

Un parc historique québécois reçoit le prix d'Héritage Canada

Le parc historique de Pointe-du-Moulin a remporté l'automne dernier le Prix d'honneur national d'Héritage Canada. Le parc est situé dans l'île Perrot, à une vingtaine de kilomètres de Montréal.

Ce prix est attribué au ministère québécois des Affaires culturelles et à sa direction du Patrimoine ainsi qu'à la firme d'architectes Blouin, Blouin et Associés "pour la maîtrise et la fidélité de leur travail et pour leur judicieuse addition de bâtiments aux structures d'époque".

Le parc de Pointe-du-Moulin

Un moulin à vent, construit entre 1705 et 1708 par Joseph Trottier Des Ruisseaux, et la maison du meunier sont à l'origine de l'aménagement du parc historique de Pointe-du-Moulin.

En effet, à la suite d'une entente avec le gouvernement fédéral, le ministère québécois des Affaires culturelles s'était engagé à effectuer la restauration de ces bâtiments en raison de leur intérêt historique et architectural. Cependant, l'exiguïté du site en compromettait la mise en valeur. Le Ministère fit donc l'acquisition des terrains adjacents afin d'y aménager un parc à l'intérieur duquel d'intégrité des bâtiments historiques serait préservée.

On trouve maintenant à Pointe-du-



Le moulin à vent de Pointe-du-Moulin.

Moulin un moulin dont le mécanisme a été reconstitué, la maison du meunier restaurée, un centre d'accueil, un café terrasse. Différents services et activités sont offerts aux visiteurs depuis l'ouverture du parc en juin 1979: exposition à caractère historique, comptoir d'objets d'artisanat, projection de films, interprétation de la technologie du début du XVII^e siècle, visites guidées.

Nouvelle version de Canadiana

Canadiana (Microfiche) a été modifiée en profondeur et paraît maintenant sous la forme de registres et d'index. Le nouveau service de microfiches, qui est le prolongement de *Canadiana. Microfiche*, publiée par la Bibliothèque nationale du Canada depuis 1978, comprend plusieurs améliorations.

Canadiana. Microfiche reste une version COM (échelle de réduction 42:1) de la version imprimée de *Canadiana*, publiée mensuellement. Le contenu restera le même mais sera présenté sous une forme tout à fait différente. Les microfiches seront publiées 11 fois par an en deux registres contenant des notices bibliographiques complètes en séquences numériques distinctes. Le Registre 1 porte sur les éditions canadiennes et le Registre 2, sur les éditions étrangères d'intérêt canadien.

En général, les rubriques d'index seront suffisamment détaillées pour permet-

tre de faire une vérification bibliographique sans avoir à consulter les registres pour obtenir la description bibliographique complète du document. La nouvelle microfiche comportera également une colonne continue ou format "rouleau" compact et facile à lire et des notices analytiques distinctes dans les registres pour les collections de monographies et les ouvrages à plusieurs volumes énumérés jusqu'à présent dans les notes de dépouillement.

L'abonnement annuel à *Canadiana* (Microfiche) est toujours de \$80 au Canada et de \$96 à l'étranger (y compris la récapitulation annuelle). Toute commande doit être accompagnée d'un chèque ou mandat-poste établi à l'ordre du Receveur général du Canada. Les demandes de renseignements sur *Canadiana* (Microfiche), ainsi que les demandes d'abonnement et de réabonnement doivent être faites à l'adresse suivante: Division de la rédaction de *Canadiana*, direction du Catalogage, Bibliothèque nationale du Canada, 395, rue Wellington, Ottawa (Ontario), Canada K1A 0N4.

La culture des huîtres dans l'Île-du-Prince-Édouard

L'industrie des huîtres tient une grande place dans l'économie de l'Île-du-Prince-Édouard. Les huîtres de l'Île, et surtout les huîtres Malpèque, jouissent d'une renommée internationale.

Depuis une dizaine d'années, le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial surveillent de près les méthodes employées pour favoriser le frai de ces mollusques. Ce frai, pondu par la femelle et fertilisé par le mâle, flotte sur la surface de l'eau pendant plusieurs jours avant de s'attacher à un objet solide et propre, à une pierre ou une coquille, par exemple.

Au moment propice après le frai, on emploie le procédé suivant.

On suspend dans l'eau des plateaux ronds et minces de huit à dix pouces de diamètre, recouverts de ciment. Les naissains devenus larves s'y agrippent. Deux ans plus tard (ce sont alors des huîtres minuscules), on les retire du cercle pour les placer au fond des rivières où elles restent cinq ans.

Ce procédé de reproduction s'accomplit naturellement dans plusieurs rivières de la Province, notamment dans la rivière Hillsborough et ses affluents ainsi que dans celles qui se jettent dans le havre de Summerside. Ces rivières produisent chaque année environ les deux tiers des huîtres de l'Île.

Le frai se produit normalement au mois de juin ou lorsque la température de l'eau s'élève à 20 degrés Celsius. Aussitôt après le frai, c'est-à-dire vers la fin du mois d'août ou début septembre, on commence à fournir les marchés du Québec ou de l'Ontario. Les Québécois achètent à peu près 80 p. cent des huîtres et les autres provinces achètent le reste.

Les huîtres sont classées en quatre catégories afin de répondre aux demandes du marché.

L'année dernière, la production dépassait deux millions de livres ce qui représente une valeur de près d'un million de dollars. Cette année on prévoit une production plus élevée.

Comme il n'existe pas de grandes industries à l'Île-du-Prince-Édouard mais plutôt une série de petites industries, la culture des huîtres contribue d'une manière remarquable à l'économie de la province.

D'après un article publié dans *La Voix acadienne*.