

des alevins de la grosseur du doigt et des poissons d'un an par centaines de millions. Les espèces cultivées et distribuées sont le poisson blanc, le hareng, le doré, la truite (grise, mouchetée, brune et Kamloops), le maskinongé, l'achigan et l'ouananiche. Trois des meilleures stations d'élevage de truite en Amérique du Nord se trouvent en Ontario, à Dorion, près de Port-Arthur, au Sault-Sainte-Marie et à Hill-Lake, près d'Englehart.

Recherches sur la pêche.—Les recherches en Ontario se poursuivent sur les Grands lacs, où l'on étudie les problèmes de la pêche commerciale, et dans les eaux intérieures où l'on étudie les populations de poissons de sport. La suppression et l'utilisation d'espèces peu désirables, et les répercussions que leur disparition peut avoir sur les poissons de commerce et de sport plus estimés, sont l'objet de recherches poursuivies par les biologistes de la Station de South-Bay-Mouth sur l'île Manitoulin, Wheatly sur le lac Érié et Glenora sur la baie de Quinte du lac Ontario. Au parc Algonquin, on note soigneusement les résultats de la pêche à la ligne dans plusieurs lacs témoins, afin d'évaluer les techniques de gestion. Quelques-uns des lacs les plus stériles ont été fertilisés, et les effets de cette mesure sur le poisson et les organismes microscopiques sont étudiés avec soin.

Les investigateurs scientifiques étudient les mœurs de la truite grise et de l'omble de fontaine ou truite mouchetée dans le dessein d'aider à la gestion rationnelle de ces espèces. L'augmentation de la lamproie de mer et la diminution de plus en plus marquée de la truite grise, au cours des dernières années dans le lac Huron (y compris la baie Georgienne, le canal du Nord et le lac Supérieur), semblent à plusieurs directement rattachés et ces phénomènes ont donné lieu à un Accord international entre le Canada et les États-Unis et à l'établissement de la Commission de recherches sur les pêches des Grands lacs pour la coordination et la direction du programme de recherches sur les pêches, surtout en ce qui a trait à la répression de la lamproie marine. La coopération est maintenue grâce à l'échange de découvertes biologiques et, lorsque la chose est pratique et possible, les connaissances acquises sont appliquées dans le dessein de réprimer ce fléau. (Voir page 605.)

Les biologistes des divers arrondissements forestiers de la province appliquent les principes reconnus de gestion rationnelle de la pêche. Leur programme comporte des relevés et des investigations biologiques, la prise d'achigans, la suppression du poisson commun, le recensement des prises, le marquage du poisson et autres travaux connexes.

Manitoba.—Les pêches commerciales d'eau douce du Manitoba, qui couvrent environ 39,255 milles carrés de lacs et de cours d'eau, ont réalisé au cours de l'année terminée le 31 mars 1957 une prise de 30,395,800 livres de poisson comestible de choix, dont la valeur au marché s'est établie à \$5,390,267. Parmi les quinze espèces de poissons qui alimentent la prise commerciale, les plus importantes par ordre de valeur sont le doré jaune, le poisson blanc, le doré noir, le brochet et la tullibee. De plus, une quantité considérable de poisson est prise par les pêcheurs sportifs.

Les pêches du Manitoba fournissent beaucoup d'aliments riches en protéines et 90 p. 100 environ en sont vendus au marché américain. La pêche occupe directement plus de 5,400 hommes et les industries qui en dépendent en tout ou en partie emploient à temps continu ou discontinu un nombre de personnes au moins aussi considérable.

Depuis le début de l'industrie commerciale de la pêche au Manitoba, il y a environ 75 ans, le matériel s'est amélioré et les méthodes de manutention du poisson se sont modifiées pour répondre à la demande des consommateurs modernes qui favorisent les produits emballés prêts à servir ou faciles à faire cuire. La rame et la voile ont cédé le pas aux moteurs à combustion interne à grande puissance, et, à bord des bateaux d'aujourd'hui, le pêcheur peut relever ses filets à peu près par tous les temps. Les filets maillants de lin grossier sont aussi délaissés en faveur des plus fins parmi les réseaux de nylon. Pour la vente, le poisson entier mis en glace est remplacé, du moins en partie, par des filets emballés en petits paquets ou des produits cuits d'avance. L'industrie de la pêche comprend de mieux en mieux la nécessité qu'il y a de produire un article de première qualité, joliment emballé, commode à préparer, bref, aussi attrayant pour l'acheteur que pour la cuisinière. Winnipeg est un des grands centres d'écoulement du poisson d'eau douce du continent, et le ministère provincial des Mines et des Ressources naturelles dispose dans la ville même d'un service