

des Provinces des Prairies. Les pêcheries intérieures des Provinces Maritimes et d'Ontario et les pêcheries tant en eau douce qu'en eau salée de la province de Québec sont administrées par ces provinces respectivement, mais le gouvernement fédéral possède seul le droit de légiférer sur toutes les matières concernant la pêche dans toutes les parties du pays.

Conservation.—Les pêcheries fluviales et lacustres, incontestablement, et les pêcheries maritimes, probablement, si elles étaient abandonnées à elles-mêmes subiraient la loi économique de l'appauvrissement. Pour conjurer cette menace le gouvernement canadien dut légiférer, interdisant la pêche en certaines saisons, la pollution des rivières, et l'obstruction de leurs cours; il dut aussi spécifier les dimensions des mailles des filets, régler les agrès et les opérations de pêche. En outre, il a été créé un système de pisciculture qui possède aujourd'hui 24 frayères plus 7 autres établissements de moindre envergure et 4 viviers à saumon coûtant en 1927, \$349,000 et produisant plus de 295,000,000 d'œufs, d'alevins et de poissons par année, principalement le saumon de la Colombie Britannique, le saumon de l'Atlantique, le brochet et le poisson blanc. Ces alevins sont distribués gratuitement et placés dans les eaux qui leur conviennent le mieux.

Recherches scientifiques.—Des stations où l'on procède à des recherches biologiques sur les problèmes aussi nombreux que complexes que présentent les pêcheries et placées sous la direction de la Commission Biologique du Canada sont établies à St-Andrews, N.-B., et à Nanaimo, C.B. Les universités de Toronto, McGill, Queen's, du Manitoba, de la Colombie Britannique et les principales institutions des Provinces Maritimes détachent à chacune de ces stations soit des professeurs, soit des spécialistes et techniciens. Parmi les problèmes pratiques que l'on y a abordés citons entre autres: l'histoire naturelle des poissons comestibles, la bactériologie du poisson, soit frais, soit préparé, l'amélioration des méthodes de manipulation et de préparation du poisson, etc. De nombreux mémoires scientifiques et rapports ont été publiés.

Aide directe.—Quant au surplus, le gouvernement s'est efforcé d'apporter son aide aux pêcheries, lorsqu'il s'est agi de résoudre des cas spéciaux et de surmonter des difficultés particulières. Afin d'encourager la capture de la rousette ou chien de mer, on a exploité pendant quelques années des manufactures ayant pour objet l'utilisation de ce poisson. Pendant plusieurs années, on fit venir un technicien chargé de démontrer la méthode écossaise de saurissage du hareng, en vue d'améliorer les procédés de manipulation en usage au Canada. Conformément aux dispositions de la loi sur l'inspection du poisson, des instructeurs enseignent depuis plusieurs années à la population côtière les méthodes les plus perfectionnées de préparation du poisson, de fabrication des barils et caques et d'inspection des produits séchés ou fumés. De plus les conserveries sont inspectées par les officiers du service des denrées pures. Une bulletin trimestriel traitant des pêcheries maritimes est publié pour le bénéfice du commerce. Finalement, une flottille de canonnières circule constamment le long des côtes et sur les Grands Lacs, pourchassant les braconniers et faisant appliquer les règlements.

Pendant la guerre, on s'est efforcé d'augmenter autant que possible la consommation du poisson, afin d'économiser les autres aliments plus facilement exportables chez nos alliés. A cette fin, le gouvernement établit un service de transport du poisson par grande vitesse dans des wagons réfrigérateurs sur son réseau, depuis le littoral jusqu'aux grandes villes de l'intérieur; de plus, il s'efforça de stimuler la consommation du poisson au moyen d'une active propagande. Des progrès notables ont été accomplis dans ce sens, si bien qu'actuellement la consommation annuelle per capita de poisson au Canada est estimée à plus de 22 livres.