

elle est aussi la seule province ayant un réseau d'entrepôts frigorifiques pour l'apprêtage et la conservation du poisson et exploité par le gouvernement. Depuis l'installation du premier entrepôt frigorifique, en 1932, le réseau fut étendu à 39 établissements d'une capacité de congélation quotidienne de 166 tonnes de poisson et d'une capacité d'entreposage de 6,173 tonnes. Ces entrepôts frigorifiques rendent également un service inappréciable aux pêcheurs en leur procurant de la boëtte congelée. En outre, le Ministère possède et entretient 92 neigères où le poisson peut être refroidi avant d'être expédié aux congélateurs ou établissements de dépeçage des filets; 35 hangards de triage; et un séchoir artificiel, où plus de 12 tonnes de poisson a demi séché peuvent être conditionnées chaque jour et 750 tonnes de poisson séché mises en entrepôt.

Le Ministère maintient un personnel complet de fonctionnaires des pêcheries, inspecteurs, trieurs et techniciens, pour fins d'administration, d'éducation et d'inspection. Un dépôt central est établi à Gaspé, où les pièces de rechange des entrepôts frigorifiques sont constamment en stock, permettant la réparation rapide de la machinerie de réfrigération de tout établissement. Le Ministère possède aussi un bureau à Gaspé, où les pêcheurs et les producteurs peuvent obtenir des renseignements toute l'année. Durant la saison de la pêche, les statistiques de la production et des marchés sont recueillies par le bureau de Gaspé.

L'inspection des produits poissonniers est faite en conformité des lois fédérales d'inspection du poisson et des viandes et des aliments en conserve par les inspecteurs provinciaux qui sont à ces fins investis de pouvoirs supplémentaires par le Gouvernement fédéral.

Le travail de vulgarisation chez les pêcheurs et les producteurs incombe également au Ministère, qui se charge d'enseigner les méthodes modernes d'apprêtage du poisson et de rendre le produit du Québec égal au meilleur sur le marché. Une autre phase de ce travail est l'encouragement donné aux associations coopératives de pêcheurs, par l'intermédiaire du Service social-économique de l'École Supérieure des Pêcheries de Sainte-Anne-de-la-Pocatière.

Des congrès de producteurs de poisson ont lieu tous les deux ou trois ans et ont eu pour résultat des améliorations notables dans toute l'industrie.

Une autre forme de secours est celle du système de crédit maritime grâce auquel les pêcheurs peuvent obtenir, des syndicats de crédit, des emprunts pour l'achat de bateaux et de gréements de pêche. Le Ministère paye une partie de l'intérêt ainsi que la prime de la police d'assurance-vie exigée. L'établissement d'une assurance maritime pour la protection des bateaux des pêcheurs et de l'outillage est actuellement à l'étude et se fera dès que les conditions le permettront.

Un contrôle efficace des filets et bordigues, plus particulièrement ceux employés à la capture du saumon, s'exerce au moyen d'un système de licences. Les endroits où reposent tous les filets, bordigues et pièges, sont tracés sur des cartes à grande échelle et aucune licence n'est accordée en plus de celles qui permettent l'exploitation de la pêche commerciale sans détriment à l'entrée du saumon dans les fameuses rivières à saumon de la province.

L'assistance aux pêcheries prend aussi la forme de campagnes de publicité dans les journaux et de démonstrations par des experts dans la cuisson du poisson. Le Ministère n'oublie pas que le taux d'exportation actuel peut tomber à la fin des hostilités et il s'efforce de créer des marchés canadiens pour le poisson du Québec.

Des recherches se poursuivent au sein même du Ministère, en vue particulièrement de l'utilisation du béluga ou marsouin blanc, et par la Station biologique