

STATISTIQUES DES PÊCHERIES DANS TOUT LE DOMINION

LE TOTAL POUR 1917 ACCUSE UNE AUGMENTATION DE \$13,000,000

Le Bureau fédéral des Statistiques a compilé un état donnant les valeurs par provinces et par espèces de poissons depuis 1913.

“Les Statistiques des Pêcheries” (1917) viennent d’être compilées par le bureau fédéral des statistiques. Ce rapport a été préparé en collaboration avec les ministères fédéral et provinciaux des pêcheries et constitue un relevé statistique des pêcheries du Dominion en général et des provinces, séparément. Des remarques préliminaires sur les pêcheries canadiennes donnent une idée d’ensemble de leur valeur nationale et de leur importance mondiale en ces termes:

“Le Canada possède peut-être les plus importantes pêcheries du monde entier, celles de la Norvège et des Iles-Britanniques seulement lui disputant la supériorité, tant au point de vue de l’excellence ou de l’abondance et de la variété de ses produits. La fertilité des eaux canadiennes est mise en évidence par le fait que tout le produit de la pêche au saumon, au homard, au hareng, au maquereau, à la sardine, presque tout l’aiglefin, et la plus grande partie de la morue, de la merluche et du merlan jaune sont pris dans un rayon de dix ou douze milles des côtes.

LES GRANDES PÊCHERIES DU CANADA.

La ligne de la côte des provinces situées sur l’Atlantique, à partir de Grand-Manan jusqu’au Labrador, sans tenir compte des baies ou des anses de moindre importance, mesure plus de 5,000 milles, tandis que la superficie des eaux de la mer dont cette ligne forme le bassin naturel comprenant: la baie de Fundy, mesurant 8,000 milles carrés; le golfe St-Laurent, mesurant plus de dix fois cette superficie; et d’autres eaux de mer formant un total de pas moins de 200,000 milles carrés, ou plus des quatre-cinquièmes des pêcheries de l’Atlantique du nord. En plus de ces eaux, nous avons plus de 15,000 milles carrés d’eaux intérieures, entièrement sous le contrôle du gouvernement fédéral. Pour vastes que soient ces étendues, elles ne représentent qu’une partie des pêcheries du Canada. La baie d’Hudson, dont le contour mesure plus de 6,000 milles de longueur, est plus grande que la mer Méditerranée; la côte de l’océan Pacifique appartenant au Dominion mesure plus de 7,000 milles en longueur et est très bien à l’abri des orages, ce qui la rend favorable aux pêcheurs en bateaux; de plus, à l’intérieur des terres, se trouve une série de lacs qui, pris ensemble, couvrent plus de 220,000 milles carrés ou plus de la moitié de l’étendue d’eau douce de tout le globe, la part du Canada des grands lacs du bassin de la rivière

St-Laurent seule se montant à plus de 72,000 milles carrés.

“L’abondance et la qualité excellente en général des produits des pêcheries a encore une plus grande importance. La morue et le saumon se sont longtemps disputé la supériorité à ce double point de vue, bien que depuis quelques années le grand nombre de homards et les hauts prix qu’ils commandent ont souvent relégué la morue en troisième lieu.

“Les pêcheries de la côte de l’Atlantique peuvent être divisées en deux catégories distinctes: les pêcheries dans les eaux profondes et les pêcheries de la côte ou dans les eaux intérieures. La pêche dans les eaux de mer profondes se fait sur des bateaux d’un tonnage variant de 40 à 100 tonneaux, portant des équipages de douze à vingt hommes. La méthode suivie est celle de la pêche à traîneau à l’aide d’un hameçon et d’une ligne. L’appât dont on se sert est en général fait de hareng, d’encornet, de capelan, et le poisson pris consiste surtout en morue, aiglefin, merluche, merlan jaune et flétan. La pêche sur les côtes ou dans les eaux intérieures se fait sur de petits bateaux ordinairement mus par un moteur à essence, avec un équipage de deux à trois hommes, et dans une catégorie de petits vaisseaux avec un équipage de quatre à sept hommes. Les moyens de capturer le poisson employés par les pêcheurs sont des rets à mailles et des hameçons et des lignes, des lignes à main et des traîneaux; tandis que sur le rivage on se sert de filets-pièges, de seines et de nasses que l’on tire. Le poisson comestible pris dans les eaux intérieures est la morue, la merluche, l’aiglefin, le merlan jaune, le flétan, le hareng, le maquereau, le gasparot, l’alose, l’éperlan, le carrel et la sardine. Les plus importantes pêcheries de homard dans le monde entier se font sur les rives est du Canada, tandis que d’excellents bancs d’huîtres existent en plusieurs endroits du golfe St-Laurent, notamment au large de l’île du Prince-Edouard. La pêche au saumon est la plus importante de la côte du Pacifique, mais on fait une pêche très importante de flétan dans les eaux du nord de la Colombie-Britannique, à l’aide de bateaux à vapeur et de vaisseaux. Pour faire la capture du poisson on a recours à la pêche au traîneau, et on se sert de dorés pour mettre les lignes en place et les retirer, comme dans la pêche dans les eaux profondes de l’Atlantique. Le hareng est très abondant sur la côte du Pacifique et constitue un approvisionnement considérable d’appâts pour la pêche au flétan.

Le tableau ci-dessous indique la valeur des pêcheries pour la période 1913-1917, par provinces, d’après leur valeur:

Provinces.	Valeur des pêcheries.				
	1913	1914	1915	1916	1917
	\$	\$	\$	\$	\$
Colombie-Britannique.	13,891,898	11,515,086	14,538,320	14,037,346	21,527,283
Nouvelle-Ecosse.	8,297,626	7,730,191	9,166,851	10,092,902	14,468,319
Nouveau-Brunswick.	4,308,707	4,940,083	4,737,145	5,656,859	6,143,088
Québec.	1,850,427	1,924,430	2,076,851	2,991,624	3,414,378
Ontario.	2,674,685	2,755,291	3,341,182	2,658,993	2,866,419
Île du Prince-Edouard.	1,280,447	1,261,666	933,682	1,344,179	1,786,310
Manitoba.	606,272	849,422	742,925	1,390,002	1,543,288
Saskatchewan.	148,602	132,027	165,888	231,946	320,238
Alberta.	81,319	86,720	94,134	144,317	184,009
Yukon.	68,265	69,725	63,730	60,210	67,400
Totaux.	33,207,748	31,264,631	35,860,708	39,208,378	52,312,044

Pour la pêche dans les eaux intérieures, on se sert des différents moyens suivants pour capturer le poisson: les filets-pièges, les filets à enclos, les seines, les hameçons et les lignes.”

La valeur totale du produit des pêcheries canadiennes durant l’année 1917 a été de \$52,312,044, contre \$39,208,378 en 1916. Il est intéressant de comparer le produit de l’année 1917 avec celui de l’année 1913, l’année qui a précédé la guerre. Le relevé, par espèces, est le suivant:

	1913.	1917.
Saumon.	\$10,833,713	\$17,411,029
Morue (y compris la morue noire)	3,387,109	8,281,920
Homard.	4,710,062	6,654,265
Hareng.	3,173,129	2,260,606
Aiglefin.	841,129	2,936,719
Flétan.	2,036,400	2,066,635
Sarlines.	676,668	1,910,705
Maquereau.	1,280,319	1,333,354
Poisson blanc.	929,962	1,248,006
Eperlan.	810,392	1,027,555
Merluche.	490,979	890,265
Truite.	682,619	699,950
Brochet.	449,529	650,632
Poisson mélé.	393,452	505,542
Merlan jaune.	187,723	486,195
Brochet.	372,868	429,396
Tullibee.	73,910	333,698
Peignes et mastres.	368,326	262,965
Gasparot.	62,241	196,482
Perche.	72,985	126,723
Huîtres.	173,753	109,265

Remarque.—Le tableau ci-dessus ne se rapporte qu’aux valeurs en poisson de \$100,000 et plus.

CAPITAL ET MAIN-D’ŒUVRE EMPLOYÉS.

Le capital placé dans l’exploitation des pêcheries et le nombre de personnes employées ont été relevés comme suit:

Le montant du capital représenté en vaisseaux, bateaux, filets, pièges, quais, congélateurs, etc., employés aux premières opérations de la prise et du débarquement du poisson, s’est élevé à \$26,560,872, en 1917, comparé à un total de \$22,039,001, pour l’année précédente.

Le nombre des employés occupés à ces travaux, en 1917, a été de 75,462.

Le capital représenté par les établissements de mise en boîte et de conserve, y compris les sécheries, entrepôts, magasins, etc., était de \$20,366,701 réparti en terrains et bâtisses pour une valeur de \$6,990,969; outils et machines, \$3,401,935; fonds en mains, \$6,459,664, et capital d’exploitation, \$3,514,133.

Au total précité, on pourrait ajouter, \$215,552, la valeur de 9,492 petits entrepôts et sécheries à poisson.

En Colombie-Britannique, la majorité des ouvriers dans les fabriques de conserves sont employés d’après le système de contrat, l’entrepreneur engageant et payant ses propres aides, et se faisant payer lui-même par la fabrique d’après la quantité de poisson mis en boîte.

Le rapport pour 1917 démontre qu’il y avait 12,572 personnes—8,339 hommes et 4,233 femmes—employées dans les fabriques de conserves. Le compte total des gages payés fut de \$2,808,277, auquel il faudrait ajouter \$688,987 pour salaires. Ces chiffres ne comprennent pas le travail à l’entreprise, employant 3,431 hommes et 1,207 femmes, recevant des gages à un montant total de \$732,587. Il y a eu, de plus, 214 personnes (155 hommes et 59 femmes) employées à la pièce à domicile et auxquelles on a payé la somme de \$7,179.

La valeur totale des importations s’est élevée à \$2,833,392 et celle des exportations à \$28,323,877.

PRIMES PAYÉES.

Les primes payées à des pêcheurs et propriétaires de bateaux et de vaisseaux, en vertu de la convention pour la distribution de l’argent reçu, suivant le jugement arbitral d’Halifax, ont été répartis comme suit:

Aux propriétaires de navires ayant droit à la prime, \$1 par tonne enregistrée; le paiement au propriétaire de chaque navire ne devant pas excéder \$80.

Aux pêcheurs sur navires ayant droit à la prime, \$6.30 chacun.

Aux propriétaires de bateaux ne mesurant pas moins de 13 pieds de quille, \$1 par bateau.

Aux pêcheurs sur bateaux ayant droit à la prime, \$3.85 chacun.

On a reçu 14,532 réclamations de primes et 14,516 ont été soldées. L’année précédente, 13,604 réclamations ont été reçues et 13,593 payées.

Le montant total payé a été de \$159,892.25, répartis comme suit:

A 812 vaisseaux et à leurs équipages, \$32,748.20.

A 13,704 bateaux et à leurs équipages, \$107,144.05.