

sant pour de nombreux fermiers.

Le tabac est un excellent produit d'exportation, mais étant donné sa sensibilité aux intempéries, sa culture demande beaucoup de soins. La culture des fraises et la cueillette des "bleuets" (myrtilles) sauvages est moins exigeante.

La culture de la pomme de terre est la pierre angulaire de l'économie, le climat tempéré de l'île lui convenant particulièrement bien. Certaines variétés sont destinées 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

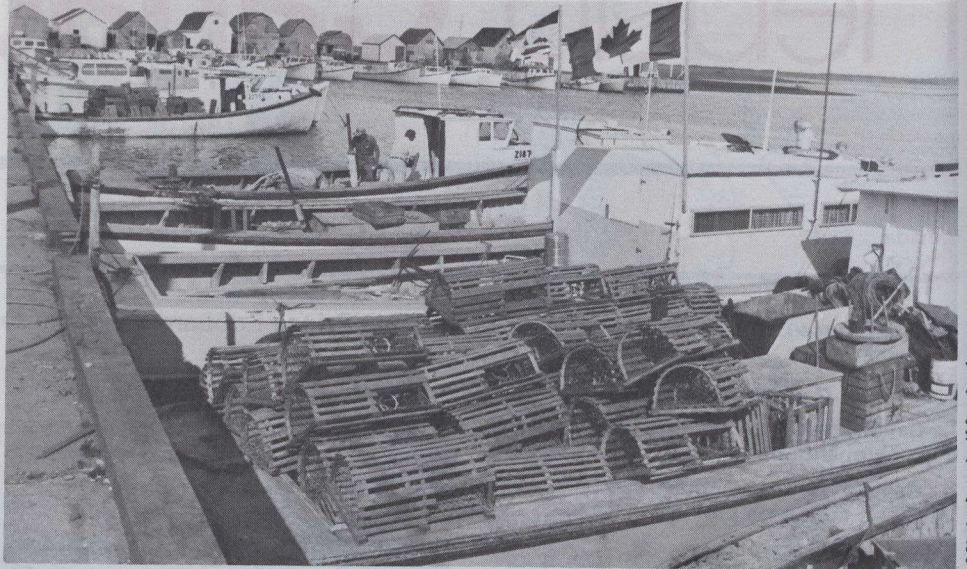
A l'origine, l'Île-du-Prince-Édouard était entièrement boisée et, si les arbres n'ont pas facilité la tâche des premiers colons, il faut noter que, plus tard, ils ont fait la fortune des constructeurs de navires.

L'île compte actuellement 234 717 hectares de forêts qu'une sylviculture bien pensée améliore sans cesse. Les scieries, au nombre d'environ 50, produisent 4 millions de mètres cubes de bois par an, d'une valeur de \$3,4 millions.

La province ne possédant aucune fabrique de pâte à papier, 126 860 mètres cubes de bois de défibrage sont expédiés dans d'autres provinces ou exportés. Leur valeur est estimée à \$3 millions.

Pêche

Dès 1900, le homard, représentait la moitié de la valeur des prises totales de



Spectacle typique de l'île, les bateaux remplis de casiers servant à pêcher les homards.

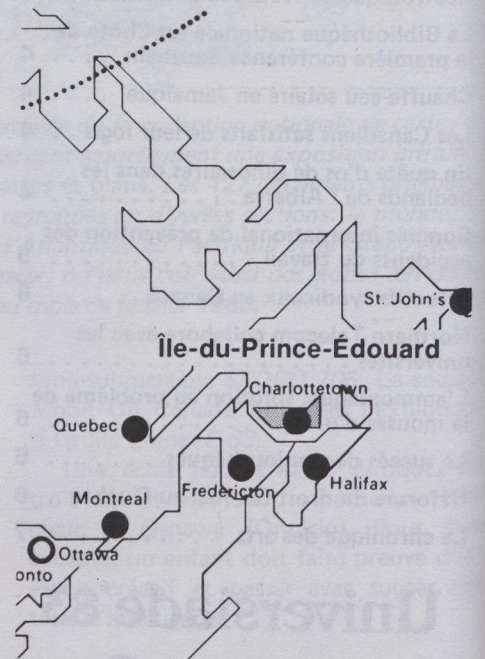
poissons dans la province, et il existait plus de 200 petites conserveries.

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.

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 pêchés à la drague. Certains préfèrent pêcher le thon géant, traité puis exporté en grande partie au Japon où sa chair est fort appréciée.

Aquiculture

Il se peut que l'ostréiculture, l'une des branches de l'aquiculture "scientifique",



soit appelée à devenir une réelle source de prospérité pour l'île. Des naissains (embryons d'huîtres) provenant d'un parc à coquillages du gouvernement provincial sont placés dans des bancs d'huîtres, après avoir été engraisés. Certains de ces bancs se trouvent sous la responsabilité de l'administration fédérale; d'autres, sous celle d'une administration mixte représentant les pêcheurs et le gouvernement provincial.

De plus, l'île se prête à l'élevage des pétoncles, des moules, des huîtres, des palourdes, des coques, du saumon de l'Atlantique et de la truite, ainsi qu'à la culture de certaines plantes aquatiques, comme la mousse d'Irlande dont on extrait la carraghénine après l'avoir séchée

(suite à la page 8)



La récolte des pommes de terre dans une ferme de l'Île-du-Prince-Édouard.