

Le ministère des Pêcheries.—Les principales fonctions du ministère sont de conserver et d'accroître les pêches du Canada, d'encourager l'expansion de l'industrie de la pêche dans l'économie nationale, d'examiner les produits de la pêche, d'établir des normes de qualité et de favoriser l'utilisation optimum de cette ressource naturelle, ainsi que de faire comprendre au public l'importance de la ressource en question et de l'industrie qui l'exploite.

Le gros du personnel du ministère travaille sur les lieux et se compose principalement des équipes de protection et d'inspection. Les agents de protection, y compris ceux qui sont à bord des 82 vaisseaux de surveillance et de protection du ministère, sont chargés de la mise en vigueur des règlements de conservation adoptés sous le régime de la loi sur les pêcheries et d'autres lois visant à obtenir à perpétuité un rendement maximum des pêches. Ils sont aussi chargés de l'inspection des produits du poisson et des usines de conditionnement, sous le régime de la loi de l'inspection du poisson et des articles pertinents de la loi sur les viandes et conserves alimentaires.

Le Service de la conservation et de l'expansion est chargé de mettre en œuvre le programme du ministère en ce domaine. Les agents de protection font respecter les règlements ayant trait aux zones restreintes, aux périodes de fermeture, aux restrictions visant la situation et les genres d'engins de pêche, et surveillent aussi les cours d'eau de frai que, de plus, ils tiennent libres d'obstructions. Les biologistes étudient les problèmes qui se rattachent à la pollution et aux approvisionnements d'eau, tandis que les ingénieurs construisent des échelles pour permettre au poisson de contourner tous les genres d'obstacles. Enfin, le Service s'occupe des établissements de pisciculture dirigés par le ministère en vue de repeupler les eaux dont l'administration lui incombe.

Depuis quelques années, une prime est versée pour la destruction de phoques communs porteurs de parasites, sur les côtes de l'Atlantique et du Pacifique, à raison de \$10 pour les adultes et de \$5 pour les jeunes. La somme totale payée au cours de l'année terminée le 31 mars 1960 s'élève à \$31,200.

Le Service de l'inspection et de la consommation examine le poisson et ses produits afin que la qualité réponde aux normes établies. Il a des laboratoires d'inspection du poisson sur les côtes de l'Atlantique et du Pacifique, ainsi qu'à Toronto et à Winnipeg. Un personnel d'économistes ménagères fait des épreuves dans des cuisines d'essai à Ottawa, Toronto, Montréal, Vancouver, Halifax, Edmonton et Winnipeg, et diffuse, au moyen de séances de démonstrations et de causeries, les meilleures méthodes de préparation et de cuisson du poisson et de ses produits.

Au moyen d'expositions et de publications, ainsi que par la radio, la télévision et le film, le Service des renseignements et de l'éducation tient le public au courant de l'industrie de la pêche et des travaux du ministère, afin de faire mieux comprendre la valeur de cette richesse naturelle et l'importance de l'industrie qui l'exploite. Le Service collabore étroitement aux travaux accomplis par le Service de la consommation et de l'expansion pour favoriser les pêches, et seconde activement le Service de l'inspection et de la consommation dans le dessein de faire croître la consommation des produits du poisson canadien aux États-Unis et dans d'autres pays.

Le Service de l'économique est chargé du double soin de fournir au gouvernement et à l'industrie de la pêche commerciale: 1° des renseignements d'ordre courant, y compris des données statistiques groupées sous le titre général de renseignements commerciaux, et 2°, de poursuivre des études et des investigations portant sur les pêches primaires, le conditionnement et la distribution des produits du poisson. Dans le premier cas, le Service collabore étroitement aux travaux du Bureau fédéral de la statistique et des agences commerciales étrangères du ministère du Commerce; dans le second, il collabore de façon analogue aux entreprises de l'Office des recherches sur les pêcheries. Dans les deux cas, ses