

Ainsi, toutes les pêcheries maritimes et côtières, excepté celles du Québec, sont administrées par le ministère fédéral des pêcheries, tandis que les pêcheries d'eau douce ou intérieures, sauf quelques exceptions, sont administrées par les provinces. Font exception le Yukon, les Territoires du Nord-Ouest, la Nouvelle-Écosse, le Nouveau-Brunswick et l'Île-du-Prince-Édouard, dont les pêcheries d'eau douce sont administrées par le gouvernement fédéral.

La conservation, l'expansion et la réglementation générale des pêcheries côtières et des pêcheries d'eau douce sont confiées à trois organismes fédéraux:

- 1° Le ministère des Pêcheries: siège à Ottawa et bureaux régionaux à Vancouver, à Winnipeg, à Halifax et à Saint-Jean (T.-N.) sous la direction de surintendants en chef;
- 2° L'Office technique et scientifique des pêches du Canada: siège à Ottawa et sept stations au pays;
- 3° L'Office des prix des produits de la pêche: siège à Ottawa.

Le ministère des Pêcheries.—Les principales fonctions du ministère sont: conserver et développer les pêcheries du Canada; encourager l'expansion de l'industrie de la pêche dans l'économie nationale; inspecter les produits de la pêche, établir des normes de qualité et favoriser la pleine utilisation de cette richesse naturelle; et faire comprendre au public l'importance des pêcheries et de la pêche.

Le gros du personnel du ministère, qui travaille sur les lieux mêmes aux quatre objectifs ci-dessus, se divise en personnel de protection et en personnel d'inspection. Le personnel de protection, y compris le personnel des 64 bateaux de patrouille et de protection, voit à l'application des règlements édictés en vertu de la loi des pêcheries et des autres lois destinées à assurer à nos pêcheries un rendement constant et maximum. Le personnel d'inspection examine les produits de la pêche et des établissements de préparation conformément à la loi de l'inspection du poisson et des articles pertinents de la loi des viandes et conserves alimentaires.

Le Service de conservation et d'expansion est chargé de l'exécution du programme de conservation du ministère. Le personnel de protection ne se borne pas à faire respecter les règlements concernant les régions et les saisons fermées ainsi que les restrictions relatives aux engins de pêche et aux endroits d'utilisation; il inspecte aussi les cours d'eau où le poisson va frayer et les tient libres de toute obstruction. Les ingénieurs du Service construisent pour le poisson des échelles en marge des barrages. Le ministère maintient des aleviniers pour le repeuplement des eaux dont il a l'administration.

Le Service de l'inspection et de la consommation fait l'inspection du poisson et des produits de la pêche en vue d'assurer au marché des produits de haute qualité. Le Service a des laboratoires d'inspection sur les côtes de l'Atlantique et du Pacifique. Il a aussi une équipe de spécialistes de l'économie domestique qui font des expériences dans leur cuisine d'expérimentation à Ottawa et, par le moyen de démonstrations et de causeries, font connaître au public les bonnes méthodes d'apprêter et de servir le poisson et les produits de la pêche.

Au moyen d'expositions et de publications ainsi que par la radio et par le film, le Service des renseignements et de l'éducation tient le public au courant des divers aspects de l'industrie de la pêche et des pêcheries afin de faire mieux comprendre la valeur de cette richesse nationale et l'importance de l'industrie qui l'exploite. Le Service travaille en étroite collaboration avec le Service de la conservation et de l'expansion à la conservation de nos pêcheries. Il coopère aussi avec le Service de l'inspection et de la consommation à augmenter l'écoulement des produits de la pêche canadienne en Amérique du Nord et outre-mer.