

les semences et à favoriser les récoltes.

Ce genre d'éducation à marée basse permet de voir régulièrement l'état de l'huître et de soigner les coquillages comme on soigne les fruits dans un espalier.

Nous trouvons les chiffres suivants dans un rapport que M. Chaumel, commandant le navire garde-pêche d'Arcachon, faisait sur le parc de 10 acres de Lehillon, établi sur une plage détestable :

“ Les frais du parc, tout garni, installé et entretenu, ont été de 28,500 frs, environ 35,700, ainsi répartis :

“ Défrichement, 2,800 frs, achat d'outils, 200 frs, achat d'huîtres, 20,000 frs, achat de ponton, 1,000 frs, gardien, 2,600 frs, corvée, 1,500 frs, achat de tuiles, 400 frs.”

“ Aujourd'hui (octobre 1865) la population du parc est évaluée à 1,259,248 jeunes huîtres fixées aux tuiles, 2,680,000 jeunes huîtres attachées aux huîtres mères, 1,246,000 jeunes huîtres collées aux coquillages et aux pieux collecteurs, soit un total de 5,185,248 huîtres dont la valeur en argent peut être estimée au plus bas à 200,000 francs.”

Il dit aussi dans un autre rapport, en 1866 : “ Dans l'île de Ré, sur une longueur de près de 4 lieues, plusieurs milliers d'hommes venus de l'intérieur des terres ont pris possession d'une immense et stérile vasière et l'ont transformée depuis deux ans seulement en un riche domaine. Quinze cents acres y sont dans ce moment en pleine activité et deux mille autres en voie de construction. Ces établissements formeront bientôt une ceinture autour de l'île ; l'industrie a réussi à écouler les vasières en pratiquant des empierrements composés de fragments de rochers. Les huîtres se développent avec une facilité étonnante au milieu de ces fragments. Les agents de l'administration ont pu en compter, en moyenne, 600 par mètre carré, la plupart ayant déjà une taille marchande. Or, la surface en exploitation étant aujourd'hui de 630,000 mètres carrés (environ 177 acres), il en résulte que le nombre d'élèves fixés sur cette plage, jadis inculte et dépeuplée, est déjà de 378 millions, ce qui représente une valeur de 8,000,000 de francs (\$1,600,000)”.

Depuis, les espérances que laissaient prévoir ces rapports se sont largement accomplies. Les côtes des départements de la Manche, du Morbihan, de la Charente-Inférieure, de la Gironde, comptent par centaines des établissements ostréicoles. Quelques uns de ces établissements emploient pour le service des parcs des chemins de fer Decauville de 500,—1000,—1500 mètres de longueur, avec des wagons appropriés à cette exploitation. Cette industrie, aujourd'hui très florissante, a pu fournir à la consommation, dans l'année 1877 : 660,100,000 huîtres qui ont produit 23,240,000 francs, environ \$4,648,000, et cela, sans forcer la récolte.

Ainsi que le dit avec tant de raison Frédel : “ La culture des fruits de la mer est une branche d'industrie que tous les gouvernements devraient encourager.”

Examinons maintenant le côté pratique de la mise en culture de nos rivages par l'ostréiculture, sur laquelle nous donnerons quelques détails très brefs d'après Frédel.

Chaque huître porto environ deux mil-

lions d'œufs. La saison du frai a lieu ordinairement du mois de juin au mois de septembre ; c'est alors qu'on dit qu'elles sont luteuses ; à mesure que leur évolution se poursuit, la masse d'œufs devient successivement jaunâtre, gris-brun et gris-violet ; les jeunes finissent par éclore au sein même de leur mère qui bientôt les rejette à l'eau. On voit alors une poussière vivante s'exhaler du banc d'huîtres, troublant l'eau et y formant comme un nuage épais qui, se dissipant peu à peu dans le liquide, se dissipe et s'éloigne de son foyer de production.

Pour que l'huître naissante puisse vivre et atteindre son développement, il faut qu'elle trouve à sa portée un corps solide sur lequel elle puisse se fixer : il faut qu'elle soit préservée des courants qui pourraient l'entraîner ; il faut aussi qu'elle échappe à la voracité des poissons de la mer.

Quand le jeune mollusque est parvenu à éviter toutes les causes diverses de destruction, il s'accroît rapidement ; à six mois, il mesure de 3 à 5 centimètres ; mais pour en arriver là, il a eu bien des dangers à surmonter et bien peu restent de ce couvain de deux millions.

La science est intervenue et a dit, par la voix de M. Coste, nous allons établir des fabriques d'huîtres ; nous allons soustraire la jeune huître aux dangers qui l'entourent ; nous allons l'élever, la cultiver, la protéger jusqu'au moment où il nous sera profitable de la vendre. Ce qui fut dit fut fait.

On choisit dans une baie des fonds convulsibles, à l'abri des forts courants, qu'on défricha et qu'on rendit propice à recevoir la semence. Au printemps suivant eut lieu l'immersion des huîtres mères, au nombre de plusieurs millions, sur une superficie de 2,000 acres environ. Après ce vaste ensemencement, il s'agissait d'organiser autour du coquillage les moyens de recueillir promptement la jeune progéniture et de la contraindre à se fixer sur les champs préparés à cet effet.

Voici les deux moyens qui furent employés pour accomplir cette seconde opération, qui devait transformer la baie en une sorte de métairie sous-marine :

Le premier moyen consista à paver d'écaillés d'huîtres, de coquillages, ou de roches, les fonds des champs reproducteurs, de manière qu'un seul embryon ne pût y tomber sans rencontrer un corps solide pour s'y fixer. Le second moyen fut d'établir des longues lignes de fascines disposées en travers comme des barrages, et échelonnées d'une extrémité à l'autre de chaque champ sous-marin. Ces fascines étaient disposées pour recueillir la semence entraînée par les courants. Des corps solides, coquilles d'huîtres ou autres, étaient placés au-dessous de ces fascines, c'est-à-dire sur le fond de la mer. Par conséquent, les jeunes générations qui, entraînées par la vague, ne s'arrêteraient pas sur les fascines devaient tomber au-dessous et rester sur les corps solides qui pavaient le fond.

Trois ans après, les promesses de la science se traduisaient en beaux écus sonnants, représentant les profits considérables produits de ce premier essai. Ce résultat devait encourager et encourager les capitalistes. On vit se créer sur les côtes de la France des établissements qui bientôt changèrent des plages stériles et

inhabitables en des lieux de production manufacturière : source de travail et de bénéfice pour les habitants du littoral et aussi placement sérieux pour les capitaux.

Les Etats-Unis ne tardèrent pas à suivre l'exemple de la France, et voici ce qu'en dit l'honorable Peter Mitchell, alors ministre de la marine et des pêcheries du Canada, dans son rapport en date du 1er janvier 1873 :

“ Tout le long des côtes du Nouveau-Brunswick où la marée se fait sentir, des huîtres de la plus belle description pourraient être élevées en quantités énormes si les moyens naturels de culture étaient quelque peu aidés par l'art. “ Quand on considère que l'huître rend jusqu'à 3,000,000 d'œufs à chaque saison de frai, on peut se faire une idée de ce que produirait la culture des huîtres d'après un système soigné.”

“ Le commerce d'huîtres des Etats-Unis excède en valeur celui de toutes les autres pêcheries américaines ensemble. Un capital presque incroyable y est placé. Cette industrie produit annuellement environ 23 millions de piastres, près de trois fois le produit de la pêche des huîtres de la Grande-Bretagne. Ce bel état de choses n'a été amené que par l'usage économique des bancs d'huîtres, joint à une culture soignée et intelligente, après que l'espace où viennent ces mollusques eût été divisé entre des particuliers et affermé régulièrement. On peut, en employant ces moyens, obtenir des résultats semblables.”

La science a continué d'aider à perfectionner la culture des huîtres et les progrès obtenus aujourd'hui ne laissent rien à désirer ; nous en trouvons la confirmation dans un article tout récent de la *Revue scientifique* intitulé : “ La mer et ses produits, en 1886,” sous le titre “ Huîtres ” :

“ Cette industrie qui date à peine de 30 ans, dit cette revue, possède 13,000 hectares (32,000 acres) de parcs sur lesquels elle emploie 27,000 hommes, femmes et enfants, dont les salaires varient entre 10 cents et \$1 par jour, et fournit un travail à 200,000 personnes. En 1886, elle a livré à la consommation 619 millions d'huîtres pour 10,936,560 francs. L'augmentation en nombre sur 1885 est de vingt-deux millions et demi ; la valeur diminue de 1,788,156 francs à cause de la concurrence des huîtres portugaises. Créée par le concours des savants, les encouragements de l'Etat, qui s'élève à 2,650,000 francs, et le dévouement des fonctionnaires de la marine, elle a fait des progrès rapides et conquis une situation florissante.”

“ Arcachon, un des centres de production, fournissait à peine 10 millions d'huîtres en 1885, il dépasse aujourd'hui 236 millions, à 12 francs le mille.”

“ Auray, autre centre, en donnait 7 millions en 1870-71, aujourd'hui il atteint 70 millions.”

Compagnie de navigation Deschambault & Lobbinière (limitée).—Jusqu'à nouvel ordre, départ de l'Étoile de St-Jean lundi et vendredi, touchant à Grandines, Ste-Eminelle, Deschambault, Lobbinière, Portneuf, Cap-Santé et Platon. Départ de Québec mardi et samedi. Tous les 15 jours voyage à Montréal.

Vapeur Admiral.—Départ de Dalhousie pour Gaspé les mercredi et samedi.