



L'élevage des huîtres au Canada



C'EST le 23 septembre que commence en ce pays la saison des huîtres. Comme les amateurs, les gourmets, à qui ces mollusques lamellibranches sont chers, sont innombrables au sein de notre population, nous jugeons opportun, aujourd'hui d'entretenir nos lecteurs de quelques particularités concernant la famille des huîtres canadiennes.

Au Canada, la saison de pêche et de vente des huîtres, commence le 23 septembre et finit le 1er juin; cependant, étant donné la congélation de l'eau dans nos parages, pendant plusieurs mois de l'hiver, on peut dire que, sur nos côtes, la saison de pêche des huîtres ne dure guère plus de 3 mois.

et des Pêcheries, prit la chose en considération et favorisât, comme il convient, une aussi importante industrie.

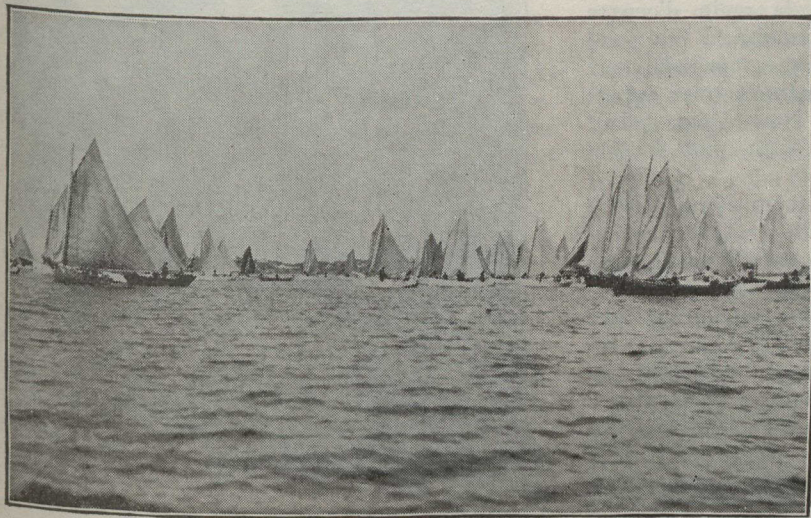
Si nous ne nous trompons, M. J. A. Paulhus, un spécialiste en la matière, a déjà entrepris des formalités dans ce but, auprès du gouvernement fédéral, espérons, pour le bien du pays, que ses intelligents et persévérants efforts seront couronnés de succès.

Pour donner une idée des gains que peut procurer l'ostréiculture, disons qu'en France, le revenu provenant des huîtres, égale la moitié du revenu total des pêcheries françaises. Dans l'état de New York, le revenu des pêcheries d'huîtres est actuelle-

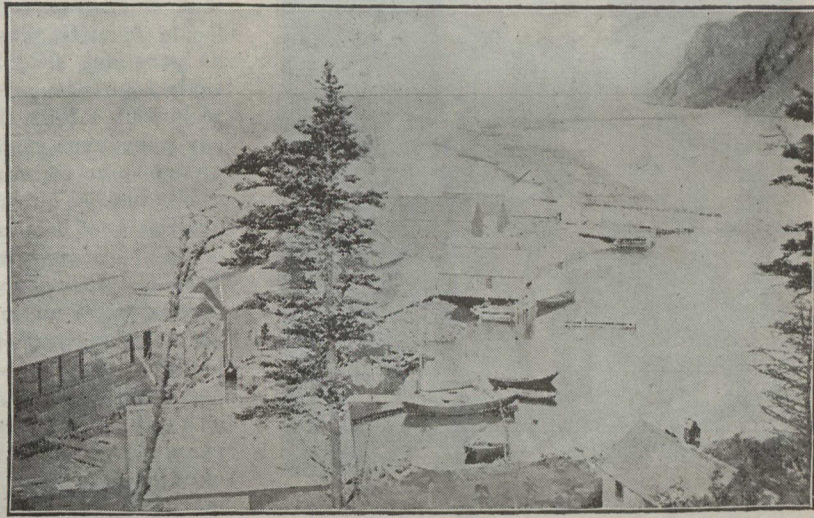
Pour finir cette petite étude, nous signalerons quelques généralités concernant le mollusque dont il s'agit en cette page illustrée.

Le rôle des huîtres dans l'alimentation fut de tout temps considérable, et les méthodes actuelles d'ostréiculture ne sont que la continuation perfectionnée des pratiques romaines. C'est aux travaux du pisciculteur Coste, vers le milieu du XIXe siècle, que l'on doit les meilleures méthodes d'élevage grâce auxquelles les parcs d'Arcachon, de Marennes, de Cancale, de la Tremblade, d'Ostende et des côtes américaines, sont devenus florissants.

Comme aliment, l'huître compte parmi les plus reconstituants et les plus légers : 200 de ces mol-



Flotille de pêcheurs d'huîtres sur les côtes de la Nouvelle-Écosse



Baie de Malpeque et cabanes des pêcheurs d'huîtres

Les huîtres les plus recherchées de notre public sont: les malpecques, les bouctouches et les caraquettes; ainsi désignées du lieu de leur provenance. La baie de Malpeque, de l'île du Prince Edouard, et celles de Bouctouche et de Caraquet, non loin de Shédiac, au Nouveau-Brunswick.

Incontestablement les malpecques jouissent de la plus grande faveur du public. On prétend — et non pas sans raison, croyons-nous — que, en tant qu'il s'agit d'huîtres non cultivées, les malpecques sont les meilleures du monde. Durant la saison où leur vente est permise, les huîtres se vendent en grande quantité dans tout le Canada et surtout à Montréal. Nos lecteurs pourront se faire une idée

ment et annuellement de \$7,000,000. Cependant, ce n'est pas New-York qui nous fournit les huîtres dont nous avons parlé ci-dessus. Celles-là, nous arrivent par voies ferrées des côtes du Maryland et de la Virginie.

Si les Etats-Unis se livrent à une exportation d'huîtres aussi considérable, c'est qu'intelligemment ils favorisent l'ostréiculture. Or, si nous voulions en faire autant, au Canada, nous n'aurions rien à envier à nos puissants voisins, car, de leur côté même, les huîtres canadiennes sont préférables aux leurs. Si on voulait prouver cet avancé la chose serait facile, vu l'exportation des huîtres canadiennes. En effet, d'après la maison D. Hatton et Cie, la plus importante dans ce genre de commerce au Canada, Montréal expédie des huîtres jusqu'à Vancouver. Les grands hôtels de New-York, Chicago et Saint-Louis, Missouri, demandent de nos malpecques. Le fameux hôtel Waldorf-Astoria de New-York commande annuellement et pour lui seul, à la maison D. Hatton et Cie, de 500 à 600 barils d'huîtres malpecques.

De ces mêmes huîtres, Chicago reçoit environ 200 barils par an et St Louis, 100 barils.

Tandis que M. Paulhus, précité, achevait de nous communiquer ces notes et ces chiffres; il nous dit que si l'ostréiculture était pratiquée dans notre pays au lieu de 15,000 barils, Montréal consommerait facilement, par an, 100,000 barils d'huîtres en écailles canadiennes. Certes cela devrait donner à réfléchir à qui de droit.

Du reste, dans plusieurs pays le commerce des huîtres est de tout premier ordre. C'est ainsi que la "Whitstable Oyster Fishery Co." de Londres, a vendu l'année dernière \$450,000 d'huîtres. A propos de cette très importante maison anglaise, dont le négoce est colossal, ajoutons, à titre de curiosité, que sa charte concernant la pêche et la vente des huîtres remonte à l'année 1600.

On le voit donc, l'industrie ostréicole est loin d'être nouvelle; pourquoi ne pas l'introduire sur une grande échelle au Canada? Elle y ferait de brillantes affaires, nos gouvernants peuvent en être assurés.

lusques représentent 3-4 de livre de substance azotée. On mange l'huître fraîche, soit saupoudrée de poivre, soit arrosée de quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre aromatisé et fortement poivré. Sous ce rapport, faisons remarquer que nous abusons trop des sauces condimentées, pour manger les huîtres de ce continent. Il est vrai, elles sont un peu fades, mais, il ne faut pas exagérer les doses de piments, sauces aux tomates, etc., qui finissent par masquer totalement le bon goût du mollusque. Les huîtres sont noscives à l'estomac pendant les mois sans R. Aussi tant par hygiène — pour éviter les empoisonnements — que pour la conservation de l'espèce, on fera bien et même, on ne de-



Une fois pêchées les huîtres sont chargées sur des barges qui les transportent en eau presque douce



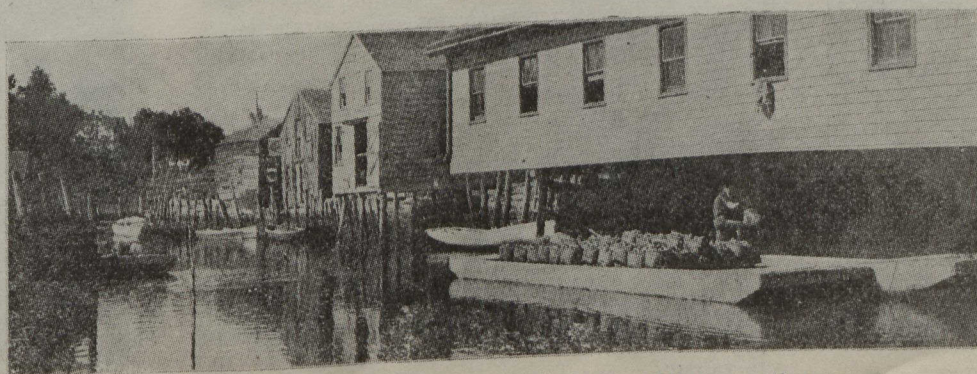
C'est dans une eau très légèrement salée que les huîtres sont déposées

de l'importance de ce commerce, par les chiffres que nous citons ici. Et, avant d'aller plus loin, qu'ils veuillent bien remarquer que les huîtres canadiennes ne suffisent pas à notre marché, celui-ci en importe des Etats-Unis. Ces dernières huîtres nous parviennent ouvertes et leur volume total annuel est d'environ 75,000 gallons, ce qui, on en conviendra, n'est pas une quantité négligeable.

Quant aux huîtres avec leurs écailles, il en arrive annuellement environ 15,000 barils dans notre métropole; 1-8 de cette quantité provenant des Etats-Unis et les 7-8 des rives canadiennes. Sur ce total de barils, les malpecques à elles seules figurent pour environ les deux-tiers.

Les huîtres nous arrivent toutes par chemin de fer; et on peut remarquer, sans crainte de se tromper, que leur pénurie est évidente; cela, sans doute, parce que leur production est limitée, vu leur manque de culture.

Or, comme dans tous les pays où l'ostréiculture est pratiquée, elle procure à l'état une sérieuse source de revenu, étant données les excellentes qualités de nos huîtres indigènes, il serait désirable que notre ministère de la Marine



On les y laisse six heures environ avant de les livrer à la consommation

vrait absolument pas manger d'huîtres en mai, juin, juillet et août. Cette remarque date de longtemps, puisque l'ostréiculture fut pratiquée il y a plus de 2000 ans par les romains.

En terminant, nous définirons brièvement comme suit, un parc à huîtres, du modèle de ceux employés par nos voisins et dont nous donnons ci-joint quelques gravures.

L'ostréiculture, pour en arriver à ses fins, construit plusieurs petits parcs attenants les uns aux autres, d'environ 300 verges carrées et que l'on nomme "claires". Chaque "claire" est séparée de la mer par un mur solide en maçonnerie, muni d'une écluse, permettant de régler l'eau à l'intérieur. Un

certain nombre de cloisons amovibles partagent la claire en autant de compartiments, dont le fond est garni d'un plancher sur lequel se fait l'élevage des huîtres. Lorsque l'on introduit ces mollusques dans une "claire", ils ont environ 12 mois; ils proviennent généralement des bancs avoisinants. L'année suivante chaque huître devient mère et fournit le "naissain"; à partir de cette époque elle prend le nom d'huître marchande et est expédiée au consommateur. JEAN LEVESQUE.