

LES PÊCHES DE SARDINES ET L'INDUSTRIE DE LA MISE EN CONSERVE GRANDISSENT

Le commerce sur la côte de l'Atlantique accuse un développement satisfaisant, et promet de prendre de magnifiques proportions à l'avenir.

La pêche du hareng dans les nasses au Nouveau-Brunswick a commencé vers 1830. Très peu de nasses ont été construites en premier lieu, mais comme le hareng était très abondant dans ces eaux dans ce temps-là, et qu'on trouvait ces nasses de très bons engins, leur nombre augmenta graduellement. L'industrie sardinière était inconnue alors, et la capture était employée pour le fumage et la mise en baril. A cette époque, dit un rapport du ministère de la Marine et des Pêcheries, les Etats-Unis étaient le seul marché pour ces produits. Dans le cours du temps, les Etats-Unis développèrent une grande industrie de fumage de hareng alimentée en grande partie par le poisson de nos nasses, et commencèrent alors à demander des droits protecteurs contre le poisson fumé du Canada. Le bill McKinley, qui a été adopté il y a environ trente ans, imposa des droits très élevés sur le hareng fumé. Comme il n'y avait en réalité aucun marché domestique à cette époque, les opérations ont été pendant un certain temps en partie paralysées. Seuls ceux qui possédaient les meilleures nasses de pêche, comme dans le cas de celles de Grand Manan, restèrent dans les affaires. Ils ont continué de fumer le hareng, à vendre de plus en plus au Canada, à en exporter de grandes quantités aux Antilles, aux républiques Sud-Américaines et même à vendre une bonne part de leur rendement aux Etats-Unis. De fait, les conditions devinrent telles, en définitive, que l'industrie devint aussi bonne du côté canadien qu'elle l'était de l'autre. Cependant, sous le régime du présent tarif aux Etats-Unis, le poisson fumé se trouve sur la liste en franchise, et le désavantage dont le Canada a souffert en conséquence des droits de douane américains, se trouve écarté, et il se fait d'assez profitables opérations en hareng fumé des deux côtés de la ligne.

L'encagage du hareng fumé dans les temps anciens, alors que le poisson était très abondant, et avant qu'on l'employât pour la mise en conserve comme sardines, était beaucoup plus considérable qu'à présent, mais en termes généraux, on obtient de bien meilleurs prix maintenant, et il se fait de bons profits sur tout ce qui est mis en conserve.

L'industrie de la mise en boîte de la sardine commença en 1878, et depuis cette époque jusqu'à présent, les nasses sont de plus en plus employées chaque année à prendre du hareng pour les fabriques. Les fabriques fournissent un marché au comptant, généralement à de bons prix, juste à la nasse, et les pêcheurs préfèrent leur vendre, même dans bien des cas où le poisson est propre au fumage, et où de fait il leur serait plus profitable s'il était fumé.

COMMENT LES NASSES ONT AUGMENTÉ.

Le nombre de nasses a grandement augmenté dans ces dernières années, surtout depuis que l'industrie de la sardine a atteint son haut état de présent développement. En 1907, il avait été émis 426 permis de nasses, et près de 800 durant 1918. Il en sera émis considérablement plus de 800 pendant l'an-

née qui va commencer. Les propriétaires de nasses ont une splendide organisation, et ils ont induit les emballleurs des deux côtés de la ligne à payer un prix raisonnable pour le poisson. Durant la dernière année, comme résultat d'une conférence entre les Commissions de contrôle des vivres du Canada et des Etats-Unis, les emballleurs, les propriétaires de nasses et les représentants du ministère du service de la Marine ont convenu d'un prix de \$25 le *hogthead*, \$5 le baril. Cet arrangement a eu un grand succès, et l'on espère qu'un pareil arrangement sera fait pour l'année qui va commencer.

Les opérations des sardinières dans les comtés de Charlotte et de St-John se font avec si peu d'ostentation qu'elles n'ont jamais occupé la place qui leur convient dans toutes les études faites sur l'actif de nos grandes pêcheries. Vous lisez fréquemment dans la presse des articles qui traitent de la pêche du saumon sur la côte du Pacifique, des pêches dans les Grands lacs et de la pêche du homard dans les Provinces maritimes, mais on ne parle presque jamais de la pêche du hareng à sardine, qui, en 1917, constituait 4 pour 100 de la valeur des pêches du Canada en mer.

L'INDUSTRIE A ÉTÉ RETARDÉE.

Comme il a déjà été dit, tandis que les opérations sardinières ont commencé sur le côté américain en 1876, ce ne fut que quelques années plus tard que les premières opérations américaines furent couronnées d'un étonnant succès; les premières tentatives canadiennes n'ont pas réussi; le Canada, à cette époque, était éparpillé, il ne possédait pas de bonnes facilités de transport, les populations de l'intérieur et des provinces de l'Ouest consommaient très peu de poisson, les sardines canadiennes étaient quelque chose de nouveau pour elles, et de fait, dans la plupart des cas, elles étaient mal mises en conserve, parce que les emballleurs connaissaient très peu ces opérations; les droits prohibitifs d'importation excluaient ces produits du marché américain et le commerce d'exportation du monde était entre les mains des sardinières européens; en conséquence, le commerce languissait faute de marché.

Il se faisait au Canada un commerce considérable de sardines françaises et norvégiennes, mais il était difficile de faire passer le produit local. Les premiers sardinières ont rendu les choses encore pires en essayant de capter le marché en produisant des articles à meilleur marché que leurs concurrents étrangers, en négligeant ainsi la qualité de leur emballage.

Après un certain temps, des hommes à vues plus larges se lancèrent dans cette industrie et virent facilement que pour faire avec succès concurrence aux marchandises étrangères, il leur fallait produire un article tout aussi bon; mais même alors, les fabriques étaient mal équipées, et les sardinières avaient beaucoup à apprendre pour la conduite de ces opérations d'une façon scientifique, et sous bien des rapports, les affaires étaient conduites de manière à rendre impossible la production d'une mise en conserve uniforme de première qualité. Tout cela retarda l'industrie. Mais à présent, grâce aux connaissances qu'ils ont acquises par l'expérience et des recherches scientifiques, et avec des facilités d'emballage grandement améliorées, les sardinières peuvent produire un article équivalent sous tous rapports les produits norvégiens. Naturellement, il y a concurrence parmi les sardinières, et ils sont susceptibles de négliger la mise en conserve afin de la faire à meilleur marché que le voisin. Dans le but de maintenir une haute qualité de la mise en conserve, les opérations à l'avenir seront conduites sous le régime de la Loi des viandes et aliments en conserve. Les articles de cette loi qui ont trait à la mise en conserve des sardines sont con-

DÉVELOPPEMENT DES PÊCHES CANADIENNES DU HARENG À SARDINES.

Valeur totale de la pêche canadienne du hareng à sardines, 1918, \$2,539,000.

Capture des nasses canadiennes, 1918, 295,000 barils.

Emballé par les établissements canadiens, 1918, 42,000 barils.

Vendu aux établissements des Etats-Unis, 1918, 243,000 barils.

Valeur de la sardine employée comme appât et vendue comme hareng fumé, \$50,000.

Mise en conserve de sardines canadiennes en 1908, 48,000 boîtes.
1918, 182,000 boîtes.

Valeur de la mise en conserve de sardines canadiennes en 1908, \$144,000.

Valeur de la mise en conserve de sardines canadiennes en 1918, \$1,274,000.

Valeur de la sardine vendue aux établissements des Etats-Unis, 1918, \$1,215,000.

Valeur de la sardine canadienne mise en conserve dans les établissements au Canada et aux Etats-Unis, 1918, \$2,489,000.

Permis de nasses canadiennes émis, 1917, 426.

" " " " 1918, 800.

formes aux règlements qui régissent les établissements américains, et qui ont beaucoup contribué à l'amélioration de leur mise en conserve, et nous avons toute confiance que la rigide observance de la loi aidera beaucoup à l'industrie de notre côté.

INDUSTRIE SARDINIÈRE.

Le développement de l'industrie sardinière au Canada fait plus que de marcher de pair avec le développement ordinaire du pays. L'emballage en 1908 s'élevait à 48,000 boîtes, tandis que 182,000 boîtes ont été préparées en 1918; de plus en 1908 l'emballage valait \$3 la caisse, tandis que celui de 1918 était d'environ \$7 la caisse; par conséquent, tandis que la valeur de l'emballage de 1908 valait \$144,000, celui de 1918 se chiffrait par \$1,274,000—soit presque dix fois plus en dix ans. Les sardinières canadiennes absorbent environ 15 pour 100 de la capture de nos nasses, le reste étant vendu aux sardinières américaines. Nos nasses, en 1918, ont pris environ 285,000 barils de hareng à sardines. Un baril fait à peu près quatre caisses de produit en conserve. Les sardinières canadiennes ont donc employé 42,000 barils, et vendu 243,000 barils aux sardinières américaines. La valeur de la quantité vendue aux sardinières américaines a été de \$1,215,000; ajoutez ce montant à la valeur de l'emballage des sardinières canadiennes et vous avez une valeur totale de \$2,489,000. Et ce chiffre ne comprend pas le hareng qui est fumé, ni la quantité de ce qui sert d'appâts, bien que l'année 1918 ait été une année exceptionnellement pauvre pour les opérations en hareng fumé, cependant la valeur du hareng fumé, jointe à ce qui a servi pour les appâts, atteindrait facilement \$50,000 de plus, ce qui fait une valeur totale réelle de \$2,539,000.

La quantité vendue aux Américains aurait fait près d'un million de caisses de boîtes de conserves. On pose souvent la question: "Pourquoi un si grand nombre de sardines est-il vendu frais aux Américains; pourquoi ne sont-elles pas toutes mises en conserve au Canada?" La raison est très évidente, il n'y a pas de marché pour toutes ces sardines. L'emballage augmente aussi rapidement que l'on peut trouver des marchés. Une clause du permis du gouvernement sous le régime duquel fonctionnent les nasses exige que les propriétaires de ces nasses ne fassent aucune distinction contre les sardinières canadiennes lorsqu'ils vendent leur capture, et, en termes généraux, le sardinier canadien éprouve peu de difficulté à se procurer tout le poisson dont il a besoin au prix ordinaire du marché. Mais jusqu'à ce qu'arrive le temps—s'il arrive jamais—où nous aurons un marché pour au moins un million de caisses par année, nous ferions mieux de continuer comme nous l'avons fait depuis quarante ans—à vendre à nos sardinières tout le poisson dont elles ont besoin, et le reste à nos voisins de l'autre côté de la frontière.

Il est très rassurant de savoir, dit le rapport, que tandis que nos nasses ont fonctionné depuis près d'un siècle, et l'industrie de la mise en conserve des

ON INSISTE SUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE DU SUCRE D'ÉRABLE

Une de ses ressources naturelles dont le Canada n'a pas retiré tout le profit possible.

C'est sur le développement de ses ressources naturelles que le Canada doit baser l'espérance de la solution de ses problèmes d'après-guerre. En attirant l'attention sur ce sujet, le président H. B. Thomson, de la Commission des vivres du Canada, recommande fortement que l'on développe le plus possible, ce printemps, l'industrie du sucre d'érable dans l'est du Canada. "Chaque fois que vous produisez pour un dollar de sucre ou de sirop d'érable, c'est un dollar que vous économisez pour le Canada", dit M. Thomson.

Ceux qui s'occupent du commerce du sucre et du sirop d'érable disent qu'à peine 52 pour 100 des érables sont entaillés dans les érablières que l'on exploite actuellement, et que, sans qu'il soit besoin d'un plus considérable équipement, sauf peut-être les chaudières nécessaires, il serait possible d'augmenter de beaucoup la production si ceux qui ont l'habitude d'entailler une partie de leurs érables voulaient en entailler un plus grand nombre. Outre ces moyens possibles d'expansion, on compte un grand nombre de fermes sur lesquelles se trouvent des érablières que l'on n'entaille pas du tout, ou, dans les cas où l'on entaille quelques érables, la quantité de sucre ou sirop produite suffit à peine aux besoins de la famille du cultivateur.

Un marchand de Montréal a envoyé dernièrement un questionnaire à un grand nombre de producteurs de sucre d'érable leur demandant la quantité de sucre produite, le nombre d'érables, et le total des recettes en argent. Les réponses diffèrent beaucoup, mais on constate qu'un seul homme dont l'érablière mesure 75 acres a réalisé \$1,500, l'an dernier, durant environ trois semaines de travail.

Un érable sain pouvait produire en moyenne pour une valeur de 60 centins de sucre ou de sirop d'érable durant une saison aux prix d'avant la guerre. Les cultivateurs n'y perdraient rien s'ils faisaient une expérience cette année pour constater combien ils peuvent entailler d'érables, car le sucre et le sirop d'érable rapporteront de gros revenus, cette année.

sardines depuis presque la moitié de ce temps, la valeur de la capture de nos nasses, aussi bien que la quantité et la valeur de l'emballage dans nos sardinières, ont été plus grandes en 1918 que pendant toute autre année dans l'histoire de cette industrie.