béring. Dans leur migration à destination des rochers Pribiloff et en provenance de ces lieux, les phoques passent au large du rivage de la Colombie britannique.

Voici comment il se fait que tout en ne pratiquant aucune exploitation de chasse aux phoques à fourrure, sauf le peu qui s'en exerce par les Indiens, voici comment, disons-nous, le Canada retire un montant substantiel des entreprises de cette sorte qui s'effectuent chaque année aux rochers Pribiloff. En vertu du traité, le Canada s'est aussi réservé le droit de réclamer une part des recettes dérivées des exploitations de chasse pratiquées sur certains rochers ressortissant à la juridiction du Japon et de la Russie, respectivement, mais en ce qui nous concerne ici, les clauses relatives à ce droit et à ses effets peuvent être mises hors de compte.

Les recettes nettes afférentes au Canada, en provenance de la vente de 8,185 peaux remises par les Etats-Unis à même les prises de 1933 et dont le Canada disposa sur le marché de Londres, se montèrent à \$67,836. En 1934 le contingent du Canada en peaux, soit 8,025, fut légèrement moindre que celui de l'année d'avant mais ces peaux se vendirent à meilleur compte et rapportèrent \$85,442.

A même les prises de 1935, le Canada se vit attribuer par les autorités étatsuniennes 8,594 peaux dont 1,998 furent écoulées sur le marché de Londres à

l'état industrialisé, c'est-à-dire repassé et teint, il y a trois ou quatre semaines. Ces articles se vendirent en moyenne aux enchères à raison de 104 shillings 9 pence. Le produit net par peau sera quelque peu inférieur à 104s 9d, en tenant compte de certains frais à défalquer des opérations de vente. Toutefois, il convient de faire observer que le prix de vente s'est révélé sensiblement plus élevé que celui offert en certaines enchères antérieures. Ajoutons que pendant longtemps toutes les peaux originaires de Pribiloff furent vendues sur le marché des Etats-Unis et que la part du Canada, dérivé du produit des ventes, était alors versée au Canada par les Etats-Unis sous forme d'argent comptant. En 1933, cependant, le Canada résolut de prendre livraison de sa part en nature et de voir lui-même à l'écoulement des peaux. Un marché fut conclu à cet effet avec la Cie Lampson, de Londres, qui jouit d'un renom mondial dans le négoce en four-

rures, et cette société s'engagea à voir au traitement industriel des peaux, à leur vente, etc.

Sur les 2,000 peaux dont il vient d'être disposé, 707 furent teintes en noir, et 1,291 en brun, bien qu'il arrive parfois que les peaux mises en vente ne soient ni repassées ni teintes mais simplement écoulées à l'état salé. Le prix le plus élevé qui ait été réalisé pour les peaux teintes en brun fut de 127 shillings 6 pence et pour celles teintes en noir, 111 shillings. Le prix moyen des peaux teintes en brun fut de 108s. 9d et celui des peaux teintes en noir, de 97s. 9d. Les acheteurs de ces produits furent surtout des trafiquants de France et des Etats-Unis.

Dans son énoncé sur les résultats des enchères, la société Lampson déclare avoir constaté la manifestation de la plus vive concurrence entre négociants. Elle ajoute que les cours pratiqués pour les peaux teintes en noir dénotent une avance de 30% sur ceux réalisés aux enchères d'automne et que les peaux teintes en brun en fournirent une de 25%.

ACCROISSEMENT DE LA PRODUCTION EN HŪITRES

A la fin d'octobre, le rendement en huîtres canadiennes se chiffrait à 17,531 barils contre 15,524 barils seulement au 31 octobre 1934, l'île du Prince-Edouard et la Nouvelle-Ecosse s'étant caractérisées, respectivement, par la réalisation des gains les plus importants. On signale une faible augmentation en Colombie britannique mais dans la quatrième province productrice d'huîtres, le Nouveau-Brunswick, on constate un fléchissement de 400 barils dans les prises.

La valeur des huîtres au débarquement s'accrut d'un peu moins de \$8,000, soit \$82,460 à la fin d'octobre 1935 contre \$74,500 il y a un an. En l'île du Prince-Edouard, il y eut un gain en valeur de \$9,500 et en Nouvelle-Ecosse d'un peu plus de \$5,000. Au Nouveau-Brunswick, on signale une régression de \$2,000 en valeur et en Colombie britannique, de quelque \$4,600 en dépit d'une légère augmentation dans les prises.

Par province, à la fin d'octobre, les chiffres de 1935, tels qu'ils ressortent des relevés statistiques fournis par les agents du ministère des Pêcheries, se décomposent comme suit:

	Prises barils	Valeur au débar- quement
Ile-du-Prince-Edouard..	6,213	\$27,378
Nouveau-Brunswick..	6,144	24,649
Nouvelle-Ecosse..	2,776	10,797
Colombie britannique..	2,398	19,685
Total..	17,531	\$82,460

LES COMMANDES D'HŪITRES SE MULTIPLIENT AU FUR ET À MESURE DU RELÈVEMENT DE LA QUALITÉ

L'expérience suivante, acquise par les pêcheurs d'huîtres d'une certaine région du Cap-Breton, en Nouvelle-Ecosse, pourrait être mise à profit par tous les exploitants en général.

Ces producteurs d'huîtres réussirent à réaliser en 1935 plus du double des prises qu'ils avaient effectuées l'année d'avant et voici l'explication de ce fructueux résultat, telle que fournie par le surintendant des pêcheries en exercice en cette île dans le cours d'un rapport qu'il a récemment adressé au ministère fédéral des Pêcheries: "C'est, dit-il, par suite des efforts, entrepris en ces dernières années par les pêcheurs en vue d'améliorer leurs produits, que les conditions du marché se sont relevées en la province."

En d'autres termes, le fait pour ces producteurs d'avoir consacré plus d'attention à la qualité des huîtres qu'ils expédient sur les marchés s'est traduit par un rehaussement du renom de ces mollusques et a servi à assurer aux exploitants un plus grand nombre de commandes. En général, un consommateur satisfait se présente de nouveau.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

MARS 1936

N° 77

PRISES DE POISSON DE MER EN FÉVRIER

Les variations de température, qui se sont fait sentir en Colombie britannique, rendent en grande partie compte du fait que la production des pêcheries maritimes au Canada est tombée en février 1936 de 12,500 quintaux au-dessous du rendement propre à février 1935, mais en dépit de cette régression dans les prises, la valeur de ces dernières au débarquement ne s'en est pas moins accrue de quelque \$82,000.

Avec la survenance d'une température plus propice à la pratique de la pêche, les exploitants pouvaient s'attendre à quelques succès, mais il n'en fut malheureusement rien car certaines conditions défavorables de travail eurent pour effet de ralentir sensiblement la conduite de la pêche au hareng en Colombie britannique, ce qui provoqua, pour l'ensemble du Canada, une production déficitaire de poisson, en dépit du fait que les pêcheurs des quatre provinces atlantiques réalisèrent des prises plus fructueuses qu'en février 1935. En ce qui concerne la valeur du poisson au débarquement pour le mois sous revue, les gains réalisés sur la côte atlantique furent suffisamment rémunérateurs pour compenser la régression de \$5,500 signalée en Colombie britannique et assurer une augmentation nette pour l'ensemble du Canada. Le Nouveau-Brunswick, avec une plus-value de \$54,000 et la Nouvelle-Ecosse, avec une plus-value de \$30,000, furent de toutes les provinces celles qui remportèrent le plus de succès.

Les prises de poisson de mer en février se sont totalisées à 154,900 quintaux contre 167,410 quintaux en février 1935. La valeur de ces prises au débarquement fut de \$359,000, soit un gain de \$81,820.

Sur la côte atlantique, les prises s'accrurent de 19,900 quintaux, en chiffres bruts, d'une valeur de \$87,300 au débarquement, en chiffres bruts également. En Colombie britannique, les déchargements de poisson accusent une régression de 32,390 quintaux dont 30,660 pour le hareng, et la valeur des prises au débarquement subit un fléchissement de \$5,446.

Le tableau suivant donne, par province, les prises réalisées pendant le mois sous revue en signalant les accroissements ou les décroissements qui se sont produits, selon le cas, par comparaison

aux chiffres de la pêche propres à février 1935:

Prises	Février 1936	février 1935
	qtx	qtx
Nouvelle-Ecosse.	78,380	+2,460
Nouveau-Brunswick.	38,400	+16,370
Ile-du-Prince-Edouard.	2,860	+1,020
Québec.	2,300	+80
Colombie britannique.	32,960	-32,390

Accroissements ou
décroissements par
rapport à

Valeur au débarquement		
Nouvelle-Ecosse.	\$174,660	+ \$30,460
Nouveau-Brunswick.	117,290	+ 53,990
Ile-du-Prince-Edouard.	6,460	+ 2,680
Québec.	11,520	+ 150
Colombie britannique.	49,070	- 5,470

Le mois de février n'est jamais en Colombie britannique une période de forte production. C'est en d'autres saisons que la province réalise la production qui la met au premier rang au Canada dans le domaine de la pêche. Aussi avec le fléchissement de la pêche du hareng en février, fallait-il s'attendre à un déclin du rendement général en poisson sur la côte du Pacifique. De même les prises de saumon, qui ne sont jamais importantes en février, furent légèrement plus faibles qu'en février 1935. Il ne s'y est pas pêché de flétan parce que, sur le Pacifique, la saison de pêche au flétan n'a pas commencé cette année avant la mi-mars. Une ou deux des pêcheries secondaires de la Colombie britannique fournirent un accroissement en production.

Au Nouveau-Brunswick, le relèvement des prises d'éperlan constitua le facteur qui rendit surtout compte de la supériorité constatée dans le rendement par rapport à février de l'année dernière. Les prises d'éperlan se montèrent à 22,700 quintaux, soit un gain de 10,500 quintaux et au chiffre de \$97,240, la valeur de ce poisson au débarquement fournit une plus-value de \$47,650.

Les pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse accrurent leurs déchargements de poissons des grands fonds (morue, aiglefin, merluche, lingue, flétan et colin). Seul de tous ces poissons, le colin fut en régression. La morue au débarquement fournit une plus-value de \$10,000 et l'aiglefin une plus-value de \$11,000. Ce sont, ce-

pendant, les pétoncles qui contribuèrent le plus sensiblement au gain réalisé par la Nouvelle-Ecosse. Au chiffre de 12,770 gallons, la pêche des pétoncles fut de 5,310 gallons supérieure à celle d'il y a un an et la valeur de ces mollusques au débarquement se chiffra à \$27,900, soit une plus-value de \$13,000.

Sur les 2,860 quintaux de poisson, réalisés par l'Ile-du-Prince-Edouard pendant le mois sous revue, 2,480 représentèrent de l'éperlan. La valeur totale de la production en cette province se chiffra à \$6,140.

En Québec, le seul produit qui ait été réalisé pendant le mois, fut l'éperlan. Comme on l'a déjà souligné, les pêcheurs d'éperlan de Québec remportèrent quelque peu plus de succès qu'il y a un an. En l'Ile-du-Prince-Edouard, la pêche de l'éperlan s'accrut de 1,080 quintaux, pour s'élever à 2,480 quintaux, d'une valeur de \$6,140 au débarquement, soit un gain d'environ \$2,750.

TRANSFORMATION D'UN LAC PAR LA PISCICULTURE

Le lac Georges, en la région sud-ouest de la Nouvelle-Ecosse, est une de ces nombreuses nappes d'eau dont le peuplement a été transformé au profit des pêcheurs à la ligne par l'exercice de procédés intelligents d'empoissonnement. Il n'y a pas bien longtemps, les eaux du lac Georges pullulaient de perches mais ne renfermaient pour ainsi dire pas de truites. Puis les dirigeants du service d'aquiculture du ministère fédéral des Pêcheries, s'étant assurés que cette nappe d'eau constituait un milieu propice à la multiplication des truites, s'avisèrent d'y introduire des fretins de truite mouche-tée ou d'omble, originaires de l'écloserie de poisson, exploitée par le ministère à Yarmouth. Or, aujourd'hui, d'après le surintendant de pisciculture, il s'y prend nombre de grosses truites. Tous les lacs ne conviennent pas, naturellement, à la pratique d'opérations piscicoles et une nappe d'eau appropriée à une espèce particulière de poisson peut ne pas convenir du tout à une autre espèce mais les succès qu'a remportés le ministère dans son œuvre d'agrandissement des réserves de pêche sportive dans les diverses régions du pays sert à faire ressortir les possibilités susceptibles d'être escomptées à cet égard.

PAR LA VENTE COOPÉRATIVE DE LEURS PRODUITS ET L'ACHAT EN COMMUN DE LEURS APPROVISIONNEMENTS, LES PÊCHEURS DE LA CÔTE ATLANTIQUE SONT PARVENUS À AMÉLIORER LEUR CONDITION

La vente et l'achat en commun, au profit de ses filiales, constituent deux des objectifs visés par l'Union Générale des Pêcheurs Maritimes, une société de pêcheurs marchands des Provinces Maritimes et des Îles-de-la-Madeleine, qui fut organisée il y a déjà nombre d'années avec l'aide du ministère fédéral des Pêcheries. Or, voici quelques-unes des opérations réalisées par elle à cet égard dans le cours de la dernière année :

Des conserves et de la pâte de homard furent vendues au profit de huit des conserveries coopératives ;

Du maquereau saumuré fut écoulé sur les marchés des Antilles et d'autres pays au bénéfice de plusieurs groupes de pêcheurs produisant cette denrée à des prix que la société déclare avoir été beaucoup plus rémunérateurs que ceux qu'auraient pu réaliser les exploitants laissés à eux-mêmes ;

Des milliers de livres de cordage pour engins à homard furent achetés au bénéfice des membres de l'association à des prix qui sont déclarés les plus faibles avoir jamais été pratiqués ;

Du fil pour la pêche du homard fut fabriqué sur commande pour la société et fut fourni aux pêcheurs à des prix modiques ;

Des caisses, des barils, du filet, du matériel pour navires, barques et moteurs, des clous, du sel et autres articles furent achetés au profit des diverses filiales.

La société comporte des succursales ou filiales en de nombreux chefs-lieux, bourgs ou villages de pêche de la côte atlantique, de sorte que ses bienfaits se font sentir sur un rayon d'une très grande portée. Les opérations d'achat et de vente coopératives sont pratiquées par les dirigeants du bureau-chef de la société, dont le siège social est à Halifax, et qui fonctionne sous la direction d'un conseil d'administration. Au surplus, chaque année l'Union convoque une assemblée générale des membres en une localité appropriée des provinces maritimes pour jeter les bases de la conduite des affaires pendant les deux mois à venir, pour faire le choix des directeurs et pour délibérer sur des sujets d'importance.

Pour ce qui est des opérations de vente, effectuées l'année dernière, la plus importante, du moins au point de vue du chiffre d'affaires, fut celle se rapportant à l'écoulement sur les marchés des produits en provenance des conserveries coopératives de homard. La majeure part des expéditions fut acheminée sur le marché britannique. Les agents de l'Union se sont occupés de toutes les transactions relatives à la réception et à l'envoi des marchandises, y compris le marquage, la délivrance des certificats d'expédition et des certificats d'assurance ainsi que la conduite des opérations bancaires inhérentes au négoce exportateur. Cette année, l'Union s'attend à manutentionner à peu près deux fois plus de conserves de homard qu'en 1935.

Dans le domaine des achats en commun, l'Union escompte une expansion sensible des affaires dans le cours de la présente année. On dit que la majorité de ses membres sont si satisfaits, par exemple, des achats de cordage effectués l'année dernière que nombre de filiales ont fait porter au double leurs commandes pour cet article dont la livraison est exigée pour le printemps de 1936.

NOMINATION D'UNE NOUVELLE DÉMONSTRATRICE EN CUISSON DU POISSON

Mlle Estelle LeBlanc, diplômée de l'Ecole Normale et des Sciences Ménagères de Saint-Pascal, P.Q., institution qui est affiliée à l'université Laval, vient d'être choisie par la Commission du Service civil pour remplir, dans le personnel du ministère fédéral des Pêcheries, le poste de démonstratrice en cuisson du poisson et de conférencière sur les produits de la pêche et elle est déjà entrée en fonctions. Ses premières démonstrations eurent lieu de bonne heure en mars à Saint-Hyacinthe et attirèrent de nombreuses assistances. Pour le moment, Mlle LeBlanc, qui parle correctement le français et l'anglais, va parcourir diverses régions de Québec mais plus tard elle sera affectée à des travaux de même ordre en d'autres secteurs du pays. L'objet de la campagne de propagande qu'elle conduit pour le ministère des Pêcheries est, naturellement, de contribuer à accroître la consommation des produits de la pêche en généralisant la connaissance de leurs qualités diététiques exceptionnelles et en enseignant aux ménagères comment la substance des poissons, mollusques et crustacés peut être facilement préparée pour la table.

Bien que nouvelle venue dans le service fédéral, Mlle LeBlanc n'est cependant pas sans posséder quelques années d'expérience comme démonstratrice culi-

naire, expérience qu'elle a acquise en Québec et au Nouveau-Brunswick. Ses premiers travaux de propagande furent accomplis au Nouveau-Brunswick où, pour le compte du gouvernement provincial, elle se livra à l'organisation d'instituts féminins. Par après, elle se mit à l'emploi du gouvernement de la province de Québec et exécuta, au profit de ce dernier, des travaux d'une nature similaire à ceux qu'elle avait conduits au Nouveau-Brunswick. Mlle LeBlanc était encore au service des autorités provinciales de Québec, à titre de démonstratrice et d'organisatrice d'instituts ou de cercles féminins, lorsqu'elle fut choisie par la Commission du Service administratif pour occuper son poste actuel au service du ministère fédéral des Pêcheries.

CRÉATION D'UN PEUPLEMENT DE CORÉGONE EN ALBERTA

On vient de constituer en Alberta un nouveau peuplement de corégone au bénéfice des pêcheurs marchands de cette province.

Il s'agit, en l'espèce, de l'empoissonnement du lac Newell, au sud de Brooks, lac sis en une région où il n'existait avant 1932 aucun peuplement de corégone. L'empoissonnement de cette nappe d'eau fut entreprise en cette année-là avec des œufs en provenance de l'écloserie provinciale du Lac-des-Eclaves. Le lac Newell mesure environ sept milles de longueur par quatre milles de largeur. Or, certaines opérations de pêche d'essai, effectuées l'automne dernier, fournirent des corégonides d'un poids supérieur à cinq livres. En toute vraisemblance, il y avait abondance de poisson dans le lac et les autorités de pêche sont d'avis que, lorsque le lac sera rendu accessible aux pêcheurs marchands de corégone, ces derniers seront en mesure d'opérer des prises d'une importance satisfaisante.

Le lac Newell constitue un autre exemple de ce qui peut être accompli par la pratique de la pisciculture pour l'expansion des réserves de pêche du pays. Naturellement, il existe certaines nappes ou étendues d'eau impropres à la multiplication des poissons ou qui ne peuvent convenir qu'à certaines espèces en particulier mais une fois qu'on a localisé un lac propre à la propagation d'une espèce et que cette espèce y est introduite par des personnes qui s'entendent à la manutention des œufs, des alevins ou des fretins, on peut escompter des effets satisfaisants. D'autre part, les procédés rudimentaires ou empiriques de sélection et d'empoissonnement ne peuvent produire que des résultats sans conséquence.

UNE SEULE PÊCHERIE COMPORTE UN NOMBRE DE FILETS D'UNE ÉTENDUE DE 1,250 MILLES

Si tous les filets dérivants en usage dans la pêche de saumon de la Colombie britannique étaient disposés bout à bout, ils s'étendraient d'Ottawa à Halifax et pourraient se déployer en une portée additionnelle d'un tiers de cette distance.

Cet énoncé comporte autant d'intérêt que d'importance en ce qu'il sert à faire ressortir la valeur quantitative des engins de pêche appliqués à la mise en exploitation des pêcheries commerciales du Canada et l'intensité du travail affecté à la fabrication de ces engins.

Les pêcheurs marchands du Canada et leurs dépendants se chiffrent à plus de 400,000. C'est déjà la population d'une grande ville. Mais d'une manière indirecte l'industrie poissonnière fournit un moyen d'existence à bien plus grand nombre d'autres personnes et ce serait se tromper que de croire que cette industrie n'a d'importance que pour les chefs-lieux de pêche et les régions avoisinantes.

Pour revenir aux filets dérivants à saumon utilisés en Colombie britannique, il convient de faire observer ici que quelques-uns de ces appareils comportent une longueur de 150 brasses mais que le plus grand nombre mesurent 200 brasses. A raison de 175 brasses par filet en moyenne, un simple calcul arithmétique révélera que les 6,300 filets en usage en 1934 mesuraient une étendue de 1,250 milles. Or, il y a plusieurs milliers d'autres filets utilisés dans la mise en valeur des pêcheries du Canada. Certains de ces engins sont d'origine étrangère mais, même en tenant compte de cela, nous pouvons conclure que les achats de filets canadiens par nos pêcheurs constituent de grosses commandes pour nos fabricants et assurent de l'occupation à de nombreux ouvriers du pays.

Comme susceptible de faire ressortir davantage le fait que la mise en valeur des pêcheries contribue à la prospérité de nombreuses usines et fabriques du Canada tout en assurant de l'occupation à nombre de nos nationaux, et cela peut-être en des localités fort éloignées des régions de pêche, ajoutons que dans la capture, la manutention et le traitement industriel des poissons, mollusques et crustacés, l'industrie se voit forcée d'employer des milliers et des milliers de lignes à main et de palangres; de grandes quantités de cordage et d'agres divers; des millions de boîtes métalliques; plusieurs milliers de caisses et de barils, ce qui exige, en passant l'usage de plu-

sieurs milliers de livres de clous; de fortes quantités d'huile lubrifiante et d'essence et de plus faibles quantités d'huile combustible, puisque 22,000 des unités de pêche en service dans les pêcheries du Canada sont munies de moteurs Diésel ou de moteurs à essence; d'utiliser aussi des pièces de rechange et des garnitures pour moteur; des cirés et des bottes en caoutchouc en grand nombre.

Mais, somme toute, ce n'est encore là qu'une part du rôle que joue cette industrie dans la vie économique du pays. Sa pratique ne sert-elle pas aussi à assurer de l'occupation à des milliers d'ouvriers de transport par les expéditions de millions de livres de poisson qu'elle effectue chaque année. Mais force nous est de borner là notre énumération des bienfaits qu'apporte directement ou indirectement cette industrie au pays.

LE FLÉTAN ET CERTAINES DE SES CARACTÉRISTIQUES

Une des caractéristiques des pleuronectes, famille à laquelle appartient notre flétan, consiste dans le fait qu'aux premiers stades de leur croissance, ces poissons nagent verticalement mais que par la suite, ils s'immobilisent sur le fond de la mer, se transforment en poissons plats et dès lors se déplacent horizontalement. Une autre particularité des poissons de cette famille réside dans le changement qu'on observe dans la disposition des yeux. Si, en effet, au début de leur existence les pleuronectes se comportent, quant à la disposition des yeux, comme tous les autres poissons, il n'en arrive pas moins qu'à la suite de leur immobilisation sur un de leurs flancs, l'œil du côté reposant sur le fond se porte sur le côté opposé. C'est ce qui s'appelle la verse des yeux. Donc, chez les tout jeunes individus de cette famille les os de la tête sont symétriques; il y a un œil de chaque côté et le tronc de l'animal se tient verticalement dans l'eau, mais l'ossature crânienne ne tarde pas à se déformer au point de forcer un des yeux à émigrer sur l'autre côté.

Avec ce changement de conformation, se produisent aussi certaines transformations dans la coloration de la peau. La face aveugle devient blanche tandis que la face oculée se colore de pigments protecteurs, un phénomène commun à l'état de nature.

C'est sur la côte du Pacifique que s'opèrent les plus fortes prises de flétan au Canada, mais ce poisson se prend aussi dans les eaux atlantiques où il est surtout pêché par les exploitants de la Nouvelle-Ecosse. Les prises de flétan réalisées sur les deux côtes du Canada en 1934 se sont totalisées à 12,315,000 livres. La pêche de flétan est donc

d'une grande importance. Les flétans peuvent atteindre un poids de deux cents livres mais, en moyenne, leur poids est sensiblement inférieur à ce chiffre.

Les flétans recherchent les eaux froides et c'est une des raisons qui fait que leur chair est si ferme et d'une si bonne qualité comestible. Leur substance est nourrissante et savoureuse. Elle comporte une teneur en protéine allant jusqu'à 15.3 pour cent contre 13.7 pour cent, par exemple, dans le cas de la chair de poulet et moins de 4 pour cent dans le cas du lait. Un autre fait intéressant est que leur foie est riche en vitamines, ce qui sert à expliquer pourquoi de si fortes quantités de foie sont utilisées dans la fabrication de l'huile médicamenteuse. Avant que la Science fasse la constatation de cette richesse en vitamines il y a quelques années, les foies de flétan n'étaient considérés d'aucune valeur appréciable, mais aujourd'hui ils constituent pour les pêcheurs une source de recettes substantielles, qui se sont montées à \$36,500 en 1934 en Colombie britannique et à \$9,600 en Nouvelle-Ecosse pendant la même période de temps.

PLAT DE SAUMON

L'usage intelligent des reliefs est un des moyens à préconiser pour maintenir le budget familial alimentaire dans des limites raisonnables sans compter que par son application on s'assure la confection de plats aussi attrayants que nourrissants et savoureux. C'est ainsi qu'on peut préparer un pâté de saumon, soit avec du saumon en conserve, soit avec des reliefs de saumon frais.

Dans la confection de ce pâté, il faut prendre un œuf et le battre et y ajouter deux cuillerées à bouche de sucre, une demi-cuillerée à bouche de farine et de moutarde, une demi-cuillerée à dessert de sel, une tasse de lait et une demi-tasse de vinaigre. Puis on fait cuire ce mélange pendant dix minutes en remuant constamment. Ensuite on verse sur cette pâte une cuillerée à bouche de gélatine en grains qu'on aura fait ramollir en trempant dans un quart de tasse d'eau froide. Après quoi, deux tasses de saumon, effeuillé ou émincé, doivent être ajoutées au mélange et le tout sera introduit dans un moule rincé à l'eau froide. Une fois le mélange refroidi et consistant, on le dépose sur un plat en faïence et on sert.

A noter que la démonstratrice culinaire signale que si on se sert de saumon en conserve dans la préparation de ce pâté, il importe de ne pas jeter au rebut la liqueur qui s'écoule de la boîte mais de l'utiliser en la mixtionnant avec les autres ingrédients. Le motif qu'il y a d'en agir ainsi est que l'huile de saumon est riche en vitamines.

ACCROISSEMENT DE LA PRODUCTION DES PÊCHERIES FLUVIALES ET LACUSTRES DU CANADA EN 1935

La production commerciale des pêcheries fluviales et lacustres s'est accrue l'année dernière dans les deux provinces d'Ontario et de Québec.

En Ontario, les prises se sont élevées à près de 35,213,000 livres, soit une augmentation légèrement supérieure à 3,982,000 livres sur 1934, cependant qu'en Québec, une augmentation d'environ 600,000 livres servit à porter à 8,973,000 livres le chiffre des déchargements de poissons dulcicoles. La compilation des données relatives aux exploitations, effectuées en d'autres régions du Canada dotées de pêcheries fluviales et lacustres, telles que les trois provinces centrales, le Nouveau-Brunswick et le territoire du Youkon, n'est pas encore achevée.

Les pêcheurs de truite en Ontario, avec une production de 6,256,000 livres de ce poisson, en chiffres bruts, prirent le premier rang en ce qui concerne l'importance des prises. Puis vinrent les pêcheurs de perche avec une production de 6,040,000 livres. Les prises de corégone se sont montées à 5,478,000 livres et celles du sandre bleu à 5,123,000 livres. Comme question de fait, cependant, le plus sensible accroissement se produisit dans la pêche du sandre bleu qui fut le double de celle de 1934. Les prises de truite s'accrurent d'environ 960,000 livres et celles du corégone de plus de 550,000 livres. Le gain réalisé dans le rendement en perche ne fut que peu sensible.

Les pêcheurs de cisco réalisèrent 2,529,000 livres de ce poisson et le rendement en sandre ou doré se monta à 2,432,000. La quantité de carpe, chevesne, meunier, cyprin-sucet réalisée ne fut pas beaucoup inférieure à 1,500,000 livres; les prises de brochet se totalisèrent à 1,217,000 livres et celles du tulipi à plus de 1,000,000 de livres. Certaines quantités de silure, d'esturgeon, d'anguille et de poissons mêlés rendirent compte du reste de la production. La pêche de l'esturgeon fournit, comme sous-produit, de 2,600 à 2,700 livres de caviar.

Les pêcheries fluviales et lacustres de Québec ne produisent naturellement pas autant que les pêcheries maritimes de cette province mais les entreprises de pêche en eau douce y assurent de l'occupation à un nombre important d'habitants et y constituent une importante source de recettes. De tous les poissons d'eau douce de Québec, c'est l'anguille qui fournit le plus fort rendement. Et, comme question de fait, c'est la province de Québec qui est la plus forte produc-

trice d'anguille au Canada. En 1935, les prises de ce poisson en Québec se sont chiffrées à 2,226,000 livres, soit une régression de quelques centaines de livres par rapport à 1934.

Par ordre d'importance quantitative, l'anguille fut suivie du hareng dont le rendement fut de 925,000 livres. Puis vinrent les silures ou poissons-chats, avec 704,000 livres; la carpe, avec 622,000 livres, le brochet, avec 553,000 livres; puis l'esturgeon, la perche, le sandre ou doré; le corégone, l'aloise, l'éperlan, le saumon, le maskinongé et l'achigan. Il reste à signaler que les pêcheries d'eau douce de Québec fournissent ordinairement la majeure part des prises d'esturgeon du Canada et qu'au chiffre de 513,000 livres en 1935, elles semblent n'avoir encore rien perdu de cette supériorité.

RENDEMENT EN FARINE DE POISSON SUR LA CÔTE DU PACIFIQUE L'ANNÉE DERNIÈRE

Les fabriques d'engrais, d'huiles et de farines de poisson produisirent l'année dernière 3,300 tonnes de farine de poisson et de baleine de plus qu'en 1934 mais leur rendement en huile décrut de plus de 260,000 gallons. Pour ce qui est de l'huile de poisson seulement, on constate un gain dans la production de l'année, mais cet accroissement fut plus que nullifié par une diminution de 387,000 gallons dans le rendement en huile extraite de la substance des baleines dont il fut capturé un nombre moindre qu'en 1934, soit 202 contre 350.

Mais même en dépit de cette diminution dans le rendement en huile de baleine, la production globale de toutes sortes d'huiles aux usines de la Colombie britannique atteignit le chiffre important de 2,630,400 gallons, en chiffres bruts. Comme on le sait, les huiles de poisson sont utilisées dans l'alimentation des oiseaux de basse-cour et du bétail et servent aussi à la fabrication des savons et de la peinture pour ne faire mention que de ces trois usages.

Le rendement en farines, destinées à l'alimentation des animaux de ferme, s'est chiffré à 16,301 tonnes par comparaison à 12,994 tonnes l'année d'avant. En sus des farines, on signale aussi une production de 354 tonnes d'engrais aux fabriques de produits de baleine. Mais en ce cas aussi, comme il y avait lieu de s'y attendre par suite de la diminution du nombre des baleines capturées, les

résultats se sont révélés inférieurs à ceux de 1934.

La production de la Colombie britannique ne rend naturellement pas compte de tout le rendement en engrais, en huiles et en farines au Canada, car il existe aussi des usines d'extraction et de conversion sur la côte atlantique. Dans les provinces de l'Est, les farines et les huiles, dérivées de la substance du hareng et d'issues de diverses espèces de poisson, constituent les principaux sous-produits, à l'exclusion de l'huile de foie de morue, mais il se prépare aussi de l'huile de phoque commun et de marsouin. Les opérations d'extraction et de conversion de la côte atlantique ne sont, toutefois, pas conduites sur une aussi vaste échelle que celles de la côte du Pacifique.

Quatre espèces de poisson, en sus des baleines, furent utilisées en Colombie britannique à la fabrication des farines, engrais et huiles, à savoir le célan, le hareng, le squalé et le saumon. Pour ce qui est du saumon, il convient de faire observer que seules les issues de ce poisson servent à ces fins industrielles.

Voici comment se décompose par rapport à 1934 le rendement total en engrais, farines et huiles de poisson propre à 1935:

Huile de célan: 1,649,000 gallons, soit une augmentation de 14,270 gallons sur 1934; farine de célan: 8,680 tonnes, soit un gain de 1,050 tonnes.

Huile de hareng: 306,770 gallons, soit une augmentation de 202,060 gallons; farine de hareng: 5,260 tonnes, soit une augmentation de 2,690 tonnes.

Huile de saumon: 61,310 gallons, soit une diminution de 62,330 gallons; farine de saumon: 810 tonnes, soit une diminution de 300 tonnes.

Huile de squalé: 122,380 gallons, soit une diminution de 81,550 gallons; farine de squalé: 770 tonnes, soit une diminution de 370 tonnes.

Huile de baleine: 426,770 gallons, soit une diminution de 386,950 gallons; farine de baleine: 210 tonnes, soit une diminution de 130 tonnes; engrais de baleine: 350 tonnes, soit une diminution de 280 tonnes.

Farines et huiles dérivées de diverses sortes d'issues de poisson—Huile: 63,740 gallons, soit une diminution de 54,290 gallons; farines: 570 tonnes, soit une diminution de 360 tonnes.

En 1935, la quantité de sel utilisée dans les usines et ateliers de traitement industriel du poisson et dans les fabriques de conserves de poisson du Canada s'est chiffrée à 46,095,000 livres et la valeur des récipients ayant servi à contenir la substance industrialisée des poissons, mollusques et crustacés s'est montée à \$3,345,000.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

AVRIL 1936

N° 78

PRISES DE POISSON DE MER EN MARS

Les pêcheurs maritimes de chaque côte du Canada accrurent en mars leurs prises de poissons, mollusques et crustacés par comparaison à mars 1935 et avec le relèvement des prises augmentèrent aussi leurs recettes. En Nouvelle-Ecosse, la pratique de la pêche s'est signalée par des augmentations prononcées dans les prises.

Pour les deux côtes réunies, les prises se sont totalisées à un peu plus de 285,000 quintaux d'une valeur de \$510,000 au débarquement, soit un gain de 77,800 quintaux et de \$173,100 par comparaison aux chiffres propres à mars 1935. Les pêcheurs de la Colombie britannique accrurent leurs prises de 3,400 quintaux et sur la côte orientale l'augmentation fut de 74,400 quintaux. Sur le littoral atlantique, l'augmentation de la valeur au débarquement fut de \$156,100 et en Colombie-Britannique, de \$17,000. Tous ces chiffres ont été tirés de la statistique non ajustée, dressée par le ministère fédéral des Pêcheries, mais la révision des données n'apportera aucun changement sensible dans leur valeur numérique.

Les gains importants, constatés pour le mois sous revue, sont attribuables à la Nouvelle-Ecosse, comme on l'a déjà souligné. En cette province, les prises furent de quelque 64,800 quintaux supérieures à celles de mars 1935, soit 160,300 quintaux contre 95,400 et, au chiffre de \$349,550, la valeur au débarquement fournit un accroissement de près de \$145,200. La plupart des pêches de la province furent plus fructueuses qu'il y a un an, telles, par exemple celles de la morue, de l'aiglefin, des pétoncles et du homard. Les pêcheurs de morue firent plus que doubler leurs prises par rapport à mars antérieur, avec la réalisation de plus de 78,800 quintaux dont la valeur au débarquement, au chiffre de \$145,200, s'est trouvée accrue de plus de 160 pour cent.

Au chiffre de 27,000 gallons de pétoncles écaillés d'une valeur de \$47,200 au débarquement, la pêche des pétoncles ne fut pas loin de fournir des augmentations de 100 pour cent. Les prises d'aiglefin, avec 34,900 quintaux, furent d'environ 6,100 quintaux supé-

rieures à celles d'il y a un an et, avec 81,600, la valeur au débarquement s'en est accrue de \$14,850. Une augmentation de 760 quintaux porta les déchargements de homard à 1,860, et, leur valeur au débarquement, au chiffre de \$44,200, dépassa de \$16,450 les chiffres propres à mars antérieur.

Au Nouveau-Brunswick, les prises de hareng se sont chiffrées en mars à 29,200 quintaux d'une valeur au débarquement légèrement supérieure à \$27,400. D'un côté, il y a un gain un peu inférieur à 9,700 quintaux et de l'autre un gain de plus de \$11,100. Ce sont les pêcheries de hareng et de sardine qui rendent surtout compte du relèvement des chiffres de la pêche au Nouveau-Brunswick.

Les pêcheurs maritimes de Québec ne pratiquèrent de pêche en mars ni cette année ni en 1935 et les exploitants de l'Île-du-Prince-Edouard, bien qu'ayant capturé quelques carrelots et poulamons l'année dernière, ne firent rapport d'aucun déchargement de poisson en mars écoulé.

L'accroissement des prises de flétan rend compte du relèvement de la pêche en Colombie-Britannique, qui se chiffrà à 95,550 quintaux d'une valeur un peu supérieure à \$133,000 dans la valeur au débarquement. En mars 1935, les pêcheurs de flétan de la côte du Pacifique avaient été forcés de ralentir la conduite de leurs exploitations par suite des conditions adverses de certains marchés, de sorte que leurs prises avaient accusé une régression de 600 quintaux. Cette année, toutefois, ils se mirent avec entrain à la pêche dès l'ouverture de la saison du flétan, le 15 mars. Aussi leurs prises pour le mois sous revue furent-elles supérieures à 5,000 quintaux d'une valeur de \$36,000 au débarquement, soit une plus-value de \$29,600.

La plupart des autres pêcheries de la Colombie-Britannique fournirent une production déficitaire par rapport à celle de la période antérieure correspondante. C'est ainsi que les prises de saumon accusèrent un fléchissement de quelque 1,300 quintaux et que leur valeur au débarquement décrut de \$8,600. Les prises de hareng furent quelque peu

plus faibles qu'il y a un an. D'autre part, la pêche des couteaux et des mactres fournit une production supérieure à 2,600 barils contre 400 barils il y a un an.

L'EXPERTE EN CUISSON DU POISSON, À L'EMPLOI DU MINISTÈRE ENSEIGNE À ENLEVER LES ARÊTES D'UN POISSON DESTINÉ À ÊTRE CUIT AU FOUR

"Vous me demandez quel est le plat de poisson que je tiens en prédilection" disait l'autre jour Mlle Estelle LeBlanc au cours de son travail comme démonstratrice en cuisson du poisson pour le compte du ministère fédéral des Pêcheries, "quel est le plat que je préfère à tous les autres. Bien, je vais vous avouer franchement que nous avons au Canada tant de diverses sortes de poissons, mollusques et crustacés comestibles, offerts en des états si variés, à savoir: en l'état frais, en l'état frigorifié, en filets, en conserve, en l'état fumé, séché, saumuré et autres, qu'il est fort difficile de se prononcer sur cette question de prédilection. C'est, en effet, une des caractéristiques de notre industrie des pêches au Canada que d'être en mesure d'assurer une production d'articles alimentaires si diversifiée qu'il n'est pas de goûts délicats ni d'occasions rares auxquels elle ne puisse faire face, sans compter que les consommateurs comportent tant de substances utiles à la santé qu'il est de toute sagesse d'en faire un usage fréquent.

"Comme question de fait, toutefois, un des plats que je considère comme très savoureux consiste en un poisson qui a été désossé, garni d'une bonne farce et cuit avec soin au four. Mais, sachez bien que ce n'est pas là un plat de prédilection. Je ne le cite qu'à titre d'exemple.

"Lorsque je me propose de faire cuire un poisson de cette façon, je commence par en choisir un de grosseur moyenne, d'environ quatre livres. Puis je le dépouille de ses écailles, je lui enlève les yeux et les ouïes et je lui

(Suite à la page 4)

LA PRODUCTION DES HŪÎTRES A DÉCUPLE EN L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD DEPUIS 1933

Les ostréiculteurs, qui exercent des exploitations sous l'effet des modalités que comporte le régime institué par le ministère fédéral des Pêcheries en vue de rétablir l'industrie huître en l'Île-du-Prince-Édouard, disposèrent en 1935 d'une quantité d'huîtres dix fois supérieure à celle qui fut écoulée en 1933. En cette dernière année, en effet, les ventes d'huîtres, originaires de bancs en location ou de bancs mis en valeur sous l'influence du département, ne s'étaient chiffrées qu'à 92 barils tandis qu'en 1935, elles représentèrent 1,000 barils en chiffres bruts.

Ces chiffres témoignent du succès et de l'expansion du plan des travaux ostréicoles dressé par le département, plan dont la réalisation doit être tenue comme distincte de l'accomplissement des exploitations de pêche entreprises sur des fonds où il existe un droit public de pêche. Voici, au demeurant, certains autres faits de nature à faire ressortir la valeur et la portée des efforts tentés par le département dans le domaine de l'ostréiculture :

C'est en l'automne de 1931 que des fonds furent pour la première fois mis en location. En 1932, le nombre des fonds en exploitation se chiffrait à 26 d'une superficie totale approximative de 110 arpents. L'année dernière, le nombre des bancs amodiés s'élevait à 140 d'une superficie totale approximative de 601 arpents, bien que cette aire ne soit pas encore toute entière mise en valeur. En 1932, les éleveurs y immergèrent 254 barils d'huîtres, destinées à la propagation, et en 1935 leurs versements s'y totalisèrent à 2,103 barils, à l'exclusion de quelque deux cents barils qui ne furent laissés sur les bancs qu'une partie de l'année.

C'est donc dire que l'industrie huître est aujourd'hui définitivement établie en l'Île-du-Prince-Édouard et qu'elle s'y développe rapidement. Son expansion a été retardée par nombre de facteurs et il convient de faire observer ici que les résultats acquis ne rendent pas exactement compte de l'intérêt croissant que portent à la pratique de l'ostréiculture et les amodiataires et les aspirants à l'exercice de cet art. L'industrie a atteint un stade où les concessionnaires les plus entreprenants sont en mesure de démontrer que l'élevage des huîtres par entreprise privée est profitable, ce qui se traduit par des manifestations de plus en plus vives d'intérêt et d'effort.

D'une manière, mais à l'exclusion de toute question relative à l'amodiation et à la mise en valeur des fonds, l'applica-

tion du plan d'ostréiculture en l'Île-du-Prince-Édouard date de 1928, année où par un accord conclu entre les autorités provinciales et fédérales, le droit à la propriété, à l'aménagement et à l'exploitation des bancs et des fonds propres à l'ostréiculture fut transféré au ministère fédéral des Pêcheries. Toutefois, des recherches et des essais furent jugés nécessaires en vue de déterminer les procédés d'élevage les mieux appropriés à cette région et force il y eut aussi de parachever certaines études de relief du fond marin, de sorte que ce ne fut pas avant 1931 que les terrains purent être mis en location. Les premières concessions s'appliquèrent à des aires de la baie de Malpèque. La majorité des entreprises ostréicoles est encore limitée à cette région qui fut longtemps en renom dans le monde pour l'excellence de ses huîtres mais en 1935, on constatait la conduite d'opérations ostréicoles en neuf autres régions : Cascumpèque, Covehead-Brackley, Savage, Rustico, Tracadie, Conway-Inlet, Riv. Boyles, Riv. Pinette et Riv. Brudenelle.

Les ostréiculteurs mettent en pratique les procédés dérivés des études et des essais conduits par le département et M. Needler, dont le quartier général est à une station de recherches sur les huîtres établie par l'Office de Biologie au Canada à Ellerslie, I.-P.-E., se tient à leur disposition pour tous renseignements dont ils peuvent avoir besoin. Bien que le quartier général soit à Ellerslie, il n'en reste pas moins que les recherches, les expérimentations ou les opérations relatives aux approvisionnements en huîtres-mères sont effectuées ailleurs au fur et à mesure des besoins.

Des essais et expériences en ostréiculture sont poursuivis sans interruption par le département dans la rivière Bideford, tributaire de la baie de Malpèque, où certaines étendues du fond ont été mises en réserve dans ce but et où se trouve située la station de recherches. Là on fait l'épreuve effective de divers procédés et les utiles renseignements ainsi recueillis sont mis à la disposition des amodiataires et des autres personnes intéressées à l'exercice de l'art ostréicole. Là aussi, des efforts sont tentés en vue d'assurer une source d'approvisionnement en huîtres-mères aux exploitants de façon à les mettre à même de peupler leurs terrains. Aussi, l'année dernière, 268 barils d'huîtres-mères furent-ils extraits des gisements du département pour être vendus pour des fins de reproduction. Pendant l'année, une certaine quantité de petites huîtres, extraites par le départe-

ment au moyen de la drague du lit de la rivière Hillsborough, fut aussi vendue pour des fins de repeuplement.

Naturellement, l'Île-du-Prince-Édouard n'est pas la seule région productrice d'huîtres au Canada, bien que le rendement de ses fonds en location et de ses fonds publics soit plus élevé que celui des trois autres provinces dotées de réserves en huîtres, à savoir le Nouveau-Brunswick, la Nouvelle-Ecosse et la Colombie britannique. Toutefois, ces quatre provinces ensemble ne produisent pas une quantité suffisante d'huîtres pour répondre aux besoins de la consommation au Canada, de sorte que nombreuses sont les possibilités qui s'offrent à l'expansion de l'industrie huître en ce pays-ci. C'est là un des facteurs qui a contribué le plus à l'extension des opérations ostréicoles en l'Île-du-Prince-Édouard. Il convient d'ajouter ici que les huîtres ne constituent pas seulement un aliment délicat mais aussi un comestible de la plus haute valeur diététique, surtout pour les personnes portées à l'anémie. Et à cet égard, nos huîtres, qu'elles proviennent de l'Atlantique ou du Pacifique, sont également recommandables.

LA QUANTITÉ D'ŒUFS PRODUITS PAR LES SAUMONS ATLANTIQUES CONSTITUE 25% DU POIDS DES GÉNITEURS

Les œufs de saumon atlantique pris individuellement ne sont pas très volumineux, ayant la grosseur d'une chevrotine à peu près, mais, assemblés en masse, ils constituent, en moyenne, près de 25 pour cent du poids des poissons qui les produisent. C'est, du moins, ce qui ressort des opérations de pesage, effectuées par les agents du service d'Aquiculture du ministère fédéral des Pêcheries.

Sur les 328 poissons manutentionnés, dont le poids varia de trois livres et demie à trente-six livres avant l'extraction des œufs, ces derniers fournirent un poids global de 901½ livres, soit 24.04 pour cent du poids des poissons et des œufs ensemble. Naturellement, les pourcentages varièrent beaucoup d'un individu à l'autre.

Notons, en passant, que le saumon atlantique forme une espèce distincte et qu'il diffère du saumon qu'on trouve sur la côte occidentale. Le saumon atlantique et les cinq espèces de saumon qui sont pêchées en si grande abondance dans les eaux de la Colombie Britannique appartiennent à la même famille mais non au même genre. Les

(Suite à la page 3)

L'INSTITUTION D'UN RÉGIME DE SURVEILLANCE INTERNATIONALE A EU POUR EFFET D'ACCROÎTRE L'IMPORTANCE DES PEUPLEMENTS DE FLÉTAN DANS LES EAUX DU PACIFIQUE

La réglementation internationale de la pêche de flétan du Pacifique nord-américain, adoptée à la suite de l'accord conclu entre le Canada et les Etats-Unis, continue à se traduire par un accroissement dans l'abondance du flétan dans les eaux ressortissant à la convention.

Depuis 1930, année qui fut la dernière où cette pêche ait été exploitée sans contraintes, l'abondance du flétan, tel qu'il ressort du chiffre de production par unité d'engin en service, s'est accrue de 76 pour cent dans la Zone No 2 des eaux ressortissant à la Convention, zone qui embrasse les eaux de la côte de la Colombie britannique, et de 37 pour cent dans la Zone No 3, qui est sise à l'ouest du cap Spencer, Alaska. Ces deux aires constituent les régions productrices par excellence de la pêche en question, bien que la convention comporte certaines autres étendues d'eau.

Les chiffres relatifs à l'accroissement en abondance ont été tirés des registres tenus par la Commission Internationale des Pêcheries, qui fut constituée en vertu du traité dans le but de se documenter sur la pêche et d'en réaliser la réglementation. Les règlements, adoptés par la Commission, restent assujettis à l'assentiment du Gouverneur en Conseil du Canada et à celui du Président des Etats-Unis. Le Canada est représenté à la Commission par M. W. A. Found, sous-ministre du département fédéral des Pêcheries, et par M. J. P. Babcock, autrefois du département des Pêcheries de la Colombie britannique. M. Babcock est le président de la Commission.

Dans les eaux ressortissant à la convention, l'abondance du flétan n'a cessé de s'accroître depuis 1930, année où elle fut à son minimum, et l'année dernière, d'après les données statistiques de la commission, elle s'éleva dans la Zone No 2 jusqu'à 61.1 livres par unité d'engin en service, et dans la Zone No 3 jusqu'à 88 livres. Trois ans avant, c'est-à-dire en 1932, les chiffres avaient été de 50.1 livres en la Zone No 2 et de 82.2 en la Zone No 3.

De concomitance avec les variations d'abondance en 1935, on constate aussi un accroissement dans la proportion des poissons de taille moyenne et de grande taille dans les prises, ce qui sert à faire ressortir la présence d'un plus grand nombre d'individus parvenus à maturité que c'était le cas lors des années antérieures.

Dans l'ordre naturel des choses, plus est grand le nombre des géniteurs, plus est considérable la production du frai et nécessairement plus doit être important, au temps voulu, l'apport de jeunes poissons dans la pêche. A cet égard, il convient d'ajouter que les observations, conduites par les chercheurs de la commission dans les environs de l'archipel de Charlotte, en Colombie britannique, pendant la période s'étendant du 1er décembre 1934 à la fin de février 1935, ont servi à démontrer que les œufs de flétan étaient alors plus abondants qu'en toute autre saison de frai antérieure.

MULTIPLICATION DU KOKANI

Il y a environ deux ans, le service d'Aquiculture du ministère des Pêcheries s'avisa de déverser dans les eaux des lacs Arrow, en Colombie-Britannique, une certaine quantité de kokani en vue d'y créer une réserve alimentaire pour les truites kamloops. Or, il ressort des renseignements qui nous sont parvenus de la part des surveillants de pêche en exercice en cette région que ce but a été pleinement atteint. Les sportifs recherchent la truite kamloops et la truite kamloops vit du kokani dont elle fait sa nourriture de prédilection.

Les lacs Wilson et Slocan furent les deux nappes d'eau ainsi peuplées de kokani. Dans ces deux lacs, les kokanis qui y furent immergés il y a deux ans, s'y sont accrus en taille et s'y sont même reproduits en nombre suffisant pour y assurer aux truites kamloops une réserve alimentaire dont l'abondance répondra, en toute vraisemblance, aux besoins de ces poissons. Il n'y avait de kokani ni en l'un ni en l'autre de ces lacs lorsque nos pisciculteurs y introduisirent quelques milliers d'œufs de cette espèce en provenance de l'une des écloseries de l'Etat. Le lac Slogan avait déjà servi d'habitat à un peuplement de kokani mais tous les individus en avaient été exterminés par un affluent d'eaux résiduelles provenant de certaines entreprises minières.

Le kokani, dont la taille mesure environ neuf pouces de longueur, est une espèce lacustre dérivée du saumon rouge. Ce poisson se distingue par sa coloration d'un rouge vif à l'époque de la fraie. Au Canada, on ne le trouve

qu'en Colombie-Britannique. On en pêche une certaine quantité pour l'écoulement sur les marchés et les sportifs en capturent quelques uns par occasion mais ils ne sont pas considérés comme des poissons de luxe d'importance. Les écloseries du Pacifique, exploitées par le ministère fédéral des Pêcheries, produisent un petit nombre d'alevins de kokani, presque tous destinés à l'empoisonnement des eaux fréquentées par les truites kamloops, qui elles sont fort recherchées comme poissons sportifs.

LA QUANTITÉ D'ŒUFS PRODUITS (Fin)

travailleurs scientifiques des deux côtes se livrent continuellement à des études sur le saumon car c'est un poisson d'une grande valeur pour le Canada.

Les recherches sur la perte en poids du saumon atlantique par suite de l'extraction des œufs ne furent, toutefois, pas conduites à cause de leur importance immédiate mais bien parce qu'on ne veut laisser échapper aucune occasion de recueillir des données portant sur l'histoire naturelle des poissons et parce qu'il était ainsi possible de s'assurer des données authentiques sur la perte du poids dans le cours des opérations piscicoles ordinaires sans frais supplémentaires. Sur les 328 saumons, soumis à l'examen, 204 d'entre eux furent manutentionnés à l'étang-vivier, exploité en conjonction avec l'écloserie de l'Etat à Saint-Jean, N.-B., 109 à l'étang du lac Allen dans le comté de Yarmouth, N.-E., et les quinze autres à la rivière Matapédia, qui coule en Québec et dans la région septentrionale du Nouveau-Brunswick. Bien qu'il y eut des poissons de toute taille, variant de trois livres et demie à trente-six livres, il n'en reste pas moins que ceux d'un poids, se rangeant de dix à vingt livres constituaient le groupe le plus important.

A l'étang-vivier du lac Allen, la perte moyenne en poids par suite de l'opération du coulage fut de 24.96 pour cent. A Saint-Jean, les œufs, extraits des 204 poissons qui y furent manutentionnés, comportèrent un poids de 535½ livres, ce qui signifie que leur extraction entraîna une perte en poids de 23.71 pour cent. Sur la Matapédia, les quinze saumons pesaient 282½ livres avant l'opération du coulage et perdirent de ce fait un poids de soixante-quatre livres, soit 22.65 pour cent.

Tous les œufs, retirés des poissons, furent naturellement utilisés, c'est-à-dire, mis en incubation avec plusieurs milliers d'autres. Un certain nombre de jeunes poissons, qui en sont dérivés, vivent maintenant dispersés en diverses étendues d'eau.

LES MEILLEURS POISSONS COMESTIBLES ABONDENT DANS LES EAUX DES RÉGIONS SEPTENTRIONALES DU CANADA

Il ne s'exerce pas d'importantes opérations de pêche commerciale en ces régions du Nord-Ouest du Canada qui constituent les territoires de MacKenzie et de Keewatin mais il s'y trouve une abondance d'excellents poissons comestibles et une fois que la population s'y sera accrue et que les moyens de transport s'y seront développés, il se peut que ces régions en arrivent à contribuer substantiellement au rendement de la pêche du Canada. Entre temps, d'autres régions canadiennes des provinces littorales et continentales, peuvent assurer à tous les consommateurs un approvisionnement régulier de produits de pêche aussi succulents qu'il soit possible d'en trouver en l'une quelconque des parties du globe. Au surplus, les produits de la pêche ne tiennent-ils pas le premier rang parmi les aliments reconstituants de l'organisme humain.

Il n'est peut-être pas possible d'offrir un exposé plus net de la situation relative aux réserves de pêche des régions de MacKenzie et de Keewatin qu'en rapportant les commentaires faits par M. J. R. Dymond, directeur du Musée de Zoologie d'Ontario, qui s'est avisé d'assembler et de coordonner les données relatives à ce sujet. Les nombreux lacs et rivières de ces régions, selon M. Dymond, comportent un abondance des plus délicieux poissons comestibles, à savoir: le corégone, la truite des lacs, l'omble arctique, l'inconnu, le tullipi, l'ombre et le sandre jaune. Au nombre des poissons d'importance secondaire, on compte le brochet, le cyprin-sucet, la laquaiche et le silure. Il ressort aussi des énoncés présentés au ministère fédéral des Pêcheries par les divers agents fédéraux qui se sont trouvés en exercice dans le Nord, par intervalles, qu'on y constate aussi la présence du hareng de mer, du poulamon, des marsouins, et des phoques communs sur la côte de la région de MacKenzie. On y perçoit aussi des baleines au large de cette côte mais, par intervalles seulement, selon toute vraisemblance. On a signalé aussi la présence occasionnelle de saumons du Pacifique dans le fleuve MacKenzie et sur la côte de MacKenzie. On rapporte aussi que des saumons ont été perçus dans les rivières Coppermine et Tree, surtout dans la Coppermine, mais on ne s'est jamais préoccupé d'identifier ces poissons d'après leur espèce. Si ce sont réellement des saumons, il est au moins certain qu'ils n'appartiennent pas à l'espèce atlanti-

que qui n'a jamais été signalée à l'ouest du promontoire dit cap Hope sur la rive occidentale de la baie de l'Ungava, soit une distance considérable de Coppermine.

Le corégone constitue le plus important poisson d'eau douce du Canada et il y a des indices de sa présence dans la plupart, au moins, des lacs propres aux régions de MacKenzie et de Keewatin aussi bien qu'en nombre de cours d'eau de ces territoires. Il semble que plusieurs variétés de corégone y soient présentes si l'on en juge par la diversité des dénominations qui y sont en usage pour désigner ce poisson. Il n'est pas hors de propos de signaler ici que par le passé, d'après l'écrivain Preble, les emplacements des postes d'échange et des stations d'hivernage de certaines entreprises d'exploration furent choisis d'après l'abondance locale de ce poisson.

La truite des lacs et l'ombre semblent être abondants en ces régions septentrionales. Certaines truites atteignent une grande taille et leur poids est de quarante à cinquante livres. L'inconnu, qui est présent en diverses eaux, n'est pas un poisson qui, comme comestible, soit aussi désirable que d'autres dont on constate l'existence dans le nord mais il est de forte taille et offre un certain intérêt à cause de ses relations asiatiques. Il semble, en effet, que des branches collatérales de cette espèce se trouvent en certaines des eaux de la Sibérie. Le tullipi, parfois appelé hareng des lacs, est présent en diverses régions de Keewatin et de MacKenzie et qu'en certains endroits, du moins, sinon en plusieurs, il soit d'une grande abondance. Le brochet aussi s'y montre abondant et le sandre est plutôt commun jusqu'au Grand-Lac-des-Esclaves, vers le nord. La lotte se trouve en nombre de localités.

Au nombre des autres poissons de ces régions septentrionales ou de l'aire de MacKenzie du moins, on compte le *moxostôme doré*, désigné sous la dénomination scientifique de *Moxostoma aureolum*. On rapporte que ce poisson est fort commun dans le Grand-Lac-des-Esclaves ainsi que dans le fleuve MacKenzie en certaines saisons pour disparaître ensuite presque tout à fait.

On a aussi constaté la présence de la laquaiche dans le Grand-Lac-des-Esclaves et on en a signalé des spécimens, bien que très rarement, au nord de cette nappe d'eau. C'est le même pois-

son qui se prend en quantités substantielles dans les lacs du Manitoba et en certaines étendues d'eau des provinces centrales et il est partout fort recherché pour les qualités gustatives de sa chair.

L'EXPERTE EN CUISSON (Fin)

sectionne un tiers de la queue. (En se frictionnant les mains avec un peu de sel, on peut plus facilement dépouiller le poisson de ses écailles parce qu'on s'assure ainsi une plus forte prise sur le tronc du poisson). Après l'excision des nageoires au moyen de ciseaux, le poisson doit être tranché sur environ les deux tiers de sa longueur à l'endroit du ventre et il doit être vidé et nettoyé. Puis, en pliant le tronc, on se trouve à briser la grosse arête dans le voisinage de la tête et de la queue ou encore je sectionne la grosse arête avec les ciseaux. Enfin je procède au désossage.

Pour désosser un poisson, vous commencez par faire glisser un solide couteau bien acéré le long de la grosse arête, des deux côtés. Après cela, l'épine dorsale peut être extraite avec facilité. De petits morceaux de chair peuvent adhérer à l'arête. On les ajoutera à la farce, si l'on veut. La farce sera alors introduite, mais non avant d'avoir arrosé de jus de citron et saupoudré de sel la cavité abdominale du poisson. La confection de la farce est une question de goût particulier ou familial.

"Quant à la durée de cuisson, un poisson de quatre livres doit rester au four pendant environ quarante minutes. Pendant les dix premières minutes, le four sera porté à une très haute température qu'on pourra ensuite la laisser tomber à un niveau modéré.

"Certaines ménagères s'imaginent que le désossage d'un poisson constitue une opération ardue. En vérité, il n'en est rien. Il est, en fait, plus difficile de l'expliquer que de la pratiquer. Brisez, comme je l'ai dit, l'épine dorsale au voisinage de la tête et de la queue, faites usage d'un bon couteau et vous constaterez qu'il est réellement facile d'extraire la grosse arête."

Les baquets pour palangres sont des récipients en bois dans lesquels sont disposées par enroulement des palangres pourvues d'hameçons déjà amorcés, destinés à la capture des poissons des grands fonds. La palangre est une longue ligne à laquelle se trouvent attachés des avançons, de quatre pieds de longueur chacun environ. Les hameçons sont attachés à ces avançons.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

MAI 1936

N° 79

PRISES DE POISSON DE MER EN AVRIL

En avril 1936, les pêcheurs maritimes du Canada déchargèrent plus de poissons, mollusques et crustacés qu'en avril 1935 avec une légère augmentation correspondante dans la valeur de ces produits au débarquement. Sur la côte occidentale, les prises et leur valeur au débarquement sont à la fois plus élevées qu'il y a un an tandis que sur la côte orientale, on constate une régression de trois ou quatre mille dollars dans l'ensemble de la valeur en dépit d'un gain dans les prises.

Voici, tel qu'il ressort de la statistique dressée par le ministère fédéral des Pêcheries, un résumé des exploitations de pêche maritime au Canada pour le mois sous revue.

Pour les deux côtes, les prises se sont totalisées à 302,150 quintaux, en chiffres bruts, soit un accroissement supérieur à 43,500 quintaux par rapport à avril 1935.

La valeur totale au débarquement des poissons, mollusques et crustacés s'est chiffrée à \$715,200, soit un gain de \$23,200.

La production des pêcheries de la côte du Pacifique s'est montée en tout à 51,700 quintaux et celle de la côte de l'Atlantique à 250,460 quintaux, soit une augmentation de 6,400 quintaux dans le premier cas et de 37,120 dans le second.

Sur la côte occidentale, la valeur des prises au débarquement fut de \$235,200 ce qui représente un gain de \$27,900 mais on signale un fléchissement dans la valeur des pêches atlantiques, qui ont produit \$479,900 contre \$484,700 il y a un an.

Ce sont les pêcheries du saumon et du flétan qui rendent surtout compte de l'élévation de la valeur en Colombie britannique par rapport à 1935.

La régression des déchargements de morue, d'aiglefin, de flétan et de pétoncles en Nouvelle-Ecosse rend compte dans une large mesure de la diminution en valeur de la côte atlantique.

La pêcherie, qui se signale par la plus forte variation dans les résultats des

deux mois d'avril sous revue, est celle du hareng dans les provinces atlantiques. En effet, cette pêcherie produisit en avril 1936 49,600 quintaux soit quarante-neuf fois la quantité de ce poisson réalisée en avril 1935. Au chiffre de \$26,125, la valeur au débarquement s'en accrut d'environ vingt-six fois. Mais ces gains impressionnants sont attribués à l'influence de facteurs particuliers. En effet, de bonne heure, au printemps de l'année dernière, la température et les conditions de la glace flottante se montrèrent défavorables à la pêche du hareng, de sorte que faibles furent les prises de ce poisson. Comme cette année, ces deux facteurs adverses se firent beaucoup moins sentir, il est résulté que les prises de hareng des quatre provinces atlantiques furent beaucoup plus fortes qu'il y a un an.

Comme question de fait, dans le cas de Québec, aucun déchargement de hareng ni d'un autre poisson quelconque ne fut signalé en avril 1935 tandis qu'en avril 1936, il y en fut réalisé 8,400 quintaux d'une valeur de \$1,700 au débarquement. Cette quantité de hareng constitua la production poissonnière en Québec pour le mois sous revue.

Pendant le mois d'avril, les principales exploitations de pêche en Colombie britannique furent celles du flétan, du saumon, de la morue-linge et du hareng. Au chiffre de 19,500 quintaux d'une valeur de \$113,500 au débarquement, les prises de flétan furent de 7,800 quintaux supérieures à celles d'il y a un an avec plus-value correspondante de \$16,000. Au chiffre de 6,700 quintaux, la quantité de saumon réalisée fournit un accroissement de 1,100 quintaux. La valeur du saumon au débarquement s'accrut d'environ \$12,500 pour s'élever jusqu'à \$66,500.

Il s'est pêché plus de morue-linge qu'en avril 1935 mais, au chiffre de \$31,750, la valeur de ce poisson au débarquement accuse une faible régression. La pêche du hareng s'est montrée déficitaire tant en quantité qu'en valeur.

Trois des quatre provinces atlantiques fournirent des gains tant dans les prises

que la valeur de ces dernières au débarquement mais ces accroissements furent nullifiés par les régressions constatées en Nouvelle-Ecosse. Cette province apporte ainsi un autre exemple des variations de la pêche. En mars, en effet, c'était la Nouvelle-Ecosse qui tenait la tête grâce au relèvement marqué de ses prises de poisson et de leur valeur, mais en avril la bonne fortune ne sourit aux pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse qu'une partie du temps, de sorte que force fut aux exploitants de cette province de se contenter d'une production de 160,750 quintaux d'une valeur de \$433,500 au débarquement. En avril antérieur, leurs prises avaient été légèrement supérieures à 173,000 quintaux d'une valeur de \$453,000 au débarquement.

La plupart des pêches d'avril en Nouvelle-Ecosse furent plus faibles qu'en 1935 et rapportèrent moins de recettes aux exploitants. Dans le cas du homard, toutefois, les recettes monétaires passèrent de \$206,100, en chiffres bruts, à \$214,800 en dépit du fait que les prises tombèrent de 14,210 quintaux à 13,000.

Le hareng et la morue furent les seuls poissons pêchés en avril par les exploitants de l'Île-du-Prince-Edouard. N'était la nécessité d'une stricte précision, on pourrait dire que les prises de la province furent constituées de hareng puisque sur un total de 18,945 quintaux, cinq seulement furent de la morue. La valeur totale au débarquement fut de \$10,000. En avril de l'année dernière, les prises se totalisèrent à soixante quintaux d'une valeur de \$60 au débarquement.

En avril les prises de poisson de mer au Nouveau-Brunswick se sont montées à 62,400 quintaux d'une valeur de \$34,800 au débarquement. Le gasparot, le hareng, la sardine, les clanques, les praires et la morue furent les principales espèces pêchées. La pêche des deux premières s'accrut d'une façon prononcée avec élévation correspondante dans la valeur. Par comparaison aux résultats des exploitations d'avril 1935, on constate un gain de plus de 22,000 quintaux dans le rendement global en poisson au Nouveau-Brunswick et un accroissement supérieur à \$3,000 dans la valeur au débarquement.

LES PRISES DE HOMARD PROPRES À LA SAISON HIVERNALE FOURNISSENT UN GAIN DE 65% ET LEUR VALEUR AU DÉBARQUEMENT UN GAIN DE 78%

Les pêcheurs de homard du Canada ont remporté en ces derniers mois plus de succès qu'il y a un an.

Entre le 15 novembre 1935, lorsque commencèrent les premières exploitations de la saison tardive automnale ou hivernale, et la fin de mars, une production d'environ 33,100 quintaux de homard fut réalisée, soit environ 13,000 quintaux de plus qu'il n'en fut déchargé par les exploitants en la période antérieure correspondant de 1934-35. La valeur de ces prises au débarquement fut de \$657,700, en chiffres bruts, soit une plus-value de \$287,700.

Où, sous une autre forme, les prises s'accroissent de 65 pour cent environ et leur valeur au débarquement, de 78 pour cent, ce qui constitue, dans l'ensemble, un résultat des plus satisfaisants.

On trouve des homards dans les eaux des quatre provinces atlantiques mais les eaux de la côte du Pacifique en sont totalement dépourvues. Le temps permis pour leur pêche varie d'un secteur à l'autre du littoral et les prises, réalisées en la période novembre-mars, le furent dans la baie de Fundy et dans les eaux océaniques de la Nouvelle-Ecosse sises à l'ouest d'un point non très éloigné de Halifax. Ceci ne signifie pas, cependant, que la pêche ait commencé le 15 novembre en tous les secteurs de ce territoire. La saison s'ouvrit à cette date en un des secteurs du rivage du Nouveau-Brunswick mais en certaines localités. L'ouverture n'eut pas lieu avant le 1er décembre et ailleurs avant le 15 janvier.

Sur la totalité des prises propres à la période novembre-mars, près de 27,400 quintaux furent réalisés par les pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse dont les recettes au débarquement dépassèrent le chiffre de \$541,200. Leurs confrères du Nouveau-Brunswick déchargèrent 5,720 quintaux de homard, soit plus de deux fois la quantité réalisée par eux en la période correspondante antérieure, quantité qui leur rapporta plus de \$116,400 au débarquement. Tous ces homards, qu'ils soient provenus du Nouveau-Brunswick ou de la Nouvelle-Ecosse, furent écoulés sur les marchés à l'état vivant ou, comme on le dit parfois, furent expédiés en carapace mais nombre des homards qui seront pris au printemps et en l'été seront utilisés pour la mise en conserve. Les mois de mai et de juin sont ordinairement les pé-

riodes par excellence pour la production du homard.

Ajoutons, comme moyen de rappeler l'excellence des qualités gustatives et alimentaires des conserves de homard du Canada, qu'en notre pays la mise en boîte des poissons, mollusques et crustacés est assujettie à une réglementation faite par application de la Loi relative aux Viandes et Conserves alimentaires et qu'aucune fabrique de conserves de homard n'est autorisée à se livrer à des opérations industrielles à moins qu'elle ne satisfasse à certaines exigences arrêtées par la loi en ce qui concerne la construction, l'aménagement, la salubrité, le matériel d'exploitation ou d'outillage et les procédés de mise en conserve. Au surplus, des agents du personnel du ministère des Pêcheries, rendus aptes, par une formation pédagogique spéciale, à l'exercice du contrôle alimentaire du poisson et du contrôle sanitaire des fabriques de conserves, pratiquent de fréquentes inspections d'établissements et de produits en leur arrondissement respectif, aux époques où se poursuivent les opérations de mise en conserve. Tout le rendement en conserves de homard du globe, sauf une faible fraction, est produit au Canada.

Il y a quelques années encore, la majeure fraction des prises de homard était utilisée par les fabriques de conserves. Dernièrement, cependant, le négoce en homard vivant s'est beaucoup développé. En 1934, par exemple, un peu plus d'un tiers des prises de ce crustacé, soit 361,992 quintaux, furent écoulées sur les marchés à l'état vivant et près de 97,500 quintaux furent acheminées en cet état sur les Etats-Unis où ils rapportèrent plus de \$1,550,000.

MODIFICATIONS APPORTÉES À LA SAISON DE PÊCHE À LA LIGNE TRAÎNANTE DU SAUMON À DOS BLEUTÉ EN COLOMBIE- BRITANNIQUE

Les saumons à dos bleuté de la côte orientale de l'île Vancouver, qui est la principale aire de pêche pour ces poissons, disposeront désormais d'un peu plus de temps pour accroître leur taille sans être molestés grâce à une récente modification apportée aux Règlements de pêche particuliers à la Colombie-

Britannique et tendant à reculer de deux semaines l'ouverture de la saison de pêche du saumon à dos bleuté.

L'objet de cette modification qui sert à fixer au 1er juin, au lieu du 16 mai, l'ouverture de la saison de pêche du saumon à dos bleuté est d'accroître la taille de ces poissons pour le compte des exploitants. L'expérience a, en effet, enseigné qu'avec l'ouverture de la saison en la mi-mai, nombre des saumons à dos bleuté, capturés par les pêcheurs à la ligne traînante, avaient légèrement moins que le poids minimal de trois livres, de sorte que conformément à la loi, force était aux exploitants de les remettre à l'eau. Notons, en passant, que les saumons à dos bleuté ne sont ni plus ni moins que de jeunes cohos non encore parvenus à maturité. D'autre part, il ressort de certaines études effectuées par les scientifiques de pêche, travaillant pour le compte du ministère fédéral des Pêcheries, que les saumons à dos bleuté augmentent de taille très rapidement au printemps, à raison d'un livre par mois à peu près. Il est donc évident que les deux semaines de prolongation d'existence que leur assurent aujourd'hui les règlements suffiront à élever nombre des poissons sous-minimaux au-dessus de la limite de 3 livres et à rendre possible aux pêcheurs à la ligne traînante de les garder et de les vendre aux fabricants de conserves ou aux négociants en poissons frais.

Dans ces circonstances, le changement apporté fournit aux pêcheurs à la ligne traînante une occasion de réaliser une augmentation en recettes. Il est vrai qu'ils ne commenceront pas à pêcher aussi tôt que d'habitude mais d'un autre côté ils prendront des poissons de plus forte taille. Le recul de la date d'ouverture contribuera aussi à la réduction du nombre de poissons sous-minimaux qui étaient jusqu'ici détruits car il va sans dire que certains des poissons remis à l'eau après l'hameçonnage succombent toujours à leurs blessures, quelles que soit les précautions que prennent les pêcheurs en les décrochant.

Ce cas offre un exemple frappant de la multiplicité des facteurs qui peuvent influencer sur la confection et la transformation des règlements de pêche, qui, par parenthèse, sont tous établis par le gouvernement fédéral bien que dans les provinces où l'administration des pêcheries ne ressortit pas au ministère fédéral des Pêcheries, la mise en vigueur de ces règlements relève des autorités provinciales. D'autres dispositions réglementaires de pêche en Colombie-Britannique ont récemment été amendées à la lumière de l'expérience acquise.

VINGT-SIX ESPÈCES D'ANIMAUX MARINS SERVENT À CONSTITUER LE RENDEMENT DE LA PÊCHE EN COLOMBIE-BRITANNIQUE

Les prises de saumon en Colombie-Britannique se sont chiffrées en 1934 à près de 166,000,000 de livres et parfois les chiffres de cette production y sont sensiblement plus élevés. C'est là la principale raison pour laquelle la Colombie-Britannique dépasse toutes les autres provinces dans le domaine de la pêche. Mais le nombre d'espèces de poissons comestibles utilisés par l'industrie de la pêche du Pacifique s'élève à dix-sept, nombre auquel il convient d'ajouter sept espèces de mollusques et crustacés, des phoques à fourrure, des baleines et des squales. Pour ce qui est des baleines et des squales, leur substance sert à la fabrication de farines pour l'alimentation des oiseaux de basse-cour et des bestiaux, aussi bien qu'à la confection d'huiles destinées à divers usages industriels et commerciaux. En présence de cette énumération, il n'y a pas lieu de s'étonner si la production des produits de la mer en 1934 s'y est élevée à \$15,200,000 et même à des chiffres encore plus élevés en certaines années antérieures. Outre le saumon, les pêcheurs maritimes de la Colombie-Britannique prennent de l'oulachon, des poissons d'une taille de dix pouces et d'un poids de quelques onces ressemblant à l'éperlan, des baleines d'un poids de plusieurs tonnes, et de multiples poissons de tailles intermédiaires. Et, en quelles quantités, aussi! Il arrive parfois que les prises de hareng dépassent de beaucoup la marque de 100,000,000 de livres en une année quelconque et que les prises de célan fournissent un chiffre encore même plus élevé, bien qu'en ces dernières années la production de ces poissons ait été inférieure à ce niveau par suite des perturbations qui sont survenues dans les marchés du globe et dont l'effet, naturellement fut de ralentir la conduite des exploitations de pêche. Avec le flétan, le saumon, le hareng et le célan sont les poissons qui en Colombie-Britannique donnent le plus fort rendement et leur production réunie domine de beaucoup celle des autres espèces tant en quantité qu'en valeur. Des quatre espèces ci-haut désignées, c'est le flétan qui se prend en plus faible quantité, bien que la pêcherie de flétan au large de la côte de la Colombie-

Britannique et de l'Alaska soit la plus importante du globe. D'autre part, comme le prix du flétan est fort rémunérateur, les recettes en provenance de la pêche de ce poisson ne le cèdent en importance qu'à celles dérivées de la pêche du saumon.

Voici la nomenclature complète des poissons, mollusques et crustacés susceptibles d'être pêchés commercialement dans les eaux de la Colombie-Britannique:

Morue charbonnière	Morue franche
Flet ou carrelet	Flétan
Hareng	Morue-lingue
Perche	Oulachon
Morue rouge ou sébaste	Célan
Raie	Saumon
Sole	Eperlan
Poulamon	Esturgeon
Ormiers	Merlan
Crabes	Couteaux
Pieuvres ou poulpes	Mactres
	Huîtres
	Crevettes

Les baleines ne figurent pas parmi les espèces comestibles bien que, comme question de fait, la chair de baleine soit mangeable. Tous ces grands mammifères marins, qui sont capturés dans les eaux de la Colombie-Britannique, servent à la fabrication de farines, d'huiles et d'engrais. Les phoques à fourrure, qui sont pris lors de leur migration au large de la côte à destination des lieux de reproduction, sis dans les régions septentrionales, ne sont utilisés que pour leurs peaux. Les squales ne servent pas à l'alimentation des hommes mais il n'en reste pas moins que leur pêche rapporte de beaux bénéfices car leur substance est recherchée par les industriels qui la convertissent en farines, et en huiles.

PÊCHE DE LA SARDINE EN LA RÉGION MÉRIDIONALE DU NOUVEAU-BRUNSWICK

Au point de vue économique, la sardine constitue le poisson le plus important de tous ceux qui se prennent au Nouveau-Brunswick.

Il ressort, en effet, de la statistique de pêche, dressée par le ministère fédéral des Pêcheries, que l'année dernière la valeur marchande de ce poisson s'est élevée à plus de \$1,400,000. En 1929, année où au Nouveau-Brunswick la valeur de la sardine atteignit son maxi-

mum, si l'on excepte une ou deux années d'exception pendant la Grande Guerre, la valeur marchande de ce poisson se monta jusqu'à \$1,626,500.

Presque toutes les prises de sardine au Canada sont effectuées dans les eaux sises au large des comtés de Charlotte et de Saint-Jean, au Nouveau-Brunswick, la production du comté de Charlotte étant de beaucoup supérieure à toute autre. Il se pêche aussi de faibles quantités de sardine en Nouvelle-Ecosse et Québec mais les prises, opérées par les pêcheurs de ces deux provinces sont insignifiantes par comparaison à celles effectuées par les exploitants de Charlotte et de Saint-Jean, qui vendent leur poisson aux fabriques de conserves du comté de Charlotte et du Maine.

L'accroissement, signalé dans la pêche de la sardine, constitue le principal facteur qui rend compte du fait que la valeur marchande du poisson en 1935 en la région méridionale du Nouveau-Brunswick a dépassé de beaucoup celle de l'année antérieure pour le même arrondissement. Les données statistiques non ajustées portent à \$2,387,000, soit un gain de \$450,000 sur 1934, la valeur marchande du poisson en 1935 pour l'arrondissement comprenant les comtés de Charlotte, de Saint-Jean et d'Albert ainsi que le rivage de la baie de Fundy propre au comté de Westmoreland. Or, sur ce gain, la sardine rend compte de \$350,000. Au chiffre de 338,000 caisses, le rendement en conserves de sardine fut de 50,000 caisses supérieur à celui de l'année antérieure.

Les principales autres espèces de poissons, mollusques et crustacés réalisées en cette région furent le hareng, le homard, le saumon, les clanques, les praires, le gasparot, la morue, le colin et la merluche. Les prises de morue et de merluche furent quelque peu plus faibles qu'en 1934 mais les déchargements de hareng, de homard, de saumon, de clanques, de praires, de gasparot et de colin furent supérieurs à ceux de cette année-là avec augmentations correspondantes dans leur valeur au débarquement. Dans le cas du homard, on signale un gain de \$50,000 dans la valeur de ce crustacé au débarquement. La valeur du hareng au débarquement s'accrut de \$30,000. Au chiffre de \$26,200, la valeur des clanques et des praires au débarquement fournit une augmentation peu inférieure à 100%, cependant qu'avec \$24,600, la valeur du gasparot s'est révélée un peu plus que deux fois supérieure à celle de 1934.

FACTEURS ÉTRANGERS QUI ONT PROVOQUÉ LA RÉGRESSION DU RENDEMENT EN POISSON EN QUÉBEC

Aux exemples de causes lointaines susceptibles de produire des effets désastreux, il convient de citer celles qui ont provoqué le décroissement qui s'est fait sentir dans la production de la pêche en Québec pendant l'année 1935.

Ceux qui recherchent les causes de cette régression peuvent en trouver l'explication principale dans le fait que divers facteurs, qui se sont produits à l'étranger, ont contribué à désorganiser le régime importateur des marchés qui servaient de débouchés au poisson séché préparé en Québec. Comme d'habitude, il y eut abondance de poisson dans les eaux de la province pendant l'année et les pêcheurs s'y sont montrés aussi industriels que jamais mais avec moins d'avantages pour l'écoulement de leurs produits, ce qui s'est traduit par un ralentissement de leurs exploitations.

C'est là en abrégé une représentation des faits susceptible d'être amplifiée par l'addition de quelques données statistiques.

Pendant l'année, en effet, la totalité des déchargements de poisson opérés par les pêcheurs marchands de Québec, s'est chiffrée à un peu plus de 896,200 quintaux, soit 169,400 quintaux de moins qu'en 1934 dont 115,800 quintaux imputables à la production déficitaire de la morue. De même, la valeur totale marchande, propre à l'année s'est chiffrée à \$1,947,200 en accusant un fléchissement de \$359,200 dont \$300,000 imputable à la moins-value de la morue.

Les chiffres relatifs à la morue fléchissent parce que, comme on l'a déjà souligné, divers facteurs étrangers à Québec, nuisent beaucoup à la vente du poisson séché en Italie et en d'autres pays importateurs où, normalement, de fortes expéditions de poisson sont effectuées.

Il est vrai que certaines autres pêcheries de Québec fournirent l'année dernière de plus faibles rendements qu'en 1934, telles celles du homard et du hareng, mais c'est la pêche de la morue qui en cette province occupe le premier rang. La production des pêcheries fluviales et lacustres fut supérieure à celle de l'année antérieure, l'augmentation en valeur s'y chiffrant à près de \$30,000 mais, naturellement, les pêcheries maritimes sont d'importance majeure en Québec.

En ce qui concerne le nombre des membres du personnel pêcheur et le montant des placements monétaires, l'année s'est signalée par certains accroissements. C'est ainsi que le nombre des personnes, qui trouvèrent de l'occupation dans l'industrie en 1935, dépassa de 150 le chiffre de 1934, pour se monter à 15,238. Les navires, barques et engins, utilisés par les pêcheurs, furent évalués à \$2,508,500 et le capital appliqué aux fabriques de conserves et aux usines et ateliers de traitement du poisson le fut à \$447,500. On constate une augmentation de près de \$42,600 dans le premier cas et une diminution d'environ \$21,600 dans le deuxième, de sorte que l'ensemble des placements monétaires fournit un gain d'environ \$21,000.

MATELOTE DE POISSON

Une matelote de poisson est un plat tout désigné pour le repas du soir et cela pour trois raisons au moins: C'est un mets nourrissant sans être lourd; il est savoureux et enfin il peut être préparé sans trop d'effort à un temps de la journée où la plupart des maîtresses de maison recherchent un adoucissement aux soucis quotidiens du ménage. Il existe trois recettes différentes pour la confection de la matelote de poisson mais celle qui est fournie ci-après est préconisée par la spécialiste en cuisson du poisson du personnel du ministère fédéral des Pêcheries:

Faites frire les deux tiers d'une tasse d'oignon haché menu en trois cuillerées à bouche de beurre; puis ajoutez deux tasses de poisson cru, effeuillé ou découpé en dés. Tout bon poisson du Canada conviendra à la confection de ce plat. Prenez deux tasses de pommes de terre crues, découpées en dés, et, si vous le désirez, une tasse de céleri haché. Faites cuire les ingrédients ensemble pendant quelques minutes, ajoutez quatre tasses d'eau froide et assaisonnez de sel et de poivre au goût. Puis laissez bouillir le mélange jusqu'à ce que les pommes de terre soient devenues tendres. Après cela, ajoutez quatre tasses de lait froid et faites chauffer de nouveau la matelote jusqu'au point d'ébullition et servez très chaud.

ACCROISSEMENT DES EXPÉDITIONS DE POISSON SUR LES ÉTATS-UNIS EN 1935

Le trafic ferroviaire par train de marchandises ou par messagerie en pois-

sons, frais, frigorifiés et fumés du Canada a accusé en 1935 une légère régression de 210,000 livres par comparaison aux données de 1934 pour se chiffrer à un total de 81,941,100 livres. Les expéditions en partance de la côte atlantique se sont accrues de 716,300 livres, en chiffres bruts, tandis que celles en partance de la Colombie-Britannique ont décliné de 927,100 livres par rapport à l'année d'avant.

Ces chiffres sont tirés des relevés statistiques fournis au ministère fédéral des Pêcheries par les compagnies de chemin de fer. Les expéditions de poisson par train de marchandises se sont montées à 58,813,400 livres et celles, effectuées par messagerie, à 23,127,600 livres.

Le gain, réalisé dans le négoce de la côte atlantique, est attribuable au relèvement des exportations sur les États-Unis, lesquelles, au chiffre de 14,607,100 livres, ont surpassé de plus de 1,065,000 livres, celles de 1934. Toutefois, les envois, originaires du littoral atlantique à destination des régions centrales et occidentales du Canada, ne furent pas aussi importants qu'en l'année antérieure, étant tombés de 148,000 livres pour se fixer à 33,088,500 livres. Pour une cause quelconque qui n'a pas été élucidée, les expéditions de poissons frais, frigorifiés et fumés d'origine atlantique par train de marchandises et par messagerie à destination de localités situées dans les limites de la région atlantique elle-même, accusent aussi une régression.

D'un autre côté, les exploitants de la Colombie-Britannique accurent d'une façon peu sensible leurs envois ferroviaires sur des localités situées dans les limites de leur propre province, mais leurs exportations sur les États-Unis subirent une régression très marquée. La quantité de poisson expédié par train de marchandises et par messagerie à partir de la Colombie-Britannique à destination de localités propres au Canada central, se chiffrà à 9,921,300 livres, soit 370,100 livres de plus qu'en 1934. Il faut, naturellement, tenir compte ici du fait qu'il ne s'agit, en l'espèce, que de poissons, frais, frigorifiés et fumés et que les chiffres ne se réfèrent en rien à un produit tel que le saumon en conserve, qui est le plus important du rendement en poisson de la Colombie-Britannique.

Les exportations de la Colombie-Britannique sur les États-Unis en l'année sous revue furent de 1,318,000 livres en régression sur 1934, soit 16,396,600 livres en 1934 contre 15,078,400 livres en 1935.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

JUIN 1936

N° 80

PRISES DE POISSON DE MER EN MAI

Il ressort des relevés statistiques présentés au ministère des Pêcheries que les exploitations maritimes de pêche propres au mois de mai 1936 se comparent comme suit avec celles de mai 1935:

Les prises de poissons, mollusques et crustacés marins se sont chiffrées à 1,149,360 quintaux, soit une augmentation de plus de 258,200 quintaux.

La valeur totale des prises au débarquement s'est montée à \$2,355,200, soit une augmentation de \$567,500. Les prises de la côte atlantique se sont totalisées à 1,095,100 quintaux, soit une augmentation de plus de 257,500 quintaux.

La valeur au débarquement des prises de la côte atlantique s'est chiffrée à \$2,101,600, soit une augmentation de \$575,000.

Aux chiffres de 54,260 quintaux d'une valeur de plus de \$253,500 au débarquement, les prises de la côte du Pacifique manifestent un gain de 700 quintaux dans la production et accusent une moins-value d'environ \$7,400.

Ce sont les pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse qui ont le plus effectivement contribué à porter les chiffres du mois de mai 1936 au-dessus de ceux du mois correspondant antérieur. Ils ont accru leurs prises d'environ 70 pour cent et la valeur de ces dernières au débarquement de 85 pour cent par rapport à mai antérieur. La production en poisson de la Nouvelle-Ecosse s'est chiffrée à 418,800 quintaux, en chiffres bruts, d'une valeur au débarquement de plus de \$1,298,500.

Le trait marquant de la pêche en Nouvelle-Ecosse en mai consista dans le fait que les prises de morue et d'aiglefin furent plus du double de celles de mai de l'année dernière. Dans le cas de la morue, la quantité en fut de 118,500 quintaux par comparaison à 58,800 quintaux. Les déchargements d'aiglefin se sont chiffrés à près de 49,600 quintaux contre 21,600. La valeur de la morue au débarquement fournit une augmentation de plus de 100 pour cent. La valeur des prises d'aiglefin au débarquement ne s'est pas accrue d'une façon aussi sensible mais, néanmoins, au chiffre de \$50,900, elle fut de \$29,000 supérieure

à celle de la période antérieure correspondante.

En ce qui concerne les trois autres provinces atlantiques, Québec et l'Île du Prince-Edouard donnèrent des résultats plus satisfaisants qu'en mai antérieur mais au Nouveau-Brunswick, on constate une diminution et dans les déchargements de poisson et dans leur valeur. Le relevé suivant fait ressortir clairement les données exposées ci-dessus:

Québec

Prises: 240,660 quintaux, soit un accroissement de 81,000 quintaux.
Valeur au débarquement: \$169,225, soit un accroissement de près de \$62,700.

Île du Prince-Edouard

Prises: 65,250 quintaux, soit un accroissement de plus de 15,800 quintaux.
Valeur au débarquement: \$298,290, soit un accroissement de près de \$39,300.

Nouveau-Brunswick

Prises: 370,340 quintaux, soit un décroissement de plus de 13,500 quintaux. Valeur au débarquement: \$335,600, soit un décroissement de \$14,700.

C'est à la morue et au hareng qu'il convient surtout d'attribuer les gains signalés dans les chiffres propres à Québec et à l'Île du Prince-Edouard. Au Nouveau-Brunswick, les régressions sont particulièrement imputables à la pêche de la sardine, du gasparot et du homard. Comme trait marquant des exploitations, il y a l'accroissement de plus de 100 pour cent dans les prises de l'alose au Nouveau-Brunswick qui se sont totalisées à 6,700 quintaux avec augmentation correspondante dans leur valeur au débarquement laquelle atteignit le chiffre de \$26,100.

Sur la côte du Pacifique, le rendement en flétan s'éleva à 17,920 quintaux d'une valeur de \$103,300 soit une augmentation de deux ou trois milles dollars. D'autre part, la pêche du saumon y accuse un fléchissement de quelque 1,500 quintaux par rapport à mai antérieur avec régression correspondante de \$5,500 environ, les prises de ce poisson s'étant totalisées à 12,580 quintaux d'une valeur d'un peu

moins de \$98,200 au débarquement. Les pêches du flétan et du saumon sont les deux plus importantes qui se pratiquent pendant le mois de mai dans les eaux de la Colombie britannique. A noter, en passant, que le mois de mai ne constitue pas en Colombie britannique une période d'exploitation de pêche aussi importante que certains autres mois plus avancés de l'année.

En Colombie britannique, la pêche des huîtres en mai fut plus fructueuse qu'il y a un an. Mais les prises de couteaux de mactres et d'amanes de mer subirent une régression accentuée. On signale aussi une production déficitaire de la morue-lingue et du hareng.

NUISIBILITÉ DES OTARIES AUX PÊCHEURS DE SAUMON NOUVEAU MOYEN D'ACTION PROJETÉ PAR LE MINISTÈRE FÉDÉRAL DES PÊCHERIES EN VUE DE RÉFRÉNER LA MULTIPLICATION DE CES MAMMIFÈRES PINNIPÈDES

Vu le nombre croissant des doléances émanées des pêcheurs de la Colombie Britannique en ce qui concerne les dégâts commis par ces animaux carnassiers, les dirigeants du ministère fédéral des Pêcheries projette d'entreprendre une nouvelle campagne de chasse en vue de restreindre l'accroissement des troupeaux d'otaries. L'objet de cette campagne n'est, naturellement, pas comme le signalent les dirigeants du ministère des Pêcheries, d'exterminer les peuplements de ces animaux mais de réaliser et de mettre en pratique un moyen de contrôle susceptible d'assurer à la pêcherie de saumon toute la sauvegarde voulue contre l'attaque d'ennemis qui détruisent de fortes quantités de ce poisson, tout en commettant de sensibles dégâts aux filets mouillés par les pêcheurs.

Jusqu'ici, les efforts, orientés en cette direction par le ministère, n'ont consisté que dans la conduite annuelle d'une campagne de chasse qui a été effec-

(Suite à la page 4)

TRANSPORTÉS PAR FER ET CONVOYÉS PAR DES SURVEILLANTS EXPÉRIMENTÉS, 300 ACHIGANS NOIRS ORIGINAIRES DE L'ONTARIO PARCOURENT UNE DISTANCE DE 1,700 MILES POUR ATTEINDRE LE LAC WASKESIOU DANS LE NORD DE LA SASKATCHEWAN, LIEU DE LEUR DESTINATION

Les achigans noirs sont étrangers aux eaux sises dans le parc Prince-Albert au nord de la Saskatchewan mais il n'y a pas longtemps 300 individus de cette espèce y furent convoyés par les agents du service d'Aquiculture en vue d'y être introduits dans le lac Waskésiou.

On s'attend à ce que ces poissons s'y multiplient avec rapidité et abondance et à ce qu'ils y servent à constituer une des plus attrayantes réserves de pêche sportive du continent. Certaines eaux inhabitées d'un autre parc national, le parc Jasper, furent ainsi transformées en des lieux poissonneux de pêche à la ligne à la suite de l'introduction des truites qui y fut effectuée il y a quelques années par le service d'Aquiculture du ministère des Pêcheries, tout comme ce même service vient de faire en utilisant des achigans noirs pour le peuplement du lac Waskésiou.

Les poissons, tous adultes, qui furent acheminés sur le lac Waskésiou accomplirent un fort long parcours puisqu'ils furent expédiés de la baie Georgienne, en Ontario. Ils y furent transportés parce que les dirigeants du ministère fédéral des pêches reconnurent qu'il était désirable de créer une réserve de pêche sportive d'achigan dans le parc ci-dessus comme moyen d'y attirer les touristes. Le trajet que ces poissons parcoururent à destination de leur nouvel habitat fut accompli dans des conditions absolues de sécurité et de salubrité. Ils voyagèrent, en effet, dans des bacs ou réservoirs spécialement aménagés dans un fourgon réservé et ils furent convoyés par des surveillants d'une compétence reconnue en ces sortes d'expéditions.

Ces poissons joignirent un convoi en partance de Spanish sur le Chenal-Nord, baie Georgienne, furent acheminés jusqu'à Sudbury aux frais du Chemin de Fer Pacifique Canadien et furent transportés gratuitement jusqu'à la ville de Prince-Albert sur le réseau des Chemins de Fer de l'Etat. A Prince-Albert, les bacs ou réservoirs les contenant furent déchargés sur des

camions et transportés ainsi jusqu'au lac Waskésiou, situé à quelques milles au nord de la ville.

Une fois parvenus au lac, la plupart des achigans furent mis en complète liberté. D'autres, toutefois, furent immergés dans des frayères qui, localisées d'avance et jugées propres à la multiplication de ces poissons, avaient été entourées d'une enceinte. Dans ces espaces clos, ces poissons seront l'objet de la surveillance d'un biologiste, M.D.S. Rawson, pendant la saison de la fraie en juin et pendant plusieurs mois par la suite en vue de s'assurer des possibilités de propagation qu'offrent ces lieux, de la rapidité de croissance des jeunes poissons, issus des œufs produits par les adultes et de se rendre compte de tout ce qui peut être fait pour conduire à bien cet essai de peuplement. En septembre, on escompte pouvoir se prononcer assez définitivement sur la possibilité ou la non-possibilité de propagation des achigans noirs à petite bouche dans le lac Waskésiou, qui est une des plus belles nappes d'eau du parc, bien qu'il faudra sans doute laisser s'écouler une année ou deux pour tirer une conclusion positive à ce sujet.

Il va sans dire, cependant, que l'empoissonnement du lac Waskésiou avec de l'achigan noir n'a pas été entrepris à titre de pure tentative. Il s'en faut de beaucoup. D'autres essais d'introduction de l'achigan noir dans les eaux des provinces centrales n'ont pas réussi bien qu'on ait remporté quelques succès à cet égard en certaines nappes d'eau de la région méridionale du Manitoba. Mais vu les échecs antérieurs, des recherches minutieuses furent effectuées au lac Waskésiou avant d'y opérer un déversement d'achigans noirs. Pour le compte du gouvernement fédéral, M. Rawson, qui est professeur de biologie à l'université de la Saskatchewan, s'est livré à l'étude des conditions hydrographiques et biogéniques du lac en question pendant plusieurs années, et, il est ressorti de ces constatations que les eaux de cette nappe conviennent à la multiplication de l'achigan.

Puis s'est présentée la question de savoir comment procéder aux travaux de peuplement. Les dirigeants du service des Parcs Nationaux du ministère de l'Intérieur, à qui ressortit la gestion du parc de Prince-Albert, eurent recours aux bons offices des fonctionnaires de la direction piscicole du ministère des Pêcheries qui, naturellement, ont acquis beaucoup d'expérience dans les questions de cette sorte. Le service fédéral d'Aquiculture n'avait à sa disposition aucune importante réserve d'achigan noir à petite bouche mais grâce au concours, qui lui fut assuré par le ministère des Chasses et des Pêches de l'Ontario, ce service fut à même de se procurer 300 poissons adultes des environs de Spanish. Entre temps, le service fédéral d'Aquiculture vit à l'aménagement d'un fourgon ferroviaire au moyen d'une batterie de grands bacs susceptibles de réaliser, par unité, le transport d'environ dix achigans dans de l'eau à température constante. Ce fourgon fut conduit à Spanish, les bacs y furent mis en place et les experts en pisciculture s'y installèrent afin de convoier l'expédition et de veiller à ce que les poissons reçoivent pendant tout le trajet des soins appropriés. Les deux sociétés ferroviaires prêtèrent leur concours à cette opération de transport en fournissant gratuitement leurs services.

Les poissons étaient en pleine vitalité au moment où ils entreprirent leur voyage et la majorité d'entre eux semblaient l'avoir conservé quand ils atteignirent le lac Waskésiou. A tout événement, c'est en agitant vigoureusement leur queue qu'ils s'enfoncèrent dans les eaux du lac au moment où le contenu des bacs y fut déversé.

INTRODUCTION D'UNE NOUVELLE FOURRURE SUR LE MARCHÉ AUX MODES

On vient de voir apparaître sur le marché aux modes une fourrure de phoque d'une nouvelle nuance de brun qui sera connue dans le commerce sous la désignation de "Phoque nuance brun Ottawa" en l'honneur de la capitale du Canada. Cette nuance fut réalisée et dénommée par la Cie Martin, qui exploite à Londres, Angleterre, une teinturerie de fourrures d'une grande réputation, et qui s'occupe de la manutention et du traitement industriel des peaux de

(Suite à la page 4)

CAPTURE DE 26 THONS D'UN POIDS MOYEN DE 215 LIVRES PAR UN PÊCHEUR À LA LIGNE AU LARGE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE

En pêchant au moyen d'une canne de pêche munie d'une ligne avec hameçons au large de la côte de la Nouvelle-Ecosse, un sportif de passage en la région captura 26 thons dans le cours de la dernière campagne de pêche pour ce poisson.

Ces thons furent pris dans la baie Lobster, comté de Yarmouth, et fournirent, au dire de l'inspecteur du ministère des Pêcheries de service en cet arrondissement de pêche, un poids global de 5,590 livres. Le plus petit de ces thons pesait 91 livres et fut facilement dominé mais le plus fort en taille, d'un poids de 500 livres ne se rendit qu'après un combat qui dura 2 heures et 47 minutes, ayant commis l'erreur fatale de se saisir d'un hameçon.

Tout impressionnant que fut le poids de ce thon, il n'en demeure pas moins inférieur de 119 livres à celui d'un autre individu de la même espèce d'un poids de 619 livres, qui fut capturé par un autre pêcheur amateur pendant la campagne de pêche de 1935 dans la baie Lobster où le nombre de thons pris à la ligne cette année-là se chiffra à 49. Comme question de fait, il s'est capturé à la ligne dans les eaux de la Nouvelle-Ecosse un thon d'un poids supérieur à 619 livres tel que le dernier spécimen mentionné. Les eaux de la Nouvelle-Ecosse sont les seules où il se prenne des poissons de cette espèce. Autant qu'on sache, le plus gros thon qui se soit jamais capturé au moyen de la canne de pêche et de la ligne, fut à hauteur de Liverpool, N.-E., il y a un an ou deux.

Cet individu pesait une demi-tonne ou pour être plus exact 956 livres.

Le sportif qui réussit à s'emparer de 26 thons dans la baie Lobster n'a pas réalisé cet exploit en une seule journée naturellement. Toutefois, en plusieurs occasions pendant la période qui s'étendit de la fin d'août à la mi-septembre, ou un peu plus tard, il parvint à en pêcher deux par jour; à plusieurs reprises aussi trois par jour, et en une circonstance, il lui arriva même d'en pêcher cinq en une seule journée d'un poids variant de 159 livres à 450 livres. Il ne fut pas non plus le seul pêcheur amateur à s'emparer de plus d'un thon en une seule journée. Deux autres sportifs au moins, qui pratiquèrent la pêche dans la baie Lobster, eurent la bonne fortune de s'emparer de trois thons en une seule journée.

Et, au fait, celui qui captura le thon de 619 livres après une heure et demie de combat parvint à en prendre deux autres le même jour, un de 266 livres et l'autre de 192 livres. Ce jour-là aussi, il s'est pêché un thon de 432 livres.

Il convient de souligner ici que les thons sont des poissons marchands et sportifs à la fois et qu'il arrive occasionnellement de trouver captif dans les filets de pêche un individu de l'espèce d'un poids supérieur à mille livres. Peut-être qu'un de ces jours, un pêcheur à la ligne aura le bonheur de s'emparer d'un géant de l'espèce et de dépasser le record mondial jusqu'ici établi par la capture du thon de 956 livres ci-haut désigné. La majeure part des prises de thon en Nouvelle-Ecosse sont extraites de la baie Sainte-Marguerite et de ses environs mais ce poisson est aussi pêché à la ligne dans la baie Sainte-Anne, au Cap-Breton, à hauteur des ports de Shelburne et de Liverpool, dans la baie Lobster, etc. Les poissons commercialement pêchés sont, pour la plupart, écoulés sur les marchés à l'état frais mais une certaine fraction des prises est mise en conserve. Que ce soit à l'état frais ou conservé, la chair du thon est dotée de qualités nutritives et gustatives exceptionnelles.

PRATIQUE DE COURS DE CUISINE DE PÊCHE AUX ÉCOLES ESTIVALES EN QUÉBEC

Mlle Estelle LeBlanc, démonstratrice et conférencière pour le compte du ministère fédéral des Pêcheries, vient de parachever une série de démonstrations et de causeries à Lévis et pour répondre au besoin, elle sera chargée maintenant d'enseigner à un certain nombre d'écoles régionales d'été au profit d'institutrices en sciences ménagères. Plus tard, Mlle LeBlanc conduira des démonstrations publiques en diverses localités. Les dates et les lieux de ces manifestations n'ont, toutefois, pas encore été arrêtés.

La première école régionale d'été où enseignera Mlle LeBlanc sera celle de Loretteville où ses causeries et ses démonstrations sur les produits de la pêche du Canada auront lieu les 7, 8 et 9 juillet. Son programme pour les autres écoles de cette catégorie se décompose

comme suit: Mont-Joli, 10, 11, et 13 juillet; Sutton, 15, 16 et 17 juillet; Lauzon, 20 et 25 juillet; Rimouski, 28, 29 et 30 juillet; Saint-Ursule, 5, 6 et 7 août. Par la conduite de ces écoles d'été, Mlle LeBlanc se mettra en contact avec un grand nombre d'institutrices en sciences ménagères et par leur intermédiaire les données et renseignements, qui seront fournis sur la valeur comestible des produits canadiens de la pêche et sur les moyens de les préparer pour la table, parviendront jusqu'à des centaines d'élèves des diverses institutions de la province de Québec.

En sus des travaux qu'elle a exécutés pour le département à Lévis dans le cours des dernières semaines, Mlle LeBlanc, qui possède les deux langues du pays, assista à un certain nombre de conventions d'Instituts Féminins de Québec, y compris une convention générale de ces corporations qui eut lieu dernièrement à Lennoxville. A plusieurs de ces réunions, elle conduisit des démonstrations sur la cuisson du poisson et à d'autres elle donna des causeries dans le cours desquelles elle signala les valeurs nutritives et sanitaires de la substance des poissons, mollusques et crustacés et fournit l'exposé des modes de cuisson les plus pratiques.

COMMISSION DU FLÉTAN DU PACIFIQUE

L'hon. J. E. Michaud, ministre des Pêcheries, vient d'annoncer que M. A. J. Whitmore, chef de la division des Pêches de l'Ouest, à Ottawa, et que M. G. J. Alexander, adjoint au commissaire provincial de la pêche, à Victoria, C.B., ont été désignés pour représenter le Canada à la commission du Flétan du Pacifique qui est, pour écrire officiellement, la commission internationale des pêcheries. Cette institution fut créée il y a quelques années en vertu du traité conclu entre le Canada et les Etats-Unis en vue de la conservation de la pêche de flétan du Pacifique septentrional et MM. W. A. Found, d'Ottawa, et J. P. Babcock, de Victoria, qui ont résigné leurs fonctions il y a quelques semaines, furent à l'origine les représentants du Canada. M. Found s'est retiré de la commission parce qu'étant sous-ministre des Pêcheries, il se trouvait surchargé de travail. Quant à M. Babcock, après nombre d'années consacrées au service de l'Etat, il a manifesté le désir d'être relevé de toutes responsabilités officielles. Les représentants actuels des Etats-Unis à la commission sont: Frank T. Bell, directeur du service fédéral des Pêches

(Suite à la page 4)

COMMISSION DU FLÉTAN (Fin)

à Washington, et Edward W. Allen, de Seattle. Le président de la commission était M. Babcock.

La nomination de MM. Whitmore et Alexander fut effectuée par un Décret du Conseil adopté de bonne heure en juin par le gouvernement du Canada. Toutefois, il convient de faire observer ici que le choix de M. Alexander a été fait sur l'avis des autorités de pêche provinciales de la Colombie britannique. M. Whitmore, bien qu'en exercice au bureau-chef à Ottawa depuis nombre d'années, est natif de la Colombie britannique et fut pendant quelque temps au service du ministère fédéral des Pêches à New-Westminster et à Vancouver. Il continuera d'exercer les fonctions de chef de la division des Pêches de l'Ouest à Ottawa.

Les membres de la commission du Flétan travaillent sans rémunération mais ils ont à leur service un certain nombre de chercheurs salariés chargés de conduire des études sur la pêche du flétan et de fournir à la commission des données d'une exactitude suffisante pour permettre à cette dernière de formuler des règlements tendant à régir la pratique des exploitations de pêche au flétan. Les règlements adoptés par la commission, restent assujettis à l'assentiment du Gouverneur en Conseil et du Président des Etats-Unis. Les moyens d'action déjà appliqués se sont révélés efficaces pour la sauvegarde de la pêche, qui, au temps de l'exercice irrégulier de la pêche, était sérieusement menacés d'appauvrissement voire même de dépeuplement. Mais l'accroissement qu'on constate aujourd'hui dans la moyenne des prises par unité d'engin sert à démontrer que les peuplements de flétan sont en voie de reconstitution.

NUISIBILITÉ DES OTARIES (Fin)

tuee par son navire aux rochers Pearl et Virgin, lieux de reproduction des otaries au large de Rivers-Inlet où se trouve une des plus importantes aires de pêche au saumon de la côte occidentale. Dorénavant, toutefois, les équipages des deux navires de surveillance en service au large de la province, de pêche au saumon de la côte occidentale *Malaspina* et le *Givenchy* seront dans une certaine mesure appelés à combattre la multiplication des otaries dans le cours de leurs croisières régulières. Les otaries ont, en effet, l'habitude d'atterrir sur divers îlots ou rochers sis dans les aires fréquentées par le saumon et constituant leurs lieux de rassemblement. C'est en ces lieux que le *Givenchy* et le *Malaspina* pratiqueront des opérations de chasse lorsque l'occasion s'en présen-

tera. Au nombre de ces localités, se trouvent l'île Thormamby, en l'arrondissement de Pender-Harbour, les rochers Solander, sur la côte occidentale de l'île Vancouver, les rochers Butterworth et Seal et l'île Passage, dans le détroit de Hécate et les rochers Tyan sur la côte occidentale de l'Archipel Charlotte.

Les otaries sont des mammifères marins pinnipèdes de grande taille, très carnassiers, qui manifestent une prédilection marquée pour la chair du saumon et font preuve d'une détermination inébranlable à avancer dans l'eau selon la direction qu'ils ont arrêtée sans se préoccuper des dégâts que leur puissant organisme peut causer aux filets à saumon tendus sur leur passage. Or, la pêche de saumon constitue le moyen d'existence d'un grand nombre des habitants de la Colombie Britannique, de sorte qu'aucun facteur susceptible de provoquer une diminution appréciable des peuplements de ce poisson ne saurait laisser les autorités administratives indifférentes. Pour ce qui est des pertes subies par les pêcheurs comme conséquence des dommages causés à leurs engins par les otaries, on peut en faire facilement ressortir l'importance en signalant qu'un seul filet flottant à saumon coûte \$200 et parfois davantage. Dans ces conditions, il serait manifestement irraisonnable de permettre aux otaries de s'adonner à leurs déprédations sans tenter d'y mettre un frein.

INTRODUCTION D'UNE NOUVELLE FOURRURE (Fin)

phoque que le Canada écoule sur le marché de la Grande-Bretagne. Cette société qui, naturellement, se livre au traitement industriel de peaux autres que celles originaires du Canada, vient de communiquer au négoce en fourrures la mise en usage de la nouvelle dénomination commerciale.

Les peaux que le Canada vend outre-mer sont celles que les Etats-Unis lui livrent à même le rendement annuel en peaux de phoque produit aux îles Pribiloff, en la mer de Béring, aux termes du Traité relatif à la Chasse des Phoques à Fourrure de 1911. En vertu de ce Traité, la chasse de ces mammifères marins pinnipèdes en l'archipel Pribiloff ressortit entièrement au gouvernement des Etats-Unis mais la République est tenue de remettre chaque année au Canada quinze pour cent, en quantité et en valeur, des peaux qui y sont prélevées.

Sur la production de 1935, la part du Canada s'est chiffrée à 8,594 peaux. Les chiffres décisifs, propres aux recettes

pécuniaires, ne sont pas encore disponibles, mais pour fournir une idée de l'importance monétaire du négoce en peaux de phoque à fourrure en ce qui concerne le Canada, qu'il suffise d'énoncer ici que pendant l'année financière 1935-36, les recettes nettes dérivées de la vente des peaux de Pribiloff, y compris un certain nombre de peaux réalisées antérieurement à la campagne de chasse de 1935, se sont montées à un peu plus de \$112,500. La majeure part de cette somme résulte des ventes aux enchères qui eurent lieu à Londres où le Canada écoule aujourd'hui presque toutes les peaux qui lui reviennent des opérations pratiquées par les Etats-Unis.

Par parenthèse, il convient d'ajouter que l'importance du troupeau de phoques à fourrure qui fréquente l'archipel Pribiloff s'est sensiblement accrue depuis la mise en vigueur du Traité en 1911 dont l'objet était la conservation et la sauvegarde des phoques en cet archipel et en d'autres lieux asiatiques du Pacifique septentrional. En 1911, la valeur numérique du troupeau de Pribiloff était sensiblement tombée mais on estime aujourd'hui à 1,500,000 le nombre de phoques à fourrure que comporte le groupement en question.

Les poissons dont la maturité s'opère en milieu océanique et qui reviennent en eau douce pour frayer et se reproduire sont dits poissons anadromes. Le saumon, l'aloise, le gasparot et l'esturgeon sont des espèces du groupe anadrome. D'autre part, les poissons qui passent du milieu fluvial au milieu marin pour frayer sont appelés poissons catadromes. L'anguille est un poisson de ce groupe.

L'industrie du hareng salé au sel sec, une des plus importantes branches de l'industrie des pêches de la côte du Pacifique, a été durement éprouvée par la dévaluation de la monnaie d'argent en Extrême-Orient aussi bien que par la désorganisation générale des marchés en cette région du globe. Presque toute la production du hareng salé au sel sec est acheminée sur la Chine et le Japon.

Il y a quelques années tous les foies de poisson, à l'exception des foies de morue étaient considérés comme des substances de rebut. De nos jours, toutefois, les foies de flétan, et d'espadon tout comme ceux de morue constituent des articles importants de négoce. Ce changement est dû au fait que la Science a constaté que ces foies aussi bien que les foies de certains autres poissons comportent une forte teneur en vitamine. Les foies de poissons sont utilisés pour la fabrication d'huiles médicinales.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

JUILLET 1936

N° 81

PRISES DE POISSON DE MER EN JUIN

Il ressort des données statistiques non ajustées du mois sous revue que les prises de poisson de mer en juin 1936 subirent une régression par rapport à celles de juin 1935 avec diminution correspondante dans la valeur au débarquement. Toutefois, en ce qui concerne les exploitations de pêche de la Colombie britannique en particulier, on signale un gain tant en quantité qu'en valeur mais insuffisant pour contre-balancer le fléchissement dénoté en la région atlantique.

Au chiffre de 665,000 quintaux, la production du poisson de mer en juin au Canada accuse une diminution de 109,900 quintaux par rapport à celle de juin de l'année dernière. La valeur des poissons, mollusques et crustacés, réalisée pendant le mois sous revue s'est chiffrée à \$1,942,000, soit une régression d'environ \$14,750.

En chiffres bruts, les prises de la Colombie britannique se sont montées à 79,900 quintaux, soit 14,200 quintaux de plus qu'en juin antérieur, d'une valeur au débarquement de \$445,000, soit un gain de \$103,000. Dans les quatre provinces atlantiques, les prises se sont totalisées à plus de 585,000 quintaux et leur valeur au débarquement, à \$1,486,000, soit une diminution de 124,000 quintaux en quantité et de \$118,500 en valeur.

En chacune des provinces atlantiques, on constate une régression dans les prises du mois, bien que peu accentuée en l'Ile-du-Prince-Edouard et au Nouveau-Brunswick. Au surplus, en ces deux provinces, il s'est produit une augmentation dans la valeur au débarquement. En Québec et en Nouvelle-Ecosse, d'autre part, les prises et leur valeur furent moindres qu'il y a un an.

Au Nouveau-Brunswick, la plus-value est surtout attribuable aux pêches du homard et du saumon bien que plusieurs autres pêches se soient aussi révélées plus fructueuses en recettes pécuniaires. En l'Ile-du-Prince-Edouard, la pêche du homard rendit compte de la plus-value enregistrée. Les prises y furent moins importantes qu'en la période antérieure correspondante (19,825 quintaux contre 20,645 quintaux) mais elles rapportèrent \$182,500 contre \$155,750 en juin précédent.

En Nouvelle-Ecosse, cependant, il se produisit un fléchissement prononcé dans les prises de homard avec déclin correspondant dans leur valeur au débarquement. Mais les pêches du flétan, du colin, de la merluche et de la lingue y furent plus fructueuses qu'en juin 1935. Les prises d'aiglefin y décurent mais la valeur s'en accrut quelque peu. Il en fut de même pour le saumon et le hareng. D'autre part, les pêcheurs de morue de la Nouvelle-Ecosse ne remportèrent pas de très grands succès. Au chiffre de 80,900 quintaux leurs prises de ce poisson accusent un déclin de 40,000 quintaux par rapport à il y a un an, cependant qu'avec \$96,800, en chiffres bruts, la valeur de ces prises décurut d'environ \$31,200.

Les pêcheurs marchands de saumon de Québec réussirent mieux qu'en juin antérieur, mais les pêcheurs de morue et de homard virent tomber leur production tandis que les pêcheurs de maquereau y eurent beaucoup moins de succès qu'en juin 1935.

Sur la côte occidentale, on signale un accroissement dans le rendement en saumon et en flétan avec plus-value correspondante. Dans le cas de la pêcherie de saumon, l'augmentation fut comparativement considérable. La production du hareng y tomba sensiblement mais celle de la morue-linge ne subit qu'une faible régression. On y constate une légère augmentation dans le rendement en mactres et couteaux.

PRODUCTION DES PÊCHERIES FLUVIALES ET LACUSTRES

Les pêcheries fluviales et lacustres du Canada ne produisent pas des prises aussi importantes que les pêcheries maritimes mais il n'en reste pas moins qu'elles fournissent quelque vingt-cinq ou trente espèces de poissons marchands. Comme la substance de chacun de ces poissons est dotée d'une saveur en propre, que seule une cuisson exagérée fait disparaître, il s'ensuit qu'il est facile pour les Canadiens de consommer fréquemment des poissons d'eau douce tout en variant leur menu. Au demeurant, si une plus grande diversité de plats

était réclamé, ne serait-il pas facile de répondre à ce besoin par l'usage de l'une ou l'autre des substances des vingt-cinq ou trente-cinq autres espèces de poissons, mollusques et crustacés extraites des mers qui baignent nos côtes.

Voici la nomenclature des poissons d'eau douce à la portée des consommateurs canadiens:

Gasparot	Achigan
Sandre bleu	Meunier
Chevesne	Carpe
Barbotte	Anguille
Silure	Ombre
Cisco	Lotte
Loche	Maskinongé
Moxostôme doré	Ouananiche
Perche	Sandre ou doré
Brochet	Saumon
Sandre de l'Ouest	Alose
Eperlan	Esturgeon
Cyprins-sucets	Truite
Tullipi	Corégone

La valeur de la production des pêcheries fluviales et lacustres, tout comme l'importance quantitative des prises, n'arrive pas au niveau de celle des pêcheries côtières et hauturières. Mais elle n'atteint pas moins des chiffres impressionnants. Elle s'est même élevée jusqu'à \$8,500,000 en une certaine campagne bien que naturellement elle se soit révélée beaucoup plus faible que cela dans les dernières années par suite de la désorganisation du régime économique.

En ce qui concerne la valeur de la production, l'Ontario tient la tête de toutes les provinces où il se pratique des exploitations commerciales de pêche en eau douce. En 1935, les prises de l'Ontario comportèrent une valeur marchande supérieure à \$2,800,000, ce qui, par parenthèse, excéda de plus de \$6,000,000, le chiffre des recettes de 1934. Le Manitoba prend place à la suite de l'Ontario, suivi du Québec, de l'Alberta, de la Saskatchewan, du Nouveau-Brunswick et du Yukon.

Dans le cas des pêcheries maritimes, les provinces se rangent comme suit par ordre de valeur marchande: Colombie britannique, Nouvelle-Ecosse, Nouveau-Brunswick, Québec et Ile du Prince-Edouard. En 1934, la production d'ensemble des pêcheries maritimes fut évaluée sur le marché à environ \$29,242,000 par comparaison à \$4,780,600, en chiffres bruts, dans le cas du rendement en poissons d'eau douce.

ÉTABLISSEMENT D'UNE STATION D'ESSAIS ET DE RECHERCHES APPLIQUÉES À LA PÊCHE SUR LA CÔTE DE GASPÉ

Des démarches en vue d'appliquer à la côte de Gaspé en Québec les recherches sur les pêcheries et les travaux éducatifs de pêche, pratiqués par le gouvernement fédéral, ont été effectuées de bonne heure en juillet, époque à laquelle certains membres de l'Office de Biologie du Canada se sont rendus à Gaspé pour y faire choix d'un bâtiment propre à la mise en fonctionnement d'une station expérimentale de pêche où sera réalisé un plan de travaux éducatifs sur la manutention et le traitement industriel du poisson au bénéfice des pêcheurs de la région. Le montant des crédits, affectés à cette œuvre, ne permettra pas la construction d'un bâtiment cette année mais l'usage de quartiers provisoires sera assuré de façon à mettre les dirigeants de l'Office à même d'entreprendre sans délai l'exécution du plan de travail ci-dessus.

La station est destinée à desservir non seulement les pêcheurs de la péninsule de Gaspé elle-même mais aussi ceux des Iles-de-la-Madeleine et des régions de langue française du Nouveau-Brunswick. Au fur et à mesure de sa mise en œuvre, le plan des travaux tendra toujours davantage à s'identifier, d'une façon générale, à celui qui a été dressé en rapport avec le fonctionnement des autres stations expérimentales de pêche conduites par l'Office de Biologie et dont l'une est à Prince-Rupert, C.B., et l'autre à Halifax, N.-E. A ces deux centres de recherches, les travailleurs au service de l'Office qui forme, en fait, la division scientifique du ministère des Pêcheries mais fonctionne en vertu d'un statut à part connu sous la désignation de Loi constitutive de l'Office de Biologie marine du Canada, ces travailleurs disons-nous, conduisent des études et des expériences se rapportant aux problèmes que suscite l'industrie poissonnière et mettent gratuitement à la disposition des exploitants des données et renseignements authentiques concernant les procédés les plus efficaces pour le traitement industriel du poisson destiné aux marchés. A ces stations, il se donne aussi parfois des cours au bénéfice des pêcheurs aussi bien que des cours au profit des surveillants de pêche et des gérants et contremaîtres de fabriques de conserves.

On insiste depuis quelque temps auprès des autorités de pêche fédérales sur l'établissement d'une station à Gaspé. Mais divers obstacles s'étaient jusqu'ici

élevés à l'encontre de la réalisation du projet entre autres: la nécessité qui s'imposa de comprimer les dépenses publiques. Toutefois, à la dernière session du Parlement, le Ministre des Pêcheries, l'hon. J. E. Michaud, réussit à s'assurer à cette fin un crédit de \$10,000, ce qui permet la mise en œuvre du projet. Le scientifique, qui sera mis en tête des travaux de la station, sera choisi sous peu.

En sus de ses stations expérimentales de pêche, l'Office dirige deux stations de biologie et plusieurs sous-stations. Les centres de biologie s'appliquent, naturellement, à l'étude de questions telles que celles se rapportant à l'histoire naturelle des poissons; aux facteurs qui conditionnent leur migration; à la conservation des peuplements et autres du même ordre. Une des sous-stations à Ellerslie, I. du P.-E., constitue le centre des recherches sur l'huître atlantique et s'est surtout appliquée à la recherche de procédés appropriés d'ostréiculture. Une autre de ces sous-stations, sise au lac Cultus, C.B., s'est livrée à d'utiles travaux sur le problème de la multiplication du saumon rouge.

L'Office de Biologie se compose de biologistes originaires des différentes universités canadiennes; de représentants de l'industrie poissonnière des deux côtes et d'agents du ministère des Pêcheries. Ses membres travaillent sans rémunération mais il y a au service de cette institution un personnel de travailleurs scientifiques qui bénéficient d'un traitement.

TOURNÉE D'INSPECTION DU DIRECTEUR DE LA PISCICULTURE DANS L'OUEST

M. J. A. Rodd, directeur du service de pisciculture du ministère fédéral des Pêcheries, vient de terminer l'inspection des diverses stations piscicoles exploitées par le département en Colombie britannique. Pendant son séjour sur la côte du Pacifique, il a aussi délibéré avec les surintendants des stations et autres agents sur la nature des travaux à exécuter dans un avenir prochain. Avant de revenir à Ottawa, M. Rodd a parcouru plusieurs parcs nationaux de l'Ouest où les opérations piscicoles sont conduites par le département pour le compte du service des Parcs nationaux du ministère de l'Intérieur.

RÉINSTITUTION DE LA PRIME À LA DESTRUCTION DES PHOQUES COMMUNS

Les phoques communs dévorent de si fortes quantités de saumons et d'autres poissons dans les eaux de la côte orientale et de la côte occidentale et causent de si grands dégâts aux filets que le ministère fédéral des Pêcheries a résolu de réinstituer la prime à la destruction de ces mammifères marins pinnipèdes. Le montant de la prime versée sera de \$1.50 pour chaque phoque exterminé et pour établir leur droit à la prime les réclamants seront tenus de produire les museaux des phoques tués.

Les phoques communs sont des animaux voraces qui happent tous les poissons qu'ils rencontrent y compris de nombreux beaux spécimens de saumon. Ils sont dotés d'un organisme puissant et se distinguent par un appétit peu commun. Par suite de la massivité de leur corps, tout filet dans lequel ils s'engagent, comme la chose arrive souvent, devient un engin qui ne peut plus beaucoup servir. Pendant nombre d'années une prime fut versée à la destruction de ces animaux en vue de restreindre leur multiplication dans des limites raisonnables et de sauvegarder les pêcheurs contre leurs déprédations. Mais de bonne heure en 1933-34, quand s'imposa la nécessité de comprimer les dépenses publiques, le versement de cette prime fut discontinué. Aujourd'hui, toutefois, ces phoques se montrent si destructeurs qu'on a résolu de revenir à l'ancien régime. Un crédit parlementaire de \$15,000 a été voté à cette fin pendant la dernière session.

Les phoques communs comportent une certaine valeur marchande. Leurs peaux peuvent se vendre bien qu'il ne faille pas les confondre avec les peaux de phoques à fourrure qui servent à la confection de manteaux et de parures pour dames. On extrait aussi de l'huile de leur substance. Dans le cours des deux dernières années, ce n'est qu'en Québec que ces animaux ont été l'objet d'exploitations commerciales. En 1934, il s'est produit en Québec un rendement d'environ 12,500 gallons d'huile de phoque d'une valeur un peu supérieure à \$2,700 sur le marché. Le nombre des peaux vendues par les pêcheurs de Québec en cette année-là s'est chiffré à 4,732 d'une valeur de \$5,500.

GAIN DE 31 POUR CENT DANS LA VALEUR DES PÊCHES DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE DANS LE COURS DES DEUX DERNIÈRES ANNÉES

La production des pêcheries de la Nouvelle-Ecosse n'est pas encore remontée au niveau qu'elle occupait avant la désorganisation du régime économique mondial, mais elle tend à y retourner.

En 1935, cette production fut de \$203,000 supérieure à celle de 1934 et de \$1,866,000 supérieure à celle de 1933, année où le désordre des affaires se fit sentir avec le plus d'acuité et où le rendement de la pêche en Nouvelle-Ecosse fut le plus faible de vingt ans. L'accroissement de 1931 sur 1933 excéda 31 pour cent. L'amélioration signalée dans la production des pêches de la province dans le cours des deux années passées fut, au point de vue pécuniaire, égal à un chiffre sensiblement supérieur à la moitié du déclin en recettes qui se produisit entre 1929, année de l'effondrement des affaires, et la clôture de 1933. Tout le terrain perdu n'a pas encore été recouvré mais il s'opère des progrès encourageants en cette direction.

L'année dernière, au chiffre de 21,300, le nombre de personnes qui trouvèrent de l'occupation dans la pratique de l'industrie poissonnière de la province, ne fut pas aussi élevé qu'en 1934 mais d'autre part on y constate une augmentation dans le montant des placements monétaires appliqués aux engins, aux armements à la pêche et aux fabriques, ateliers ou usines où se traite industriellement la substance du poisson. En chiffres bruts, l'accroissement fut de \$232,000 sur un ensemble de placements se chiffrant à \$9,000,000. La valeur des navires, des barques et des engins fut estimée à \$5,981,100 et le capital, affecté aux fabriques de conserves, aux usines et ateliers de traitement du poisson, aux bâtiments frigorifiques et aux fabriques d'engrais, d'huiles et de farines, le fut à un peu plus de \$3,012,000. Dans le premier cas, on constate une augmentation d'environ \$125,600 par rapport à l'année antérieure et dans le second, une plus-value de \$106,200.

Plus de 11,000 navires et barques de diverses catégories et dimensions furent utilisés par les pêcheurs pour la manutention de leurs prises qui se sont chiffrées à plus de 235,400,000 livres de poissons, mollusques et crustacés. Les pêcheurs de homard ont mis en service quelque 987,400 casiers et il y eut soixante-dix-sept fabriques de conserves de homard en activité dans la province pour satisfaire aux exigences des marchés étrangers pour les conserves de ce crustacé. Quatre-vingts usines et ateliers

de diverses grandeurs préparèrent du poisson saumuré, séché et fumé. Plus de 39,000 filets flottants furent mis en service par les pêcheurs ainsi que plus de 22,700 lignes à main, pour ne rien dire des autres sortes d'engins tels que les dragues à pétoncles et les filets dérivants à saumon, les filets à maquereau et les casiers à crabes, les filets à éperlan, les râtaux à huître et le reste.

En ce qui concerne la production, l'année sous revue s'est caractérisée par un accroissement dans les déchargements d'aiglefin, de hareng, de flétan et d'espadon. Soulignons en passant que les prises d'espadon se sont chiffrées à 2,234,000 livres. Les prises de morue ne furent pas aussi considérables qu'en 1934 mais elles furent supérieures à celles de l'année d'avant. Le homard, le plus important et le plus abondant crustacé qui soit pris dans les eaux de la Nouvelle-Ecosse, accuse une diminution mais, néanmoins, la valeur des prises provinciales de l'année s'accrut de plus d'un quart de million de dollars pour s'élever à \$2,757,100.

Le fort accroissement des prises de pétoncles constitue un autre trait caractéristique des exploitations de l'année. En 1934, les prises de pétoncles en Nouvelle-Ecosse furent de 36,568 barils tandis qu'en 1935 elles se sont totalisées à près de 63,200 barils. Il ne s'est mis en conserve qu'une faible fraction des pétoncles pêchés. Tout le reste, au chiffre de 126,300 gallons, fut écoulé sur les marchés à l'état écaillé. La chair des pétoncles est savoureuse et il s'en prépare des plats délicieux.

L'ADRESSE ET LA DEXTÉRITÉ DES PÊCHEURS EXCITENT L'ENTHOUSIASME DES FOULES VENUES ASSISTER AUX FÊTES DU JUBILÉ À VANCOUVER

Les pêcheurs de la Colombie britannique, par la façon remarquable dont ils se sont comportés aux fêtes du jubilé à Vancouver, peuvent fort bien avoir jeté les bases d'une célébration annuelle de la pêche en cette province. En effet, la Journée des Pêcheurs, instituée pour la première fois comme partie du programme de la manifestation jubilaire à Vancouver, a créé une si bonne impression que la population va en réclamer le renouvellement.

Ce fut un jour de véritable liesse. Dans une atmosphère d'une transparence sans égale soufflait une légère brise des plus vivifiantes. La baie Burrard fut le lieu choisi pour la manifestation et on pouvait y constater la présence de toutes les catégories d'unités de pêche depuis les puissants bateaux porteurs de sennes jusqu'aux rapides petits bateaux à moteur.

La manifestation, qui comportait le mouillage et la remontée de filets flottants, le mouillage et la remontée d'engins de pêche au flétan, le mouillage et la remontée de sennes, la pratique de courses diverses en bateau, s'est signalée par la réalisation des manœuvres les plus habiles. Quelques-uns des concurrents se rapprochèrent de si près à la fin des épreuves que les arbitres furent obligés de se servir de montre à arrêt pour se prononcer en toute connaissance de cause.

Les milliers de spectateurs massés sur le rivage, les jetées ou les bateaux en stationnement furent émerveillés de l'habileté et de l'endurance déployées par les participants aux concours. On peut dès lors affirmer sans crainte de se tromper que lorsque la célébration jubilaire sera écrite sous forme de monographie, la Journée des Pêcheurs y tiendra un des premiers rangs parmi les manifestations qui se sont déroulées à cette occasion, si elle n'y occupe pas même la première place.

Il s'imprime de temps en temps dans la Presse des comptes rendus statistiques de pêche mais il faut une manifestation comme celle de la Journée des Pêcheurs pour en faire ressortir toute la portée. Le simple fait, par exemple, qu'en 1935 la production des pêcheries de la Colombie britannique valut sensiblement plus de \$15,000,000 se révèle d'un intérêt bien autrement important qu'à l'ordinaire quand sur le rivage on se trouve en présence de ceux qui contribuent à constituer cette industrie et qu'on les voit à l'œuvre.

Les concurrents de la Journée se trouvaient à représenter plus de 10,000 hommes qui tirent leur subsistance de la pêche le long de la côte de la Colombie britannique. Mais il y en a des milliers d'autres personnes tant hommes que femmes, qui trouvent en cette province de l'occupation dans les fabriques de conserves, les saurseries, les usines, ateliers et autres établissements où se traite la substance du poisson.

Comme question de fait, il serait difficile d'établir le chiffre approximatif de tous ceux qui directement ou indirectement vivent de la pêche en Colombie britannique.

GAIN SUPÉRIEUR À UN MILLION DE DOLLARS DANS LE RENDEMENT DE LA PÊCHE AU CANADA EN 1935

La valeur marchande des pêches commerciales du Canada pour 1935 surpassera celle de 1934 d'un million de dollars et davantage, peut-être d'un million et quart.

Il ressort de la statistique de pêche non ajustée que les données de la valeur pour l'année sous revue ont dépassé le chiffre de \$35,000,000 par comparaison à \$34,022,000 en 1934. Des gains sont signalés en Colombie-Britannique, en Nouvelle-Ecosse, au Nouveau-Brunswick, en Ontario et dans le territoire du Youkon. D'autre part, on constate des régressions en l'Ile-du-Prince-Edouard, en Québec et dans les trois provinces centrales. L'ensemble de ces régressions constituent cependant un chiffre moindre que l'ensemble des gains, ce qui permet d'enregistrer une plus-value d'un million de dollars. Ce qu'il importe maintenant de savoir est dans quelle mesure, une fois l'ajustement des données statistiques achevé, le gain ci-dessus excédera le million. Dans l'état actuel des choses, les éléments statistiques disponibles indiquent un gain de \$1,400,000 mais leur vérification apportera certaines modifications et peut-être des modifications qui amoindriront cette plus-value.

Le rassemblement et la vérification des données statistiques annuelles sur la pêche ne sont pas des travaux qui sont susceptibles d'être effectués sans soin ni achevés avec précipitation. Ils exigent au contraire de l'attention et pour travailler avec attention il faut du temps à sa disposition. Il existe un grand nombre de pêcheries dispersées à travers le pays. Les éléments statistiques relatifs aux exploitations de pêche de l'année proviennent de diverses sources et la majeure fraction d'entre eux ne peuvent, naturellement, être obtenus avant que quelque temps se soit écoulé après la clôture de l'année. Puis, une fois le rassemblement des données achevé, vient le travail de vérification et d'ajustement du grand nombre de formules en usage. En effet, dans le cas des pêcheries maritimes seulement, des centaines de formules doivent être contrôlées par le ministère fédéral des Pêcheries qui s'occupe de la statistique de ces pêcheries et de celles d'entre les pêcheries fluviales et lacustres dont l'administration ressortit au gouvernement central. Ce travail et celui de l'échange de lettres qui en ré-

sulte nécessairement, vu qu'il se produit inévitablement des erreurs dans les relevés, exigent un temps considérable.

L'ajustement des données statistiques de 1935, en provenance de certaines régions, est maintenant presque achevé mais l'ensemble du travail n'est pas encore terminé. En se fondant sur les données actuelles, ajustées ou non ajustées, les chiffres propres à la valeur marchande pour l'année sous revue se décomposent comme suit par province:

Colombie-Britannique	\$15,786,000
Nouvelle-Ecosse	8,130,000
Nouveau-Brunswick	4,190,000
Ontario	2,852,000
Québec	1,947,000
Manitoba	1,246,000
Ile du Prince-Edouard	899,000
Alberta	216,000
Saskatchewan	188,000
Youkon	20,000

\$35,474,000

Les gains ont varié de \$6,100, dans le cas du Youkon, à \$633,000 dans le cas de l'Ontario. En tenant compte des seules provinces de pêche maritime, c'est la Colombie britannique qui a fourni la plus forte augmentation avec \$550,000. Du côté des régressions, ces dernières passeront de \$29,000 en Alberta à \$359,000 en Québec. La production des pêcheries fluviales et lacustres de Québec s'est traduite par une plus-value de \$30,000 mais celle des pêcheries maritimes y accusa un déclin prononcé par suite de la diminution des prises et des prix de la morue et du fléchissement de la pêche au homard.

DE MYSTÉRIEUSES COULÉES D'HUI- LES INTRIGUENT LES PÊCHEURS DE LA COLOMBIE BRITANNIQUE

Les dirigeants de la station expérimentale de pêche cherchent à préciser la nature de cette huile diversement colorée

Les habitants de l'île Stuart, à l'entrée de la baie Bute, en Colombie britannique, ont signalé à la connaissance des scientifiques de pêche un phénomène dont ils réclament l'explication.

Quelle est la nature de l'étrange substance huileuse dont il a été recueilli plusieurs centaines de gallons à la surface de la mer par un des pêcheurs de l'île; comment est-elle parvenue en cette région de l'océan et s'en produira-t-il de nouveaux apports?

Trois coulées ou traînées distinctes de cette huile furent signalées il y a quelque temps, par intervalles de plusieurs jours. L'une comportait une huile de coloration blanchâtre qui se dégradait bientôt en une nuance grisâtre. Une autre offrait une teinte gris foncé et la troisième, une nuance pourpre. Comme question de fait, toutefois, on constata aussi la présence de nappes d'huile de coloration rosée et de nappes de coloration jaunâtre. Dans son glissement à la surface de l'eau, l'huile, telle que décrite par le pêcheur qui en fit des prélèvements, était constituée de très fines particules mais au moment d'atteindre le rivage elle se forma en concrétions sphériques de toutes grosseurs par l'action des lames et des bois flottés. Mise en barriques et en bouteilles elle ne changea vraisemblablement ni de couleur ni d'odeur ni sous l'influence de la chaleur du soleil ni de la chaleur irradiée d'un fourneau.

Certaines personnes ont exprimé l'avis que cette huile est en réalité de l'huile de baleine provenant d'un cadavre flottant de cachetot en décomposition. D'autres sont d'opinion que c'est de l'huile de poisson. D'autres encore sont très convaincus qu'elle n'est ni de l'huile de baleine ni de l'huile de poisson. Un ancien combattant, au service du ministère des Pêcheries, qui a fait l'examen de quelques échantillons de cette huile, incline à croire que c'est une sorte de produit de baleine. "Son odeur, dit-il, est celle de l'huile que nous avions en usage en France pour nous protéger les pieds de l'humidité dans les tranchées" et il ajouta avec humour "l'odeur de cette huile ne peut pas être oubliée".

Mais la question sera probablement résolue avant longtemps. En fait, elle le sera peut-être avant que cet article ne paraisse car les dirigeants de la station expérimentale de Prince-Rupert se livrent présentement à l'analyse d'échantillons de cette huile et rares sont les problèmes, portés à leur connaissance, qui ne sont pas tirés au clair.

Les règlements de pêche particuliers à chacune des régions du Canada sont établis par les autorités administratives fédérales mais dans l'Ontario, la Saskatchewan, l'Alberta et en la majeure partie de Québec, la mise en application de ces règlements ressortit à la compétence des autorités provinciales.

Il faut, en moyenne, 300 livres de poisson frais, après l'extraction des viscères, pour faire 100 livres de filet frais dans le cas de poissons, tels que la morue, l'aiglefin, la merluche et le colin.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

AOÛT 1936

N° 82

LA SEMAINE DU POISSON DU CANADA

N'importe quel temps convient à la consommation des poissons du Canada mais l'usage fréquent de leur chair est tout particulièrement approprié à la période qui s'étend du 28 septembre au 3 octobre et que le Canada observe sous la dénomination de "Semaine du Poisson du Canada". Les mesures relatives à l'observance de la "Semaine du Poisson" qui a lieu maintenant chaque année, sont prises par les dirigeants eux-mêmes de l'industrie poissonnière mais cette coutume reçoit l'agrément et l'appui du ministère fédéral des Pêcheries. L'institution d'une pareille période d'observance ne s'est naturellement pas produite sans qu'il y ait eu des raisons sérieuses pour la motiver. En premier lieu, les pêcheries du Canada valent plusieurs millions au pays chaque année, soit près de trente-quatre millions et demi en 1935. Une autre raison, c'est que les pêcheries du Canada constituent un moyen direct de subsistance pour plus de 80,000 de ses habitants et un moyen indirect pour plusieurs milliers d'autres. Dans ces circonstances, l'industrie poissonnière se manifeste comme d'une importance primordiale pour la nation, de sorte que l'établissement d'une "Semaine du Poisson" se trouve incontestablement justifié. Cette observance ne saurait manquer aussi d'intéresser toute ménagère parce que l'industrie des pêches est en mesure de fournir plus de 60 diverses espèces de poissons, mollusques et crustacés de qualités nutritive et gustative insurpassables et dont la manutention est effectuée conformément aux pratiques les plus modernes. Or, tous les produits de la pêche de bonne qualité sont, naturellement, riches en éléments nutritifs, de digestion exceptionnellement facile et abondent en vitamines et en substances minérales essentielles à la santé de l'organisme humain. "La Semaine du Poisson" constituera une période appropriée pour la consommation des produits canadiens de la pêche, comme tout autre temps du reste, car ces produits sont disponibles toute l'année, dans les états frais, frigorifié ou industrialisé.

MULTIPLICATION DES ACHIGANS NOIRS EN LEUR NOUVEL HABITAT DANS LE PARC DE PRINCE-ALBERT

Tout indique que l'effort tenté en vue de créer un peuplement d'achigans noirs dans les eaux du parc de Prince-Albert va être couronné de succès. Cette expérience a naturellement été effectuée dans le but d'ajouter la pêche de ces poissons sportifs aux autres attractions qu'offre ce parc.

Les achigans originaires de la baie Georgienne, déversés il y a quelques semaines dans le lac Wakésiou par le service de pisciculture subirent sans inconvénients l'épreuve du transport par fer sur un parcours de 1,600 milles, à partir du lieu de leur origine jusqu'à celui de leur remise en liberté. A leur arrivée au lac, une des plus belles nappes d'eau du parc en question, ces achigans s'adaptèrent tout de suite à leur nouveau milieu bien que leur espèce y fut entièrement étrangère, de sorte que lorsque se produisit leur ponte quelque temps plus tard, cette dernière se révéla tout à fait abondante. Comme environ 150 des 300 individus déversés furent gardés captifs dans des parcs spécialement aménagés dans les eaux du lac, il fut possible aux surveillants de cette expérience d'empoissonnement de préciser le degré de reproduction qui s'y effectua. Or, s'il est vrai qu'on ne connaît pas encore avec certitude l'importance de la ponte des autres individus qu'on laissa libres de se disperser à travers les eaux du lac, on n'en a pas moins raison de présumer qu'ils se sont reproduits d'une manière satisfaisante.

Naturellement, les poissons retenus captifs, furent l'objet de beaucoup de soins. Ils n'eurent à se préoccuper, ni de la recherche ni de l'aménagement de fonds pour déposer leurs œufs, à moins d'une impulsion extrême de leur instinct, car des frayères artificielles avaient été confectionnées pour leur usage et déposées sur le fond des eaux où ces poissons avaient été parqués et, cela sous la direction de M. D. S. Rawson, le biologiste qu'on avait chargé de la conduite des opérations au lac pour le compte du service d'aquiculture. En certains cas, la reproduction s'est révélée exceptionnelle-

ment abondante et une des frayères au moins donna jusqu'à 10,000 alevins.

Il fut possible de procéder à la numération des jeunes poissons parce que chaque frayère fut entourée d'un grillage cylindrique au moment de l'éclosion des œufs. On ne put naturellement pas se livrer à un pareil dénombrement là où l'éclosion se produisit en dehors des aménagements artificiels de ponte mais on estime que, dans l'ensemble, la multiplication des achigans reproducteurs captifs s'est chiffrée à 125,000 alevins. A ce chiffre, il faut, évidemment, ajouter le nombre d'alevins produits par les géniteurs laissés en toute liberté dans le lac.

La majorité des alevins, retirés des parcs fut répartie avec grand soin sur une étendue de dix milles de grève mouillée et appropriée, propre au secteur supérieur du lac Wakésiou. Lors de leur immersion, ces jeunes poissons étaient en pleine vitalité. M. Rawson déclare, en effet, qu'ils firent preuve d'une telle agilité au moment de leur immersion que les pisciculteurs durent déployer beaucoup de dextérité en les manutentionnant. Toutefois, 15,000 des alevins à peu près ne furent pas immédiatement mis en liberté mais furent retenus dans des parcs à alevins spécialement aménagés où ils sont alimentés avec du plancton. Par intervalles, pendant l'été, ils seront mis en liberté par lots d'importance diverse.

On s'attend à ce que les alevins, issus de la ponte de cette année, serviront à assurer la pérennité de la propagation en conditions naturelles dans cette nappe d'eau. En même temps, on va tenter de garder captifs dans un parc pendant tout l'hiver un certain nombre des géniteurs originaires de la baie Georgienne et d'en obtenir plus d'alevins encore l'année prochaine. Il se peut que le froid fasse obstacle à la réalisation de ce projet et que la glace déchire le treillage du parc en permettant aux reproducteurs de s'en échapper mais on espère que cette éventualité ne se produira pas.

NOUVEAU MOYEN D'ACTION QUI SERA MIS EN ŒUVRE EN VUE D'AIDER LES PÊCHEURS À RÉSOUDRE LEURS PROBLÈMES ÉCONOMIQUES

Par l'extension de l'enseignement universitaire, les autorités fédérales de la pêche vont voir à la généralisation parmi les pêcheurs de la connaissance des procédés les plus propres au relèvement de leur condition économique et sociale

Par la mise en œuvre d'un plan qui sera appliqué par le ministère fédéral des Pêcheries, un certain nombre de moniteurs d'une formation parfaite vont être chargés d'aider les pêcheurs des diverses régions de la côte atlantique à rechercher comment les principes du syndicalisme économique peuvent être le plus efficacement appliqués à la solution de leurs problèmes.

Dans ce but, le Ministre des Pêcheries, l'honorable J. E. Michaud, a pris les mesures voulues pour faire exécuter ce plan de travaux éducatifs par la Faculté d'Extension universitaire de l'université de Saint-François-Xavier qui a remporté des succès marquants en ce domaine dans la Nouvelle-Ecosse orientale. Des moniteurs du personnel de la Faculté d'Extension universitaire exposeront les principes de l'action économique corporative aux pêcheurs constitués par groupes ou par classes, traiteront en leur présence de ce qui a été réalisé ailleurs par l'association syndicale et enseigneront aux exploitants la manière de mettre effectivement ces principes en pratique en vue de parfaire la condition économique et sociale des leurs. Ces cours seront mis gratuitement à la portée de tous ceux ayant des intérêts à la pêche dans les arrondissements en cause. L'instruction sera donnée tant en français qu'en anglais et il sera distribué gratuitement des publications traitant des diverses matières enseignées.

Les dirigeants du ministère des Pêcheries sont aussi à aviser aux moyens de rendre possible à un groupe d'environ vingt pêcheurs délégués d'assister au cours de pêche succint qui sera donné prochainement à l'université de Saint-François-Xavier. A ce cours sont fournies des leçons relatives à des problèmes économiques de la plus grande importance pour les pêcheurs et autres exploitants. Ceux qui y participent sont ensuite en mesure de communiquer à leurs confrères les connaissances qu'ils y ont acquises et d'exercer par le fait même sur leur milieu une influence qui ne peut être que bienfaisante.

On prévoit que le premier groupe d'étude sera formé dans le Nord-Est du Nouveau-Brunswick où les pêcheurs ont été tout particulièrement éprouvés. Puis, au fur et à mesure où les conditions le permettront, ces travaux éducatifs seront étendus d'abord probablement à la côte du golfe propre au Nouveau-Brunswick et enfin aux Iles-de-la-Madeleine. Ils seront appliqués à d'autres régions si la chose est jugée praticable dans le cours de l'année.

Pour donner suite aux travaux éducatifs et consolider leurs résultats, il sera, naturellement, nécessaire d'organiser les pêcheurs en sociétés corporatives locales et on compte pour cela sur l'Union Générale des Pêcheurs Maritimes. L'Union Générale des Pêcheurs Maritimes est une société qui fut constituée il y a plusieurs années par les pêcheurs marchands des Provinces Maritimes et des Iles-de-la-Madeleine. Le ministère des Pêcheries a prêté main-forte à la formation de ce grand syndicat corporatif de pêche et lui verse chaque année une allocation comme moyen de l'aider à poursuivre son œuvre.

Plusieurs des branches locales de ce syndicat exerce avec succès des opérations commerciales coopératives depuis deux ou trois ans et le bureau-chef pratique lui-même des achats et des ventes d'un caractère coopératif. On s'attend, naturellement, à ce que l'Union Générale des Pêcheurs Maritimes concoure énergiquement à l'organisation de syndicats corporatifs locaux dans les bourgades ou chefs-lieux de pêche où, comme suite aux travaux éducatifs entrepris, les pêcheurs se montreront désireux de se grouper de cette manière.

PÊCHE DES PÉTONCLES SUR LA CÔTE ATLANTIQUE

Les pétoncles se servent de leurs muscles extenso-adducteurs pour ouvrir et clore les deux valves de leur coquille. Or, ce sont justement ces organes de l'anatomie des pétoncles que l'homme

fait servir à sa nourriture et qu'il recherche comme des articles comestibles de tout premier choix.

Les pêcheurs de l'Ouest de la Nouvelle-Ecosse qui s'occupent de recueillir ce produit pour en approvisionner les marchés ont remporté de grands succès en la dernière campagne de pêche au pétoncle car ils y ont augmenté leurs prises de 20 pour cent. En la campagne de pêche 1934-35, qui commença en l'automne de 1934 pour se prolonger jusqu'au commencement de l'été de 1935, ces pêcheurs réalisèrent environ 107,000 gallons de chair marchande de pétoncle mais leur production pour 1935-36 a fourni plus de 126,000 gallons. Naturellement, le poids brut des prises en chaque saison s'est révélé de beaucoup supérieur aux chiffres ci-dessus mais il arrive qu'une part seule de la substance de ce mollusque est utilisée comme comestible, à savoir le muscle adducteur, bien que, comme question de fait, le reste de la chair soit mangeable et c'est cette partie musculaire qui est désignée sous l'expression "chair marchande de pétoncle". Bien que de tissu musculaire cette chair est tendre.

On trouve des pétoncles en certaines eaux du Nouveau-Brunswick et du Québec ainsi qu'au large de l'Île-du-Prince-Edouard mais c'est au large des comtés de Digby, d'Annapolis et de Lunenburg, en Nouvelle-Ecosse, que s'opèrent les plus fortes prises bien que les pêcheurs du Nouveau-Brunswick en réalisent aussi des quantités importantes. Sur les 126,000 gallons produits en Nouvelle-Ecosse en la dernière saison, les comtés de Digby et d'Annapolis rendirent compte de près de 122,500 gallons d'une valeur de \$215,200 au débarquement. Plus de 60 bateaux de pêche aux pétoncles se livrèrent à des exploitations au large de ces comtés, bien que quelques-unes de ces unités soient originaires de lieux extérieurs à cette région particulière.

Les pétoncles sont des mollusques bivalves qui sont capturés au moyen d'un appareil en forme de drague manœuvré à partir d'un bateau. Leur chair est relativement riche en protéines et elle est dotée d'une saveur remarquablement agréable. En les préparant pour la table, on suit divers procédés mais on les fait généralement cuire à la friture. Pour les faire frire, on les assaisonne de sel et de poivre, puis on les enrobe d'une chapelure de pain faite par le mélange d'un œuf et de deux cuillerées à bouche d'eau froide. On les fait cuire en grande friture à une température de 360 degrés Fahrenheit. Les pétoncles frits sont généralement servis avec de la sauce tartare.

AUGMENTATION DE LA PÊCHE EN JUILLET DANS LES PROVINCES MARITIMES

Les marins-pêcheurs des provinces maritimes remportèrent assez de succès en juillet en tous cas plus qu'en juillet de l'année dernière.

Ils accrurent leurs prises par plus de 65,000 quintaux d'après les chiffres recueillis de l'industrie par les agents du ministère fédéral des Pêcheries et la valeur de ces prises au débarquement fut de \$100,000 supérieure à celle propre à juillet 1935. Dans l'ensemble, ils réalisèrent quelque chose comme 509,000 quintaux de poissons, mollusques et crustacés pendant le mois sous revue et leurs prises furent estimées à plus de \$680,000 au débarquement.

Les gains de juillet sont attribuables à la Nouvelle-Ecosse et à l'Île-du-Prince-Edouard car les pêcheurs du Nouveau-Brunswick prirent moins de poisson qu'en la période correspondante antérieure. En Nouvelle-Ecosse, la production du poisson pendant le mois sous revue fut de 352,000 quintaux d'une valeur de \$509,000 au débarquement mais, naturellement ces chiffres, comme tous les autres figurant ici, sont fondés sur des relevés statistiques mensuels non contrôlés. En l'Île-du-Prince-Edouard, les déchargements de poisson se montèrent à 34,000 ou 35,000 quintaux et leur valeur totale à \$23,000.

La production, en provenance de la plupart des principales pêches du Nouveau-Brunswick, pratiquées pendant le mois, accuse une régression par rapport aux chiffres de juillet 1935. Il en fut ainsi, par exemple, dans le cas de la sardine, du saumon, du hareng, des clanches et des praires. D'autre part, les prises de merluche, de lingue et de maquereau s'accrurent ainsi que leur valeur totale. Dans l'ensemble, la production provinciale des pêcheries maritimes en juillet fut d'environ 122,000 quintaux. La valeur au débarquement en fut légèrement moindre que \$150,000.

L'élévation des prises et de leur valeur en Nouvelle-Ecosse est surtout attribuable aux succès accrus réalisés par les pêcheurs de morue, d'aiglefin, de colin et de maquereau. Notoire est le changement survenu dans les chiffres sur la morue. En juillet de l'année dernière, les pêcheurs de morue de la Nouvelle-Ecosse ne réalisèrent que 80,000 quintaux en chiffres bruts, d'une valeur numérique au débarquement à peu près équivalente. En juillet écoulé, leurs prises excédèrent 150,000 quintaux d'une valeur supérieure à \$170,000.

Une augmentation dans les déchargements de morue, de merluche, de lingue

et de maquereau rendit compte du relèvement des chiffres de pêche en l'Île-du-Prince-Edouard. Les prises de morue passèrent de 18,400 quintaux à 22,700; les prises de maquereau furent supérieures à 2,100 quintaux contre quelque 1,600 quintaux il y a un an et il s'est déchargé plus de 8,400 quintaux de merluche et de lingue, soit une augmentation de 3,500 quintaux.

LE MINISTRE EST ALLÉ SE RENSEIGNER PAR LUI-MÊME SUR LES CONDITIONS DE LA PÊCHE PROPRES DE LA CÔTE DU PACIFIQUE

Sur le parachèvement d'un voyage officiel au cours duquel il parcourut près de 2,000 milles par eau le long de la côte de la Colombie britannique en vue de prendre sur place connaissance des conditions et des problèmes inhérents aux pêcheries de la côte du Pacifique, l'hon. J. E. Michaud, ministre des Pêcheries, est revenu dernièrement à Ottawa.

C'était le premier voyage qu'un ministre des pêcheries avait trouvé possible d'entreprendre aux divers régions de pêche de cette province occidentale.

L'hon. M. Michaud a parcouru de nombreux chefs-lieux de pêche, échelonnés sur la côte entre la frontière internationale de la province et l'Alaska, y compris certaines aires de l'Île Vancouver et de l'archipel de Charlotte. Il a assisté à la pratique des diverses exploitations de pêche et des diverses opérations de traitement industriel du poisson. Il s'est entretenu des problèmes de l'industrie avec les pêcheurs et les dirigeants; il a entendu les récriminations et les doléances de délégations représentant divers groupements d'hommes intéressés à la pratique de la pêche.

Le ministre quitta Ottawa vers la mi-juillet et partit de Vancouver pour sa tournée d'inspection quelques jours plus tard. Il fut accompagné à partir de la capitale par le sous-ministre des Pêcheries et à partir de Vancouver par le surintendant-chef des pêcheries pour la Colombie britannique.

Les chefs-lieux de pêche visités par le ministre furent: Quathiaski, Baie-Alert, Smith-Inlet, Rivers-Inlet, Nambu, Bute-dale, Prince-Rupert, Rivière-Skeena, Rivière-Nass, Massette, Skidagat-Inlet, Kyuquot, Nootka, Uluet, Port-Alberni, Sooke, Victoria et New-Westminster. En un certain nombre de ces localités, le ministre fit la rencontre de délégations. Pendant son séjour en Colombie britannique, l'hon. M. Michaud discuta

aussi avec des membres du gouvernement provincial certaines questions de pêche d'intérêt et d'importance pour le Canada et la province à la fois et à Vancouver, il fut pressenti par nombre de délégations.

GAIN DE 90 POUR CENT DANS LES PRISES DE CÉLAN EN JUILLET

Les prises de célan, effectuées en juillet par les pêcheurs de la Colombie britannique furent d'environ 90 pour cent supérieures à celles de juillet 1935 et voilà pourquoi les prises de poisson de mer, effectuées en cette province pendant le mois ci-dessus, manifestent une substantielle augmentation.

Les prises de toutes les espèces de poissons, mollusques et crustacés, opérées par les pêcheurs de la Colombie britannique en juillet, tel qu'il ressort des données statistiques non ajustées recueillies de la part des exploitants de pêche, se sont montées à plus de 680,000 quintaux dont 275,000 quintaux ont été produits par les senners de célan. En juillet de l'année dernière, lorsque les prises de célan ne s'élevèrent qu'à 143,000 quintaux, en chiffres bruts, la totalité du rendement en poisson de toutes espèces produit par les pêcheurs marchands, se monta à environ 470,000 quintaux.

La valeur du célan au débarquement en juillet fut plus du double de celle de juillet 1935, soit environ \$93,000 contre un peu plus de \$40,000. La valeur de la morue-linge au débarquement s'est aussi accrue, tout comme la valeur de plusieurs autres pêches, telle celle de l'huître. En d'autres cas, toutefois, on signale une baisse dans la valeur au débarquement, tel le cas de la pêche du saumon. Il résulte de la balance des gains et des pertes un accroissement de quelque \$43,000 sur une valeur globale de \$1,790,000 pour le mois.

En juillet, les prises de saumon furent quelque peu plus élevées mais leur valeur au débarquement fléchit tant soit peu. Dans le cas de la pêcherie du flétan, d'autre part, la valeur au débarquement s'accrut de trois ou quatre mille dollars malgré un léger fléchissement dans les prises.

Les déchargements de hareng se sont signalés par une augmentation relativement grande mais juillet ne constitue pas une période de grande pêche au hareng en Colombie britannique. La valeur du hareng au débarquement, toutefois, déclina. Les prises de morue-linge s'accrurent. On signale un gain tant en quantité qu'en valeur dans la pêche des couteaux et des mactres. Les pêcheurs de morue charbonnière et de crabe ne remportèrent pas autant de succès qu'en juillet antérieur.

LES SCIENTISTES DE PÊCHE TENTENT UNE EXPÉRIENCE INTÉRESSANTE AYANT POUR OBJET DE MODIFIER LES HABITUDES DES SAUMONS ROUGES LACUSTRES

Les travailleurs en matière de pêche, en activité dans le bassin du fleuve Fraser de la Colombie britannique, vont exercer cet automne la plus grande vigilance en vue de la recherche de tous les saumons qui ont subi l'excision de leurs deux nageoires abdominales.

S'ils parviennent à réaliser ce à quoi ils visent, les scientifiques se tiendront ainsi pour assurés qu'un certain nombre de saumons rouges lacustres, au moins, se transforment en poissons à tendance migratrice vers la mer, car l'absence des nageoires abdominales servira à identifier ces derniers comme étant des kokanis ou saumons rouges des lacs qui furent remis en liberté il y a plusieurs années dans les affluents ou tributaires du fleuve Fraser. Ces poissons sont, en effet, les sujets inconscients d'une expérience tentée par les travailleurs de l'Office de Biologie dans le but de déterminer si un type de saumon rouge migrateur vers la mer peut être produit à partir du type kokani, sous réserve d'une manutention appropriée, et si les adultes, résultant de cette transformation, sont susceptibles de revenir au lieu de leur naissance et de leur remise en liberté. Les kokanis sont des poissons de faible taille, dont le poids ne s'établit que par onces à la maturité tandis que les saumons rouges marins atteignent un poids de cinq à sept livres.

Cet essai fut entrepris en 1932 lorsque environ deux mille œufs embryonnés de kokani furent expédiés à partir de l'écloserie de Nelson à destination du lac Cultus où se poursuivaient des études spéciales sur le saumon rouge sous la direction de M. R. E. Forster. Au lac Cultus, les œufs furent déposés dans les auges d'incubation de la sous-station de Smiths-Falls. Lorsque les alevins, issus de ces œufs, furent parvenus à une taille convenable, ils furent transférés dans des bassins-viviers où ils furent alimentés pendant une année.

Au printemps de 1934, les jeunes poissons furent retirés des bassins, par petits lots, marqués par l'excision des nageoires abdominales et remis en liberté dans la crique Sweltzer qui constitue un cours d'eau de liaison entre le lac Cultus et la rivière Vedder, affluent du fleuve Fraser. Toutes les précautions furent prises en vue d'empêcher les poissons marqués de

retourner dans le lac Cultus de peur qu'ils en fissent leur habitat définitif et reprissent ainsi leurs caractéristiques lacustres.

On présume qu'à la suite de leur remise en liberté dans la crique Sweltzer, ces kokanis s'engagèrent dans le fleuve Fraser et de là en milieu océanique avec les jeunes saumons rouges en migration vers la mer qui étaient nés dans le fleuve et ses tributaires. On s'attend à ce que les survivants ainsi mis en liberté reviennent cet automne dans les eaux du Fraser et des efforts seront tentés en vue d'en recouvrer un aussi grand nombre que possible dans les lieux de pêche et dans le lac Cultus.

On a souvent pensé que, dans une certaine mesure, les peuplements de kokani de certains des lacs de la Colombie britannique, un poisson dont la ponte annuelle est très abondante, contribuent des contingents de migrants vers la mer et que, vice versa, un certain nombre des descendants des saumons rouges en provenance de l'océan peuvent retourner au type de kokani lacustre. Le retour des poissons marqués cette année servira à confirmer ou infirmer cette hypothèse.

PAR LA DISTRIBUTION AUX ÉCOLES DE PANCARTES COMPORTANT L'IMAGE EN COULEURS DE JEUNES SAUMONS ET DE TRUITES MOUCHETÉES, LE MINISTÈRE VISE À EN SIGNALER LES CARACTÉRISTIQUES AUX ENFANTS EN VUE DE LA SAUVEGARDE DES PREMIERS

On rapportait dernièrement au département que comme suite à cet effort de propagande en faveur du saumon, un bambin de sept ans de la Nouvelle-Ecosse, s'était permis de faire observer à un adulte que le petit poisson que ce dernier venait de capturer était un tacon et non une truite comme le pêcheur à la ligne semblait le croire, de sorte que son devoir était de le remettre en liberté.

Or, ce bambin avait raison. Le poisson pris était bien un tacon, c'est-à-dire, un jeune saumon parvenu au stade de descente vers l'océan après avoir passé ses premiers mois d'existence dans les eaux douces où il était né.

Le gosse le savait parce qu'il s'était assimilé les connaissances fournies par la pancarte ci-dessus qui a été mise en circulation par le ministère fédéral

des Pêcheries dans le but formel d'enseigner aux gens comment distinguer les frétils de saumon et les tacons des truites mouchetées ou ombles et d'inciter les sportifs à remettre en liberté sans blessures, si possible, tous les frétils de saumon ou tacons qu'il pourrait leur arriver de capturer à la ligne. Cette pancarte fut imprimée en vue d'être affichée dans les écoles de celles des régions de l'Atlantique où l'administration des pêcheries ressortit au ministère fédéral et ce fut dans son école que le bambin en question en prit connaissance.

Il est probable qu'un bon nombre de pêcheurs à la ligne capturent et gardent des saumons immatures en pensant être en possession de truites. Mais il est de la plus grande importance, vu la nécessité qui s'impose d'assurer la pérennité des peuplements de saumon atlantique, que les frétils de saumon et les tacons soient remis à l'eau vivants par le sportif lui-même qui s'en empare. Le saumon est un des plus précieux poissons de l'Est du Canada tant au point de vue commercial que sportif, et tout pêcheur à la ligne devrait suivre les conseils qui figurent sur la pancarte émanée du département :

"Montrez-vous grand sportif. . . Si vous capturez un frétil de saumon ou un tacon, mouillez-vous d'abord les mains, décrochez les poissons avec soin de l'hameçon, remettez-les à l'eau et assurez-leur ainsi une chance de grossir".

Et voici un exposé des traits de ressemblance et de différenciation entre les frétils de saumon, dont l'alimentation et la croissance s'effectuent en eau douce, les tacons et les truites mouchetées ou ombles :

Frétil de saumon.—Le frétil de saumon comporte des bandes verticales sur les flancs, tout comme une petite truite et des ponctuations rouges comme une truite adulte mais il présente des *taches noires*, surtout sur le dos, et sa queue est *assez bien échancrée*.

Tacon.—Une livrée argentée masque les ponctuations rouges et les bandes chez le tacon bien qu'on puisse encore percevoir quelques-unes des ponctuations noires et la queue est *bien échancrée*.

Truite de ruisseau, omble.—La truite de ruisseau ou omble comporte des ponctuations rouges et, sur les flancs, des bandes verticales bien qu'au fur et à mesure où elle avance en âge, ces raies se transforment en maculatures mais elle n'offre aucune *ponctuation noire* (excepté lorsque de très petite taille) et sa queue se rapproche de la forme carrée.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

SEPTEMBRE 1936

N° 83

PRISES DE POISSON DE MER EN AOÛT

Les pêcheurs des cinq provinces de pêche maritime du Canada, à l'exception de ceux de Québec, réalisèrent de plus importants déchargements de poisson en août 1936 qu'ils ne l'avaient fait en août 1935 et encore, dans le cas de Québec, le décroissement fut-il peu sensible.

Sur les deux côtes, les prises de poissons, mollusques et crustacés, tel qu'il ressort de données statistiques non ajustées, se sont chiffrées à environ 1,740,000 quintaux d'une valeur approximative au débarquement de \$2,940,000, soit un gain supérieur à 200,000 quintaux en quantité et de plus de \$500,000 en valeur.

En Colombie britannique, les pêcheurs de saumon ont remporté des succès pendant le mois sous revue. On constate, en effet, une augmentation prononcée dans les prises de ce poisson avec plus-value correspondante en recettes monétaires. Dans l'ensemble, les déchargements de saumon se sont totalisés à 630,000 quintaux d'une valeur de \$1,750,000 au débarquement. Comme question de fait, c'est à l'accroissement des prises et de la valeur pécuniaire du saumon que revient le relèvement signalé dans les exploitations de pêche qui se sont pratiquées en Colombie britannique pendant le mois sous revue.

Les déchargements de célan et de flétan, poissons qui après le saumon furent produits en plus grande abondance sur la côte du Pacifique pendant le mois d'août, accusent un fléchissement par rapport à août 1935. D'autre part, on signale une augmentation dans les prises et la valeur monétaire de la morue-lingue. En ce qui concerne la production des autres espèces de poissons de la Colombie britannique, faibles furent les variations constatées.

Sur la côte atlantique, la pêcherie du hareng fournit un accroissement en quantité dans les quatre provinces. En Nouvelle-Ecosse, les prises de morue, d'aiglefin, de merluce et de colin furent plus considérables qu'en août antérieur, cependant que celles de la morue s'accroissent d'environ 35,000 quintaux. En l'Île-du-Prince-Edouard, aussi, les pêcheurs de morue réussirent sensiblement mieux qu'il y a un an, mais en Québec et au

Nouveau-Brunswick, les prises de ce poisson accusèrent une régression. Les pêcheurs de l'Île-du-Prince-Edouard accroissent leurs prises de merluce et de lingue, mais réalisèrent une moins forte quantité de maquereau.

Les pêcheurs de sardine au Nouveau-Brunswick remportèrent des succès sensiblement plus fructueux qu'en la période antérieure correspondante. Ils déchargèrent plus de 72,000 barils de poisson d'une valeur de \$122,000 au débarquement par comparaison à 41,000 barils en août 1935 d'une valeur de \$57,000. Mais en cette province, ce fut la pêche du colin qui fournit les gains les plus sensibles. En effet, en août 1935, les prises de colin s'y étaient totalisées à 2,800 quintaux d'une valeur au débarquement inférieure à un millier de dollars tandis qu'en août de cette année les prises de ce poisson excédèrent le chiffre de 15,300 quintaux d'une valeur de \$5,700 au débarquement.

Au déclin de la pêche de la morue en Québec est imputable la régression qu'on constate dans le rendement des pêcheries de cette province pour le mois sous revue. La plupart des autres exploitations de pêche maritime en Québec se signalent par une production accrue. La régression constatée dans les déchargements de morue en Québec n'est pas due à la rareté du poisson mais à l'incertitude des conditions des marchés étrangers où, règle générale, les exploitants de cette province écoulent de fortes quantités de poisson séché.

En août, la pêche du homard se pratique surtout dans la région du détroit de Northumberland propre à l'Île-du-Prince-Edouard et au Nouveau-Brunswick et les pêcheurs de ces provinces réalisèrent des prises plus abondantes de ce crustacé qu'en août 1935.

Au Nouveau-Brunswick, les déchargements de homard se totalisèrent à plus de 9,400 quintaux, soit une augmentation d'environ 1,900 quintaux par rapport à août 1935. Ces prises représentèrent au débarquement une valeur de \$135,600, soit un gain de \$48,000. Le rendement en homard dans l'Île-du-Prince-Edouard fut de 2,540 quintaux

contre 2,000 quintaux il y a un an et la valeur des prises au débarquement s'y est chiffrée à \$35,600, en augmentation de \$15,000.

Les pêcheurs de la région du détroit de Northumberland propre à la Nouvelle-Ecosse, la seule localité dans cette province où il soit permis de pêcher le homard en août, n'effectuèrent pas des prises aussi importantes qu'en août 1935, mais grâce au relèvement des cours pratiqués pour ce crustacé, ils réussirent à réaliser des recettes aussi fructueuses qu'il y a un an. Leurs prises se sont totalisées à environ 370 quintaux contre 465 quintaux il y a un an mais la valeur de ces prises au débarquement fut légèrement inférieure à \$4,500, soit un gain de plusieurs centaines de dollars.

EN 1936, LA PART DU CANADA EN PEAUX DE PHOQUES À FOURRURE S'EST CHIFFRÉE À 7,800 UNITÉS

Les 7,867 peaux que le Canada s'est vu attribuer comme part du produit dérivé des opérations relatives à la chasse des phoques à fourrure au large de l'archipel de Pribiloff, furent expédiées en Grande-Bretagne, il y a quelques semaines pour y être traitées à un atelier spécialisé dans l'apprêtage de ces peaux et y être vendues aux grandes enchères qui constituent une des manifestations marquantes du négoce en fourrures à Londres. Le premier lot de peaux sera probablement mis en vente de bonne heure en 1937. Que rapporteront à la Trésorerie du Canada l'écoulement de ces 7,867 peaux, c'est ce qu'on ne peut encore prévoir au juste, mais il ressort de l'expérience acquise depuis que le Canada a adopté la pratique d'écouler ses peaux de phoques à Londres il y a deux ou trois ans, que d'assez importantes recettes peuvent être escomptées des prochaines enchères.

Il n'est peut-être pas hasardeux non plus d'escompter avec le temps un accroissement sensible de ces recettes, vu les succès qu'a remportés la société londonienne, qui traite les peaux du Canada, par la création l'année dernière d'une fourrure de phoque comportant

(Suite à la page 3)

INAUGURATION EN QUÉBEC D'UNE STATION SCIENTIFIQUE DE RECHERCHES SUR LES PÊCHERIES EN VUE D'Y VENIR EN AIDE AUX PÊCHEURS DE GASPÉ ET DES RÉGIONS CIRCONVOISINES

Une nouvelle station fédérale de recherches sur les pêcheries vient d'être inaugurée à Grande-Rivière, en la province de Québec, sous la direction du docteur Labrie, qui va débiter dans l'exercice de ses fonctions par la conduite d'une enquête générale sur les pêcheries de Gaspé et des régions circonvoisines. En fondant ce centre de recherches, les autorités administratives fédérales de la pêche se sont proposées, d'une façon générale de relever les pêcheries de la péninsule de Gaspé et des aires avoisinantes par la pratique de recherches scientifiques et techniques et de communiquer aux dirigeants et aux exploitants de l'industrie poissonnière de ces territoires la connaissance des nouvelles découvertes et constatations et des nouveaux procédés de traitement industriel susceptibles d'être réalisés par la conduite de recherches et d'expériences.

La station sera gérée par l'Office de Biologie marine du Canada qui fonctionne sous la direction du Ministre fédéral des Pêcheries et qui conduit déjà quatre stations principales et plusieurs sous-stations en d'autres parties du pays. On escompte que la nouvelle station se révélera d'une grande utilité aux pêcheurs de la région septentrionale du Nouveau-Brunswick aussi bien qu'à leurs congénères de Québec. Pour le moment, toutefois, aucun bâtiment ne sera construit à Grande-Rivière parce que d'abord on tient à s'assurer, par des opérations effectives, si cette localité convient pleinement ou non aux besoins de l'entreprise comme centre de recherches. Diverses autres localités furent visitées par les représentants de l'Office de Biologie lorsque fut posée la question de l'emplacement de la nouvelle station, mais il fut enfin résolu de l'établir provisoirement à Grande-Rivière où il y a un grand nombre de pêcheurs en exercice, plusieurs établissements de pêche et un bâtiment frigorifique. Pour le moment, la station fonctionnera dans un bâtiment dont on s'est assuré l'usage par location.

En vue de dresser un plan de recherches aussi approprié que possible, et aussi susceptible que possible de comporter des questions d'importance immédiate, le docteur Labrie a été chargé par l'Office de consacrer une forte partie de son temps en la présente saison automnale à parcourir les centres de pêche du territoire que la station est appelée à desservir et de se mettre,

autant que faire se peut, au courant des problèmes les plus pressants. S'il le faut, il poursuivra son enquête pendant les mois d'hiver, autant que les moyens de transport le lui permettront.

Lors de ses visites aux établissements de pêche, le docteur Labrie s'emploiera à familiariser les pêcheurs avec les questions ayant trait à leurs exploitations. Diplômé de l'université Laval, formé à la station biologique conduite par cette université à Trois-Pistoles, puis consécutivement entraîné à la station de recherches d'Aberdeen, en Ecosse, le docteur Labrie s'est aussi acquis de l'expérience dans les travaux d'un des centres de recherches sur les pêcheries au Canada, de sorte qu'il possède toute la compétence voulue pour servir de guide aux exploitants de notre industrie poissonnière.

Bien qu'aucune décision n'ait encore été prise à cet égard, il se peut que la station soit appelée à instituer un bref cours d'enseignement technique au bénéfice des pêcheurs, soit à Gaspé, soit à Grande-Rivière, pendant l'hiver prochain. Des cours de ce genre, qui comprennent la pratique de démonstrations sur le traitement industriel du poisson, ont été donnés par le passé à des groupes représentatifs de pêcheurs à quelques-unes des autres stations conduites par l'Office, mais la pratique d'un pareil cours, tout au début du fonctionnement de la nouvelle station, peut n'être pas réalisable. Quoi qu'il en soit, si la chose se révélait praticable, force il y aurait, par suite des aménagements limités dont dispose la station, de restreindre l'inscription au premier cours et d'en limiter l'accès à un petit groupe de pêcheurs qui seraient choisis comme délégués des divers centres du territoire desservi par la station.

LE PÈRE DU CHAMPION CANADIEN AUX JEUX OLYMPIQUES PRÉCONISE LA CONSOMMATION DU POISSON

François Amyot, le champion canotier mondial et le seul Canadien à remporter un titre sportif international aux Jeux Olympiques de 1936, est originaire d'une famille qui reconnaît la valeur du poisson comme aliment.

"Le poisson est un de nos aliments les plus salutaires, déclare le père du cham-

pion, le docteur J. A. Amyot, ex-sous-ministre de l'Hygiène publique au Canada, et il conviendrait qu'il s'en consume de plus fortes quantités que présentement."

François Amyot a remporté sa qualification d'honneur aux Jeux Olympiques en gagnant la course de 1,000 mètres en canot mû à une seule pagaie. Il a vaincu à l'aviron nombre de concurrents étrangers, et s'il est vrai que certains d'entre eux lui ont rendu la tâche difficile, il n'en reste pas moins qu'il a fait preuve d'assez de force, d'endurance et de dextérité pour devancer tous ses rivaux. Sa victoire a permis aux couleurs nationales de flotter au sommet du mât olympique pour une seule fois dans le cours de l'Olympiade de 1936, bien que d'autres concurrents canadiens aient en diverses autres manifestations déployé des talents sportifs dont eux-mêmes et leur pays d'origine peuvent se glorifier.

Le père du champion a non seulement déclaré que le poisson du Canada prenait rang parmi les meilleurs aliments, mais à la lumière de l'expérience et des connaissances qu'il a acquises dans la pratique de la médecine et dans l'administration du ministère de l'Hygiène publique, il a encore exposé les raisons qui motivent l'introduction du poisson dans le régime alimentaire. Le poisson et les viandes de boucherie, a-t-il souligné, comportent les mêmes constituants nutritifs: les protéines et les graisses. Or, les protéines de la substance du poisson sont essentiellement de la même composition que celles des viandes de boucherie. Au surplus, la substance des produits de la pêche est de digestion plus facile puisque les fibres musculaires en sont plus courtes et de mastication plus aisée.

"En outre, dit le docteur Amyot, le poisson est riche en vitamines. Sa substance est surtout d'une forte teneur en vitamine D, un élément qui est si nécessaire à la croissance de l'ossature de l'organisme humain. L'usage de la vitamine D prévient l'affection du rachitisme. La présence de la vitamine D dans les huiles de poisson souligne l'importance du poisson dans la diète alimentaire des enfants. Les produits de la mer se distinguent d'une façon toute particulière par leur teneur en iode qui est plus élevée que dans la substance des plantes ou des animaux terrestres."

Notons, par parenthèse, que les poissons, mollusques et crustacés canadiens sont disponibles toute l'année dans les états frais, frigorifié, conservé, fumé, séché et saumuré. Plus de 60 diverses espèces de poissons, mollusques et crustacés sont réalisés par l'industrie canadienne des pêches.

LES SUCCÈS REMPORTÉS EN OSTREICULTURE DANS L'ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD ONT FAIT PROJETER L'INTRODUCTION DE CET ART EN NOUVELLE-ÉCOSSE

Le développement de l'industrie ostréicole en Nouvelle-Ecosse va être entrepris par le ministère fédéral des Pêcheries en vertu d'un accord récemment conclu entre le gouvernement du Canada et le gouvernement de la province. Les détails du projet dépendront du résultat des recherches que le département va effectuer, mais, d'une façon générale le plan de travail suivi sera probablement assimilable à celui qui a été appliqué avec tant de succès en l'Île-du-Prince-Édouard où une industrie ostréicole a été établie par l'intervention du département. Des résultats très prometteurs ont été acquis en la province insulaire tel qu'il ressort du fait que la quantité d'huîtres marchandes, en provenance des stations ostréicoles, est passée de 92 barils seulement en 1933 à 1,001 barils en 1935. Il y a naturellement place pour un nouvel accroissement dans la production des huîtres au Canada car la consommation d'huîtres de première qualité en notre pays dépasse de beaucoup les possibilités de production de ces mollusques.

Des travaux préliminaires de recherches ont déjà été conduits en Nouvelle-Ecosse et les autres études et expériences nécessaires le seront d'une façon aussi expéditive que possible bien que l'adage "se hâter lentement" soit de bonne application dans une entreprise de cette sorte où une décision inopportune peut avoir des effets fort préjudiciables. Une bonne part des données déjà acquises par l'application du plan ostréicole en l'Île-du-Prince-Édouard où l'organisme des recherches sur la pêche, l'Office de Biologie du Canada, conduit une station d'essais et d'expérimentations sur l'huître, une bonne part de ces données, disons-nous, servira à jeter les bases d'un plan de travail pour la Nouvelle-Ecosse. Mais il n'en reste pas moins que les conditions locales devront être soigneusement examinées.

Les investigations, déjà commencées dans la province, ont lieu dans la région du lac Bras d'Or, au Cap-Breton, mais il existe aussi des aires ostréifères dans la région propre au détroit de Northumberland et il se peut que les recherches servent à localiser d'autres secteurs où l'ostréiculture est praticable. Aux termes de l'accord, les autorités fédérales s'engagent à conduire jusqu'à achèvement, tel qu'exigé, une exploration du littoral de la province, de ses baies et anses, de ses ports et havres, de ses rivières et de leurs estuaires, dans

le but de s'assurer de l'emplacement, de la superficie et de la condition des bancs d'huîtres et d'autres mollusques ainsi que des fonds qui ne produisent actuellement pas de mollusques en quantités suffisantes pour y justifier la pratique de la pêche marchande. On se livrera aussi à la recherche de fonds destinés à être réservés pour la production de la vase coquillière utilisée par les agriculteurs.

Avant la signature de l'accord intervenu entre les deux gouvernements, l'administration et la mise en valeur des gisements huîtres de la Nouvelle-Ecosse ressortissaient aux autorités provinciales mais elles viennent d'être transférées au ministre fédéral des Pêcheries qui "aura désormais le droit et le pouvoir d'administrer et de mettre en valeur les bancs d'huîtres vivantes et d'autres mollusques vivants, ainsi que les fonds jugés propres à la vie et à la multiplication des mollusques". En vertu de l'accord, le ministre peut concéder, sous le régime de la tenure par bail, ou autrement, des fonds propres à l'ostréiculture, aux personnes désireuses d'y entreprendre l'élevage des huîtres ou des autres mollusques. Toutefois, ceux de ces fonds qui produisent présentement des huîtres ou autres mollusques en quantités suffisantes pour y justifier la conduite d'exploitations commerciales de pêche, ne pourront pas être amodiés.

LA PART DU CANADA—fin

une nouvelle nuance de brun et connue dans le commerce sous la désignation de "Phoque nuance brun Ottawa". Cette coloration fut réalisée dans les laboratoires de recherches de la société et est aujourd'hui mise au rang d'une nuance fondamentale. Elle a été favorablement accueillie par les trafiquants en fourrures aux enchères qui eurent lieu en janvier et en avril de l'année actuelle. D'autres essais sont en marche en vue de parfaire la pratique du traitement industriel des peaux de phoques.

Les peaux que le Canada retire de l'archipel de Pribiloff lui viennent des autorités étasuniennes aux termes du Traité relatif à la Chasse pélagique des Phoques à Fourrure. Par l'application des dispositions de ce traité, la chasse des phoques sur les rochers de l'archipel de Pribiloff se pratique sous la surveillance de la police des États-Unis, mais le gouvernement de Washington est tenu de remettre au Canada quinze pour cent, en quantité et en valeur, du produit des

exploitations annuelles. En vertu du traité le Canada reçoit aussi du Japon dix pour cent du produit annuel en peaux dérivé des lieux de chasse japonais ressortissant au pacte en question, mais les troupeaux qui fréquentent les rochers asiatiques sont de bien moindre importance que ceux qui se rendent à l'archipel de Pribiloff.

Le traité, qui est entré en vigueur en 1911, fut conclu en vue d'assurer la pérennité des troupeaux de phoques à fourrure qui, à cette époque-là, allaient sans cesse en déclinant. Cet accord international a contribué à la reconstitution des peuplements de phoques, du moins en ce qui concerne l'archipel Pribiloff, car les autorités étasuniennes estiment aujourd'hui à 1,500,000 individus le nombre de phoques qu'y comporte la colonie par comparaison à 125,000 lors de la conclusion du traité.

QUELQUES CONSIDÉRATIONS SUR LES ACIDES AMINÉS

Les acides aminés sont des composés de la chimie organique avec lesquels nous entrons en contact tous les jours puisqu'ils constituent les substances protéiques servant à la composition des muscles du corps et d'autres tissus. Ce sont, en fait, des corps d'une grande bienfaisance car, comme s'exprime un scientifique, les protéines forment le fondement de toutes diètes alimentaires pour les hommes et sont essentielles à la croissance normale de tout organisme vivant.

Une des raisons pour lesquelles les substances du poisson sont si nourrissantes et sanitaires, c'est que les protéines de la chair du poisson sont complètes ou qu'en d'autres termes elles comportent tous les acides aminés nécessaires à l'entretien et à la croissance de l'organisme humain. La vérité est que peu d'aliments peuvent fournir la qualité et la diversité de facteurs nutritifs qui sont assurés par les produits de la pêche. La chair des poissons, mollusques et crustacés est une source abondante de protéines très digestibles et assimilables; elle est riche en vitamines et abonde en minéraux, tant en ce qui concerne la qualité que la diversité. La substance de certains poissons est riche aussi en graisse. Ou, comme l'écrivit M. Morris Fishbein, éditeur du Journal de la Société Médicale des États-Unis, la chair des poissons fournit de la protéine, des graisses, des sels minéraux, surtout de l'iode et du phosphore aussi bien que des vitamines. En ce qui concerne les vitamines, la substance du poisson ne fournit pas seulement la vitamine A mais les huiles de poisson sont la source la plus

(Suite à la page 4)

LE RENDEMENT EN CONSERVES DE SAUMON À LA MI-SAISON SUR LA CÔTE DU PACIFIQUE TIENT LA TÊTE DE TOUS LES AUTRES RENDEMENTS EN POISSON

Il y a des indices que les consommateurs canadiens et les importateurs étrangers auront à leur disposition un abondant approvisionnement de conserves de saumon de la Colombie britannique de la catégorie de 1936 lorsque la campagne industrielle de l'année aura touché à sa fin.

Jusqu'en la mi-août au moins, la production des fabriques de conserves a été bien en avant de celle des autres dernières années. Au milieu de ce mois, en effet, ou un ou deux jours avant cette date, plus de 778,700 caisses de conserves de saumon avaient été préparées, soit quelque 212,000 caisses de plus qu'il en avait été fabriqué à la même date en 1935. Aux dates correspondantes propres à la période quinquennale 1931-1934, le rendement en conserves s'est monté, en chiffres bruts, en chaque cas, à 561,500 caisses, 518,500, 422,500 et 482,000.

Les traits marquants des exploitations industrielles de cette année ont été les accroissements accentués, constatés dans le rendement en conserves de saumon rouge et de saumon rose, bien que, comme question de fait, la production de chacune des catégories de conserves de saumon ait été plus forte qu'il y a un an. Le rendement en conserves de saumon rouge, l'espèce la plus recherchée de tous les saumons du Pacifique, atteignait 337,600 caisses tout au début d'août, soit quelque 63,000 caisses de plus que la quantité préparée par les conserveries à la date correspondante en 1935. Le rendement en conserves de saumon rose, au chiffre de 270,200 caisses, surpassa les chiffres de 1935 de quelque 92,800 caisses.

Jusque vers la mi-août de la campagne courante, le rendement en conserves, par espèce, et en chiffres bruts, s'est décomposé comme suit:

	Mi-août 1936 caisses	Mi-août 1935 caisses
Saumon rouge.	337,600	274,600
Saumon rose.	270,200	177,400
Saumon coho.	73,200	46,700
Saumon chum.	53,000	45,900
Saumon à dos bleuté.	28,000	12,400
Saumon de printemps.	16,100	8,900
Steelhead.	500	350

Quelle sera l'importance du rendement définitif de la campagne industrielle de 1936, c'est ce qu'il reste à voir et toute conjecture en la matière serait incontestablement hasardeuse vu l'intermittence des mouvements des saumons et les incertitudes de la température. Toutefois, à titre d'indice de l'importance de l'industrie des conserves de saumon en Co-

lombie britannique, il convient de souligner ici que dans le cours des dix dernières années le rendement annuel est passé d'un minimum de 685,100 caisses, en chiffres bruts, en 1931 à un maximum de 2,221,780. Ce dernier rendement, qui est celui de 1930, tient le record numérique jusqu'ici. La faiblesse de la production de 1931 tient à l'effondrement du régime des échanges mondiaux en cette année-là, car le ralentissement des exportations força les pêcheurs et les fabricants de la Colombie britannique à restreindre leurs opérations.

IL RESSORT DE CERTAINES RECHERCHES QUE LES HARENGS SONT INCAPABLES DE S'ALIMENTER À L'OBSCURITÉ

Il semble que les harengs soient incapables de s'alimenter dans l'obscurité. Quoi qu'il en soit, il est certain que les harengs de la région de Passamaquoddy, au large du Nouveau-Brunswick méridional, ne peuvent se nourrir en cette ambiance, et il est fort probable que leurs congénères des autres secteurs de la côte ne sont pas plus susceptibles de le faire en pareille occurrence.

Les pêcheurs de Passamaquoddy avaient constaté par expérience que l'estomac des harengs capturés contenait plus de nourriture à la suite de nuits éclairées par la lune, et lorsque des ichthyologues canadiens eurent à cet égard tenté certains essais à la station biologique de pêche de Saint-André, N.-B., ils ne purent échapper à la conclusion que ces poissons ne s'alimentent pas dans un milieu obscur. Sous l'effet d'un éclairage blafard, les harengs mangent lentement; avec un accroissement d'intensité lumineuse, la rapidité d'alimentation de ces poissons s'accroît d'une façon prononcée.

Dans la conduite de cette expérience, un certain nombre de harengs, extraits d'une bordigue, furent immergés dans des bassins en béton disposés au sous-sol d'un des bâtiments de la station. Ce sous-sol n'était qu'artificiellement éclairé par des dispositifs d'éclairage installés au plafond. Pendant la conduite de l'expérience, de la nourriture fut introduite dans les bassins. Les foyers lumineux ayant été éteints, cette nourriture ne fut pas consommée par les pois-

sons sous observation. Sous l'effet d'un éclairage blafard fourni par deux ampoules de 15 watts surmontant de haut la surface de l'eau, les harengs commencèrent à manger mais avec lenteur. En augmentant de vingt fois l'intensité lumineuse, les poissons se mirent résolument à l'œuvre. Leur rapidité d'alimentation s'accrut de cinq fois sur celle constatée en milieu terne ou blafard.

Ou, pour citer textuellement le sommaire des conclusions tirées de cette expérience par les scientifiques en cause, "Les harengs s'emparent de leur nourriture en remontant vers elle quand la lumière provient d'en haut. Les harengs ne s'alimentent pas dans un milieu obscur. Leur rapidité d'alimentation progresse avec l'intensité lumineuse, avec maximum, sous l'effet d'un éclairage se rapprochant de celui que fournit la pleine lune."

Toutefois, quelles que soient les conditions nécessaires aux harengs pour s'alimenter, il est certain que ces poissons les trouvent assez souvent dans les eaux canadiennes pour pouvoir s'accroître en taille et faire de leur substance le produit savoureux et nourrissant que nous connaissons. Les Canadiens devraient s'habituer à consommer plus de chair de hareng. Ces clupéidés se prennent sur les deux côtes du Canada. Il existe aussi des harengs dulcicoles dans les Grands Lacs. La chair du hareng se vend toute l'année dans les états: frais, fumé, conservé et saumuré.

ACIDES AMINÉS—fin

riche en vitamine D. C'est là une des raisons pour laquelle le poisson est si efficace pour les enfants en voie de croissance.

Les minéraux servent à diverses fins dans la diète alimentaire des hommes. Or, les produits de la pêche les fournissent en abondance. C'est ainsi que la majorité des produits de la pêche comportent une teneur relativement élevée en des substances telles que le calcium, le phosphore, le fer et le cuivre et que la chair des poissons, crustacés et mollusques marins est riche en iode qui est l'agent principal contre la goitre. Le calcium et le phosphore sont nécessaires au développement, à la croissance et à l'entretien des os et des dents. Le fer et le cuivre sont utiles dans le traitement contre l'anémie.

L'industrie de la pêche au Canada peut, par parenthèse, fournir une diversité remarquable d'excellents produits. Quelque soixante diverses espèces comestibles de poissons, mollusques et crustacés sont pêchées dans les eaux du Canada et la plupart sont disponibles à l'état industrialisé aussi bien que dans les états frais et frigorifiés.

BULLETIN DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PÊCHERIES

Publié mensuellement par le Ministère des Pêcheries

Ministre:
Hon. J. E. MICHAUD

Ottawa, Canada

Sous-ministre:
Wm. A. FOUND

Vol. VII

OCTOBRE 1936

N° 84

PRISES DE POISSON DE MER EN SEPTEMBRE

En septembre 1936, la quantité et la valeur au débarquement des poissons, mollusques et crustacés, réalisés sur les deux côtes du Canada, furent, dans l'ensemble, inférieures à celles propres à septembre 1935.

Les pêcheurs du Nouveau-Brunswick et de l'Île du Prince-Edouard remportèrent plus de succès qu'il y a un an mais ceux de la Colombie britannique, de la Nouvelle-Ecosse et de Québec se montrèrent déficitaires en production. Il ressort du bilan des accroissements et des décroissements tant en quantité qu'en valeur qu'au chiffre de 1,100,000 quintaux le rendement en poisson fut de 190,000 quintaux inférieur à celui de septembre 1935 et qu'au chiffre de \$1,500,000, la valeur de ce poisson au débarquement accusa une régression de plus de \$250,000 par rapport à la période antérieure correspondante.

Sur la côte occidentale, c'est à la pêche du saumon et à celle du célan qu'est imputable le fléchissement constaté. Le hareng et la morue-lingue fournirent une augmentation tant en quantité qu'en valeur, cependant que le flétan s'y accrut en valeur en dépit d'une régression dans les déchargements. La production des autres pêcheries de la côte du Pacifique a peu varié par rapport à septembre antérieur.

Au Nouveau-Brunswick, ce sont la sardine et le hareng qui rendent surtout compte de l'accroissement en production qu'on y constate. En ce qui concerne la valeur au débarquement, toutefois, c'est à la pêche du homard qu'est attribuable le gain en recettes monétaires qu'on signale en cette province pour le mois sous revue tout comme en l'Île du Prince-Edouard du reste. Au Nouveau-Brunswick, les pêcheurs de homard réalisèrent près de 9,000 quintaux de ce crustacé, soit 1,650 de plus qu'il y a un an. Les prises de homard y furent évaluées à \$135,150 au débarquement, soit une plus-value de \$36,350.

En l'Île du Prince-Edouard, les prises

de homard s'accrurent de 100 pour cent, soit 3,635 quintaux contre 1,660 quintaux. La valeur de ce crustacé au débarquement se chiffra à un peu plus de \$54,500, soit une plus-value de 200 pour cent.

Un des traits marquants bien que défavorable de la pêche sur la côte atlantique en septembre consista dans la régression des prises de morue. Il se prend de la morue dans les quatre provinces orientales du Canada mais seule la province de l'Île du Prince-Edouard, la plus faible productrice de ce poisson en tout temps, s'est caractérisée par une augmentation dans le rendement en morue par rapport à septembre antérieur. Pour la côte toute entière, les déchargements de morue se sont totalisés à 253,000 quintaux par comparaison à 331,800 quintaux en septembre 1935. La désorganisation des marchés étrangers du poisson séché eut pour effet de faire ralentir la conduite des exploitations de pêche à la morue.

En Nouvelle-Ecosse, les prises de morue ne se sont chiffrées qu'à 135,000 quintaux, en chiffres bruts, contre 189,000 il y a un an. Au chiffre de 60,600 quintaux, les prises de morue en Québec ont accusé une diminution de 16,700 quintaux, cependant qu'au Nouveau-Brunswick, avec 50,700 quintaux, la production de ce poisson accusa un déclin de quelque 8,700 quintaux. Les pêcheurs de morue de l'Île du Prince-Edouard déchargèrent près de 6,800 quintaux en augmentation de 500 quintaux, en chiffres bruts.

Les poissons atlantiques qui ont fourni une plus forte production qu'en septembre 1935 sont: l'aiglefin, la merluche, le colin, le hareng et le maquereau.

DE LA DIVERSITÉ DU RÉGIME ALIMENTAIRE DE L'AIGLEFIN

Certains aiglefins manifestent une prédilection marquée pour le lançon, d'autres pour les échinodermes tels que les astéries ou étoiles de mer, les holothuries ou les oursins mais, quel que

soit le régime alimentaire de ces poissons, il est toujours conditionné par les facteurs du milieu où ils vivent. C'est du moins ce qui ressort des recherches conduites à cet égard par un des scientifiques du Canada qui a été chargé d'entreprendre une étude sur l'histoire naturelle et les habitudes de l'aiglefin du Canada.

En toute vraisemblance, toutefois, les aiglefins savent parfaitement trouver la nourriture qui leur convient le mieux car leur chair est ferme, constante, blanche, riche en protéines et d'une fine saveur. Sur le marché canadien, l'aiglefin est écoulé dans les états frais et frigorifié ainsi qu'à l'état de filet. De fortes quantités de ce poisson sont aussi traitées par le fumage par la mise en conserve ou par le séchage. L'aiglefin ne se prend que sur la côte atlantique mais il constitue l'un des plus importants produits de nos pêches. C'est la Nouvelle-Ecosse qui en fournit le plus, et de beaucoup, bien qu'il se capture de l'aiglefin en chacune des trois autres provinces de l'Atlantique à savoir: l'Île du Prince-Edouard, le Québec et le Nouveau-Brunswick.

Dans la conduite des recherches sur l'aiglefin, plus de 13,000 exemplaires de ce poisson ont été examinés. On a constaté que les aiglefins des bancs de l'Ouest, sis au large de la Nouvelle-Ecosse, se nourrissent surtout de lançon. D'autre part, dans les eaux côtières de la province, les astéries ou autres échinodermes constituent les principaux articles d'alimentation de ces poissons. Toutefois, il a été démontré que les goûts de l'aiglefin varient d'une façon assez sensible avec les conditions ambiantes des divers secteurs d'une même région. C'est ainsi, d'après M. Homans, l'un des chercheurs, que les aiglefins de la baie de Fundy, consomment grandes quantités de mollusques, tel que constaté par l'examen de leurs estomacs tandis que les aiglefins, capturés le long de la côte extérieure de la Nouvelle-Ecosse et dans le golfe Saint-Laurent se nourrissent presque exclusivement d'astéries. Au large d'Ingonish, au Cap-Breton, ces poissons manifestent une prédilection prononcée pour les crustacés, tels que les crevettes et les crabes.

LES EXPÉDITIONS D'ŒUFS, D'ALEVINS, DE DIGITALES ET DE FRETINS À PARTIR DES ÉCLOSERIES EXPLOITÉES PAR LE MINISTÈRE FÉDÉRAL DES PÊCHERIES SE SONT CHIFFRÉES PENDANT L'ANNÉE À 145,900,000 UNITÉS

Dans l'exécution de son œuvre d'empeuplement des rivières et lacs dépeuplés et des eaux inhabitées, le ministère fédéral des Pêcheries a expédié en 1935 de ses écloseries de poisson près de 145,900,000 œufs, alevins, digitales et frétils de diverses espèces. Il est indubitable qu'un certain pourcentage des œufs immergés ne sont pas parvenus à éclosion à la suite de leur déversement sur les lits de gravier du fond des eaux empoissonnées et il est probable qu'un certain nombre des jeunes poissons ont succombé dans leur nouvel habitat par suite de maladies ou d'attaques de la part d'animaux carnassiers, mais rien n'empêche que l'expérience au Canada et ailleurs a servi à démontrer que la pratique de la pisciculture constitue un moyen d'action efficace pour la conservation et l'accroissement des peuplements de certaines espèces de poissons.

Naturellement, l'exercice de l'aquiculture exige beaucoup d'attention. Elle ne va pas non plus sans de nombreux aléas. C'est ainsi, pour ne citer qu'un exemple, que la nécessité s'impose d'une façon absolue de maintenir sans solution de continuité la température de l'eau dans les auges d'incubation à un degré exactement approprié. Que la température, en effet, s'y élève de quelques degrés de trop et ce sont des millions d'œufs qui périront en un rien de temps.

En supposant que l'écloserie, son matériel d'exploitation, ses bassins et ses aménagements divers soient prêts à fonctionner, la première opération à effectuer consiste à se procurer des géniteurs pour en extraire les œufs destinés à l'incubation. L'accomplissement de cette opération est conditionné par l'espèce, la topographie des lieux et la nature des cours d'eau et des lacs où les poissons sont capturés. Dans la capture des saumons du Pacifique destinés à la pratique de la pisciculture, il est d'usage de barer au moyen de clôtures les rivières que remontent les saumons à destination des frayères naturelles et d'établir dans les barrages ainsi constitués des parcs ou trappes. Une fois engagés dans les parcs ou trappes, les poissons en sont retirés et transférés dans des enclos où ils sont gardés jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à un stade assez avancé de maturation pour permettre de les frayer; puis les œufs ainsi réalisés sont déposés dans des bassins d'incubation. D'autre part, sur la côte atlantique, un bon nombre des sau-

mons reproducteurs exigés pour la pisciculture sont achetés aux pêcheurs marchands qui les capturent à l'aide de leurs filets. Les corégones, les sandres ou dorés et les truites saumonées sont généralement capturés par nos pisciculteurs au moyen de madragues.

L'opération du coulage des œufs des géniteurs, la fécondation artificielle et la manutention de ces œufs sont des pratiques relativement simples mais qui exigent beaucoup d'attention. Les œufs sont extraits de la cavité abdominale de la femelle en exerçant avec la main une pression modérée sur l'abdomen du poisson, ce qui a pour effet de provoquer l'expulsion des œufs qu'on recueille dans une bassine qu'on a eu soin de rincer dans une eau pure et froide. Le mâle est frayé de la même façon. A la suite d'un brassage modéré des œufs et de la laitance, la bassine qui les contient est remplie d'eau propre, limpide et pure. L'eau est à plusieurs reprises retirée de la bassine pour être remplacée par de nouveaux apports et cela jusqu'à la disparition de toutes impuretés. Puis le récipient et les œufs fécondés sont déposés dans un lieu frais et sombre où les œufs sont remués doucement toutes les demi-heures pendant la première durée de cinq ou six heures ou encore jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être transférés à l'écloserie ou aux caisses d'expédition. Au moment de leur extraction de la cavité abdominale de la femelle, les œufs sont de faible consistance mais au contact de l'eau de la bassine, ils se gonflent et deviennent bientôt turgescents.

Les œufs de toutes les espèces de poissons multipliés par le ministère des Pêcheries sont mis en incubation dans de l'eau vive ou courante provenant des cours d'eau avoisinants et ordinairement amenée par gravité à la pisciculture. Les œufs de saumon et de truite sont mis en incubation dans des plateaux ou des corbeilles disposés dans les auges ou bassins de l'écloserie. Les œufs de poissons tels que le sandre ou doré et le corégone sont, d'autre part, mis en incubation dans des bocaux ou des jarres. Dans le premier cas, l'eau qui s'écoule sans solution de continuité à travers les plateaux ou les corbeilles y est amenée par gravité à partir des auges ou bassins d'alimentation de l'écloserie mais dans le cas des œufs de corégone et de sandre ou doré, l'eau s'introduit dans les récipients par des tubes de fond.

Les œufs extraits des reproducteurs à l'automne parviennent à incubation le printemps suivant. Après l'éclosion, les alevins s'alimentent à même la vésicule qu'ils portent sous leur abdomen. Au fur et à mesure de l'absorption des substances nutritives contenues dans la vésicule abdominale, les alevins acquièrent des forces, de sorte qu'on les voit bientôt commencer à nager dans le bassin de l'écloserie et à s'y mettre en quête de nourriture, en recherchant soit celle que la Nature y fournit, soit celle qui y est introduite par les pisciculteurs. On a constaté que le foie frais de bœuf, moulu ou trituré, est de tous les aliments celui qui contribue le plus efficacement à assurer la croissance et la santé des jeunes poissons. Toutefois, on poursuit assidûment la pratique d'essais sur l'usage d'autres aliments en vue de réaliser la confection d'une ration qui se révélera aussi efficace, voire même plus efficace que le foie de bœuf mais moins coûteuse.

Lorsqu'arrive l'époque où les alevins et les poissons plus âgés doivent être déversés dans les lacs et les rivières, ils sont introduits dans des bidons d'expédition et acheminés vers leurs lieux de destination. Une fois ces lieux atteints, l'eau des bidons est graduellement, par mélange et brassage, amenée à la même température que celle des eaux où doit s'effectuer l'immersion des produits piscicoles. Puis les poissons sont mis en liberté dans leur nouvel habitat et pour la première fois de leur vie, ils sont abandonnés à leurs propres moyens.

PROFITONS DES RICHESSES ALIMENTAIRES MISES À NOTRE DISPOSITION

Quand on sait que le dépérissement de l'organisme humain résulte de l'insuffisance d'éléments tels que le calcium, le phosphore, l'iode, le fer et autres sels minéraux essentiels à la nutrition, pourquoi ne pas obvier à cette carence par l'introduction dans le régime alimentaire de substances de poissons, mollusques et crustacés dans les états: frais, frigorifié, en conserve, séché, saumuré ou fumé? Ces substances sont nourrissantes et sanitaires. Elles sont à la portée de toutes les ménagères et elles comportent la plus grande diversité de qualités sanitaires et gustatives. Pourquoi ne pas s'alimenter suffisamment quand on peut si facilement se procurer toute l'année des produits d'eau douce et d'eau salée savoureux, faciles à digérer et d'une si riche teneur en protéines, en vitamines et en sels minéraux?

LA PÊCHE DE L'ESPADON À LA LIGNE EST LE DERNIER CRI EN MATIÈRE DE PÊCHE SPORTIVE

Les pêcheurs à la ligne du Canada ont un nouveau champ de rivalité, s'il peut, en fait, exister un domaine de rivalité lorsque la lutte se fait sur l'eau.

C'est que l'espadon vient de s'ajouter à la liste des poissons sportifs du Canada. Les espadons dont quelques-uns sont d'un poids de cinq à six cents livres s'élancent parfois hors de la surface des eaux dans les efforts qu'ils font pour se libérer de la ligne du pêcheur. C'est, on ne peut plus, impressionnant de voir un poisson de cette taille surgir ainsi de la surface de l'eau.

Depuis des années, l'espadon du Canada est reconnu comme un poisson marchand dont la chair est savoureuse et nourrissante à la fois mais ce n'est pas avant ces dernières années qu'il en ait été pris à la ligne sur la côte septentrionale du continent. Trois espadons, en effet furent capturés par un pêcheur à l'aide d'une ligne à maquereau au large de l'île du Cap-Breton, à l'extrémité orientale de la Nouvelle-Ecosse, qui est la seule province où s'exerce la pêche de l'espadon. Le premier espadon pesait un peu plus de 460 livres, ce qui constitue un poids appréciable à l'extrémité d'une ligne. Un autre des individus capturés pesa 565 livres et un troisième 601 livres. Ce dernier individu fournit aux pêcheurs quatre heures d'émotion avant de pouvoir être maîtrisé non sans avoir traîné le bateau du sportif pendant des milles.

On peut prévoir avec assez de certitude que la Nouvelle-Ecosse sera le théâtre de l'activité d'un bon nombre de pêcheurs d'espadon à la ligne dans le cours des années à venir. Les sportifs pourront aussi débattre la question de savoir lequel de l'espadon ou du thon est le poisson le plus combatif. Le premier porte un éperon qui est en réalité le prolongement de la mâchoire supérieure et à l'aide de cet instrument, il est capable de frapper de terribles coups d'estoc. Le deuxième n'est pas doté d'une arme pareille mais ce sont tous deux des poissons de grande taille (un thon pris par un pêcheur à la ligne au large de la Nouvelle-Ecosse il y a un an ou deux pesait 956 livres) et ils se distinguent tous deux par leur rapidité, leur force, leur courage et leur ruse.

Comme poisson comestible, l'espadon est tenu en haute estime par ceux qui en ont mangé. Les prises d'espadon de la Nouvelle-Ecosse s'écoulent généralement avec facilité dans les villes de l'Est des Etats-Unis où la chair de ce poisson est consommée grillée ou cuite

au four et constitue un plat recherché par plusieurs. La chair de l'espadon n'est pas huileuse et se digère aisément. Les Canadiens devraient suivre l'exemple de leurs voisins et en faire un plus grand usage.

PROJET D'ÉTUDES SUR LA PÊCHERIE DE HOMARD

En vue de déterminer comment l'avenir de la pêcherie de homard peut être assuré, les autorités de pêche fédérales vont nommer un chercheur d'une grande compétence et le charger de conduire des études approfondies sur le homard, les habitudes et le comportement de ce crustacé et les facteurs influant sur sa production. Un avis à cet effet est émané du bureau-chef du ministère des Pêcheries à Ottawa. Le scientifique, chargé de ces recherches, travaillera sous la direction de l'Office de Biologie du Canada. S'il est vrai que ce chercheur aura comme base d'opérations la station de biologie à Saint-André, N.-B., il n'en reste pas moins que ses études s'étendront à tous les secteurs de la côte atlantique, qui constitue la région productrice de homard au Canada.

Cette entreprise particulière de recherches se trouve motivée par le fait que les prises de homard déclinent depuis deux ou trois saisons. Diverses questions relatives aux réserves de homard au Canada ont été l'objet d'études dans le passé et des moyens d'action ont été appliqués en vue de sauvegarder la pêcherie de ce crustacé mais si les fléchissements récemment constatés dans les prises sont révélateurs de la nécessité qu'il y a d'appliquer de nouvelles mesures de conservation, il est important de s'assurer aussi promptement que possible de leur nature. La pêcherie de homard du Canada est la plus riche du monde. Sa mise en valeur assure de l'occupation à nombre de personnes d'une façon directe ou indirecte et ses produits constituent un facteur important de notre négoce exportateur. De toutes les pêcheries du Canada, celle du homard ne le cède en valeur marchande qu'à la pêcherie du saumon de la Colombie britannique. Inutile d'ajouter qu'aucun pays sensé ne saurait négliger de conserver une pêcherie aussi intéressante.

Le nouveau programme de recherches sera mis en œuvre d'ici quelques semaines. Entre temps, certaines autres études sur le homard, entreprises par l'Office de Biologie, seront poursuivies. Les renseignements, dérivés de ces études et de recherches antérieures sur le homard, seront, naturellement mis à la disposition du scientifique qui sera chargé de l'investigation projetée.

DÉCÈS DU DOCTEUR PRINCE, EX-COMMISSAIRE DES PÊCHERIES.

Le docteur Prince, qui est décédé récemment à Ottawa, avait été forcé, il y a quelque temps déjà, par suite de son avancement en âge et de l'affaiblissement de sa santé, de se retirer du service des pêcheries où il s'était distingué par ses connaissances et sa compétence administrative. Il exerça longtemps les fonctions de Commissaire fédéral des Pêcheries et pendant plus de vingt ans celles de président de l'Office de Biologie, une institution à laquelle ressortit au Canada la conduite des recherches sur les pêcheries.

Presque toute la vie adulte du docteur Prince fut consacrée à des recherches scientifiques sur les pêcheries, d'abord en Angleterre, son pays natal, où il naquit il y a 78 ans en la ville de Leeds, puis en Irlande où il fut chargé de conduire une étude sur les pêcheries de l'île, puis enfin au Canada. Il arriva en notre pays en 1892, bénéficiaire d'une nomination de la part du gouvernement canadien. En sus des fonctions qu'il assumait à titre de commissaire des pêcheries, il occupa aussi, de 1900 à 1921, le poste de président de l'Office de Biologie sans compter qu'il fut mis en tête de nombreuses commissions d'enquête sur différentes questions de pêche. Ses travaux de recherches le conduisirent dans toutes les régions du Canada et il fut aussi maintes fois désigné comme délégué du Canada aux réunions ou conférences internationales de pêche. Sur l'invitation du gouvernement de la Nouvelle-Zélande en 1914, le docteur Prince entreprit une étude sur les pêcheries des Mers du Sud.

DISTRIBUTION GRATUITE D'UN OPUSCULE DE RECETTES AUX MÉNAGÈRES

Toute ménagère canadienne, désireuse de se procurer un livre sur la cuisson du poisson, peut en obtenir gratuitement un exemplaire en s'adressant au sous-ministre du département des Pêcheries à Ottawa. Il s'agit simplement d'écrire ce qui suit, selon le cas: "Veuillez m'adresser, en langue française, un exemplaire de l'opuscule intitulé "Du Poisson N'Importe Quel Jour" ou "Veuillez m'adresser, en langue anglaise, un exemplaire de l'opuscule intitulé "Du Poisson N'Importe Quel Jour". Tout postulant est tenu d'écrire lisiblement ses nom et adresse.

RENDEMENT EN CONSERVES DE SAUMON EN COLOMBIE BRITANNIQUE DEPUIS 1930

La saison industrielle de mise en conserve n'étant pas encore terminée, on ne peut, naturellement, donner ici aucun chiffre définitif sur la production du saumon en conserve en Colombie britannique pour cette année, mais ce qu'on peut du moins affirmer c'est que le rendement en conserves de saumon y sera le plus important depuis 1930 bien qu'il aille sans dire qu'il n'atteindra pas le niveau de production réalisé cette année-là quand il en fut préparé 2,221,783 caisses de quarante-huit livres.

A la mi-octobre, le rendement en conserves se chiffrait à 1,735,050 caisses, ce qui signifie qu'il était déjà plus élevé que celui de l'une quelconque des cinq années précédentes. La production propre à ces années antérieures se décompose comme suit:

	Caisses
1935.....	1,529,022
1934.....	1,582,926
1933.....	1,265,072
1932.....	1,081,011
1931.....	685,104

Il reste à voir combien de caisses s'ajouteront à la production propre à la mi-octobre avant la clôture des opérations dont le maximum du reste fut atteint il y a quelques semaines.

Un relevé, émané du bureau-chef du ministère des Pêcheries à Vancouver sur le résultat des opérations de mise en conserve de la campagne jusque vers la mi-octobre par comparaison à la même date en chacune des cinq années antérieures, sert à démontrer un accroissement dans la production des conserves de chaque espèce, à l'exception du steelhead et du saumon de printemps. La production des conserves de saumon rouge, qui est le plus important salmônidé du Pacifique, constitue le trait marquant de ce relevé. Le rendement en conserves du saumon rouge, avec 409,350 caisses est mis en regard du rendement de 370,800 caisses à la même date en 1934, l'année antérieure la plus productive, depuis 1930, en ce qui concerne le saumon rouge.

Selon le même mode de comparaison, on a dressé le tableau suivant en ce qui a trait aux rendements en conserves des autres espèces de saumon:

	Mi-octobre 1936	Production maximale de mi-octobre en la période 1931-35
	Caisses	Caisses
Saumon rose.....	585,189	524,328
Saumon chum.....	470,860	365,356
Saumon coho.....	206,679	190,599
Saumon à dos bleuté..	33,626	29,249
Saumon de printemps.	28,349	72,546
Steelhead.	1,004	1,356

Presque tout le rendement en conserves de saumon au Canada est réalisé dans la Colombie britannique, qui constitue une des principales sources de ce produit sur le globe. Toutefois, il se prépare aussi une faible quantité de conserves de saumon sur la côte atlantique du Canada. Naturellement, la production des conserves de saumon au Canada est bien supérieure aux exigences de la consommation en notre pays dont la population est relativement faible, bien que ces denrées comestibles soient recherchées des Canadiens qui se rendent compte de l'excellence de leurs propriétés tant alimentaires que gustatives. Mais il se fait un important négoce exportateur de ces produits et, comme question de fait, l'expédition des conserves de saumon à l'étranger constitue le plus important facteur de l'exportation des produits de la pêche du Canada. C'est au Royaume-Uni et en Australie qu'il s'en expédie le plus mais un grand nombre d'autres pays en importent aussi.

DÉCÈS DE TROIS SURVEILLANTS DE PÊCHE

En ces dernières semaines, est survenue, par noyade, la mort de deux surveillants de pêche cependant qu'un troisième succomba dans le cours du traitement qu'il eut à subir à la suite d'un accident d'automobile.

Le garde-pêche adjoint, M. Georges F. C. Letts, du personnel du ministère fédéral des Pêcheries en Colombie britannique s'est noyé accidentellement au large de Gulkchuck-Inlet dans l'exercice de son service et M. J. A. Stevenson, jeune scientifique à l'emploi du service fédéral des recherches sur les pêcheries, ressortissant à l'Office de Biologie, s'est aussi noyé dans les environs de Digby, Nouvelle-Ecosse, pendant qu'il se livrait à des études sur les pétoncles pour le compte de cette institution.

L'inspecteur J. A. Jardine, de Campbelltown, Nouveau-Brunswick, un des fonctionnaires du personnel inamovible du ministère au service extérieur, s'était grièvement blessé lors du renversement de sa voiture automobile mais sa mort, survenue de bonne heure en octobre, fut la suite d'une maladie qu'il contracta

en cours du traitement qu'il dut subir pour les blessures qu'il s'était infligées. M. Jardine, qui s'est distingué dans sa carrière d'inspecteur de pêche, était un ancien combattant. Il fit du service en France avec le 132^{ième} Bataillon et avec le 26^{ième} Bataillon et fut blessé sur le champ de bataille.

SAUMON DE CONSERVE EN CASSEROLE

Le saumon en conserve peut être servi de nombreuses différentes manières, toutes fort recommandables, mais en voici une que nous tenons à préconiser tout particulièrement: Saumon en casserole. Les ingrédients nécessaires sont une tasse de riz cuit, une boîte d'une livre de saumon canadien, deux œufs, un tiers de tasse de lait, une cuillerée à bouche de beurre, une pincée de sel et, si l'on en a à sa disposition, une pincée de paprika.

Une fois le riz cuit et refroidi, on l'utilise pour garnir les parois internes d'une casserole, tout en ayant soin d'en mettre un peu de côté pour un usage à venir. Puis on bâte les œufs et on leur ajoute le lait, le beurre, le sel et le paprika. Après quoi, le mélange est ajouté au saumon préalablement effeuillé avec lequel il est légèrement agité puis le tout est versé dans la casserole. Sur le dessus du mélange on dépose le riz de réserve, on revêt la casserole de son couvercle et on la met au four pour une durée d'une heure. Il convient de servir une sauce blanche avec le poisson.

Presque tout le rendement en conserves de saumon au Canada, est par parenthèse, produit en Colombie britannique. La substance des saumons pris dans les eaux de cette province est d'une qualité comestible exceptionnelle. Il s'y en prend cinq espèces sans compter la truite steelhead qui se met aussi en conserve.

Les procédés de mise en conserve en usage au Canada comptent parmi les plus perfectionnés du monde. Il en résulte que les conserves de saumon du Canada constituent des produits d'une excellente qualité comestible. Au demeurant, le contrôle alimentaire, exercé par le gouvernement fédéral, sert aussi à en assurer la qualité. Aucune expédition de conserves en effet ne sort de la Colombie britannique avant d'avoir été contrôlée au point de vue comestible par le Laboratoire des Conservés de Saumon qui est conduit par le ministère fédéral des Pêcheries à Vancouver et dont le dirigeant est un scientifique versé dans la pratique des procédés de mise en conserve.