d'être expédié aux entrepôts ou aux établissements de dépeçage en filets, 40 hangars de classement et trois séchoirs artificiels capables de manipuler 6 millions de livres de poisson par année.

Le ministère maintient un personnel d'inspecteurs, de gardes-pêche, de techniciens et de technologues pour l'application de la loi de la pêche et l'application de nouvelles techniques en vue de l'expansion de l'industrie. L'administration centrale est établie dans la cité de Québec et il existe un bureau à Gaspé chargé de l'administration des entrepôts frigorifiques. Les statistiques sont recueillies par le ministère du Commerce et de l'Industrie en collaboration avec les inspecteurs de la Division des pêcheries maritimes.

L'inspection du poisson est faite en conformité des lois fédérales et provinciales par les inspecteurs provinciaux qui sont, pour les fins de l'exportation, investis de pouvoirs supplémentaires par le gouvernement fédéral.

Le ministère fait aussi œuvre de vulgarisation auprès des pêcheurs et des producteurs, auxquels il enseigne les méthodes modernes d'apprêt du poisson afin d'obtenir d'eux un produit de haute qualité. La nouvelle École d'apprentissage en pêcheries de Grande-Rivière procure aux pêcheurs de tout âge l'occasion de suivre des cours théoriques et pratiques, alors que l'École supérieure des pêcheries de Sainte-Anne-de-la-Pocatière forme des techniciens par un cours de quatre ans. L'encouragement donné aux associations coopératives de pêcheurs par le Service socio-économique de cette même institution constitue un autre aspect du travail.

Une autre forme de secours est le crédit maritime grâce auquel les pêcheurs peuvent obtenir, des syndicats de crédit, des prêts pour l'achat de bateaux et d'engins de pêche. Le ministère adhère à l'entente fédérale-provinciale concernant la construction de petits chalutiers et de palangriers et assume les frais de construction en vertu d'un régime de remboursement du capital en cinq ans.

Le ministère encourage le commerce du poisson par ses campagnes de publicité dans les journaux et les magazines, des démonstrations culinaires, des films instructifs et la distribution gratuite de recettes et de brochures publicitaires, ainsi que par sa participation aux foires et expositions.

La station biologique de Grande-Rivière et les sous-stations de la côte Nord et des Îles-de-la-Madeleine s'occupent de recherches hydrographiques dans le golfe Saint-Laurent et de la localisation de nouveaux lieux de pêche; elles font aussi des expériences de toutes sortes sur la biologie du poisson de mer. Ces recherches ont fait mettre en usage de nouveaux genres de bateaux recommandés aux pêcheurs.

Pêcheries intérieures.—La Division de la chasse et de la pêche a juridiction sur les eaux intérieures. La surveillance de la pêche et de la chasse est confiée à 300 gardes-pêche et gardes-chasse de plein temps. Les résidents doivent se procurer une licence pour pratiquer la pêche et la chasse sportives, et les recettes sont consacrées à l'amélioration des conditions de pêche et de chasse. Des licences sont aussi accordées aux pêcheurs commerciaux, aux non-résidents, aux touristes et aux clubs de pêche.

Cinq établissements de pisciculture sont maintenus à des points stratégiques de la province: Saint-Faustin, Lachine, Baldwin's-Mills, Tadoussac et Gaspé. Ces établissements ont distribué près de 9 millions d'alevins et jeunes poissons durant l'année terminée le 31 mars 1950, les espèces propagées étant la truite mouchetée, le saumon de l'Atlantique et la truite grise.