

aux premiers jours de la colonisation française devait s'accroître avec l'arrivée de nombreux colons irlandais vers 1830. Néanmoins, jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, elle n'était que l'une des composantes de la polyculture pratiquée dans l'île. En 1916, on lance un programme de certification des pommes de terre de semence après avoir découvert que certains types d'*Irish Cobblers* et de *Green Mountains*, les deux principales variétés cultivées à l'époque, sont pratiquement exempts de maladies. C'est la naissance de la culture de la pomme de terre de semence à grande échelle. Certaines variétés sont dorénavant destinées non plus à la consommation, mais à l'ensemencement; elles sont expédiées dans les autres provinces ou exportées dans de nombreux pays. D'autre part, une bonne partie de la récolte — la moitié environ — sert à l'approvisionnement d'industries alimentaires: entreprises de surgélation des frites et fabriques de conserves de pommes de terre nouvelles.

#### *Forêts*

A l'origine, l'île du Prince-Édouard était entièrement boisée et, si les arbres n'ont pas facilité la tâche des premiers colons, il faut noter que, plus tard, ils ont fait la fortune des constructeurs de navires. L'épinette blanche, utilisée surtout comme bois de chauffage, représente actuellement la moitié des massifs forestiers de l'île (234 717 hectares de forêts) qu'une sylviculture bien

pensée améliore sans cesse. Les scieries, au nombre d'environ 50, produisent 12 millions de pieds-planche par an, d'une valeur de 1,3 million de dollars. La province ne possédant aucune fabrique de pâte à papier, 3000 cordes de bois de défibrage sont expédiées dans d'autres provinces ou exportées. Leur valeur est estimée à \$800 000.

#### *Pêche*

C'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que la pêche acquit véritablement de l'importance dans l'île, la mise en marché du homard, ressource la plus connue de la province, étant assurée par les usines de transformation qui pratiquaient alors le séchage et la mise en boîte du poisson dont elles tiraient également de l'huile.

Dès 1900, le homard représente la moitié de la valeur des prises totales de poissons dans la province, et il existe plus de deux cents petites conserveries.

De nos jours, la pêche au homard se fait par districts. Des règlements différents y déterminent la saison de pêche, la taille minimale des prises et la dimension des cages utilisables. Le permis est obligatoire. Signalons que, si le homard demeure à la base de l'industrie de la pêche, d'autres poissons sont pêchés hors saison: poissons de fond (morue, saumon, colin et carrelet), poissons pélagiques (maquereau et hareng) ou pétoncles pêchées à la