

LES PECHERIES AU JAPON

Il est intéressant pour nous de connaître ce que la pêche produit au Japon puisque ce pays est comme le nôtre, côtier du Pacifique.

Car, depuis quelques années, ce peuple laborieux a fait d'énormes progrès et la valeur de la pêche côtière, pour l'année 1910, représente, à elle seule, plus de 40 millions de dollars.

La pêche en haute mer, tout spécialement, a fait des progrès rapides à partir de la promulgation, 1898, de la loi qui l'encourageait; en 1910, la valeur de ses produits s'est élevée à Yen 8,436,931 (\$4,358,518). De plus, la convention sur les Pêcheries conclue avec la Russie en 1907, a confirmé les droits de pêche des Japonais dans les eaux russes, et actuellement les pêcheries japonaises s'étendent jusqu'au Kamtchatka; la valeur des prises faites dans ces parages a augmenté rapidement d'année en année. En tenant compte des produits de la pêche en Corée, à Formose, à Sakhaline et au Kwantung, on trouve qu'en 1910 les pêcheries japonaises ont rapporté un total de plus de Yen 100,000,000 (\$51,660,000).

D'après les statistiques de 1908, le nombre des individus qui travaillent exclusivement à la pêche n'est que de 810,717, tandis que 930,053 pêcheurs s'occupent en outre d'agriculture ou d'autres métiers. En 1910, la flotte de pêche se composait de 424,403 barques de grandeurs de cette loi; comme d'autre part, il était urgent de faciliter davantage la circulation du capital en faveur de l'industrie de la pêche, les lois relatives à la Banque hypothécaire du Japon, à la Banque coloniale du Hokkaido et aux Banques départementales de l'agriculture et de l'industrie ont été partiellement révisées, et ces nouveaux règlements sont en vigueur depuis avril 1911.

La consommation de poisson ayant toujours été très considérable au Japon, la plus grande partie des produits de la pêche était jusqu'à présent absorbée par les régions voisines des champs de pêche. Mais en ces dernières années, grâce à la rapidité croissante des moyens de communication soit par mer, soit par terre, l'usage des appareils réfrigérants et de la glace a donné une grande extension au transport du poisson, de sorte que la quantité de poisson transportée dans ces conditions augmente annuellement. Bien que la quantité des produits soumis à une préparation ne se soit pas accrue aussi rapidement, on constate cependant une augmentation sensible, due soit à la reprise du commerce d'exportation en Chine, soit à l'exportation croissante vers l'Europe et l'Amérique de l'huile et de la colle de poisson, des boutons de nacre, enfin des conserves de crabes, de saumons et de truites. En 1910, la valeur totale des produits manufacturés s'est élevée à Yen 34,736,518 \$22,594,285, et sur ce total, Yen 15,355,495 \$7,500,000, représentent le montant des exportations.

Les rivières, étangs, lagunes, baies et bras de mer si nombreux au Japon favorisent naturellement la pisciculture; aussi cette industrie est en voie de développement rapide. Par exemple, des zones de culture ont été établies le long du littoral pour la multiplication du surmulet, de l'anguille, de l'huître comestible, de l'huître perlière, et des algues comestibles, tandis que dans les régions de rizières on multiplie la carpe, et que les lacs, marais et rivières servent à la culture de la carpe et de la truite. D'après les statistiques de 1910, il existait alors 55,605 champs de culture, ouvrant une superficie totale de 107,664,636 tsubo, et rapportant annuellement Yen 3,806,273, \$1,966,320. Comme il reste encore un grand nombre d'endroits utilisables pour le même but, cette industrie ne pourra que continuer à progresser dans l'avenir.

Les associations qui ont pour objet soit la pêche, soit la préparation de ses produits, sont régies les unes et les autres par les dispositions de la loi sur les pêcheries. Les associations pour la pêche ont comme but d'acquiescer des droits de pêche

dont la jouissance est réservée à leurs membres, et de promouvoir des intérêts communs des dits membres. Les associations pour la préparation des produits de la pêche ont pour but principal de grouper ensemble les pêcheurs, les vendeurs ou intermédiaires, et les industriels qui préparent les produits de la pêche ainsi que de promouvoir le progrès et le développement de toutes les industries qui vivent de la mer; elles s'occupent d'inspecter la préparation des produits marins, d'en aider la vente, de perfectionner les instruments et méthodes de pêche, enfin de régler à l'amiable les disputes qui peuvent s'élever entre pêcheurs et autres personnes en relations avec ces associations.

Le nombre des associations pour la pêche est actuellement de 3,509, et celui des associations pour les produits de la pêche est de 220. Bien que leur organisation soit de date récente, elles ont déjà donné de très bons résultats.

Pour promouvoir et diriger les recherches, les expériences et l'instruction technique relative aux industries marines, un Institut de pêche a été établi à la capitale. En province, les administrations locales ont organisé à leurs frais des stations d'expériences, des instituts de pêche, des écoles ordinaires de pêche et d'autres écoles dites supplémentaires, qui reçoivent des subventions du gouvernement. D'après les dernières statistiques, il existe dans le pays tout entier 32 stations d'expériences, 6 instituts locaux de pêche et un bon nombre d'écoles de pêche, soit ordinaires, soit supplémentaires.

De plus, dans le but de propager des connaissances techniques plus complètes sur ce qui touche à ce sujet, le gouvernement a institué en 1907, des cours spéciaux sur les pêcheries à la Faculté d'agriculture de l'université impériale du Nord-Est, Tôhoku; l'année suivante, une chaire de pisciculture fut créée à la Faculté d'agriculture de l'université impériale de Tôkiô.

Parmi les associations qui s'occupent des industries marines, la plus importante est la Dai-Nippon Suison-kwaï, déjà ancienne, et recommandable par les grands services qu'elle a rendus. Depuis 1909, une subvention lui est allouée par l'Etat. Son institut pour l'instruction technique des pêcheurs, son bureau des dessins et plans pour bateaux de pêche et sa commission de secours seront de la plus grande utilité soit pour former des pêcheurs, soit pour venir en aide aux victimes des accidents en mer et aux familles de ceux qui succombent à la suite de ces accidents.

UNE NOUVELLE POMME DE TERRE EN FRANCE

M. le professeur Vernes, de Grenoble, a rapporté d'une mission au Chili des échantillons d'une nouvelle pomme de terre sauvage qu'il est parvenu à cultiver et qui donne des tubercules merveilleux.

Cette nouvelle, communiquée par M. Costantin, du Muséum d'histoire naturelle, est intéressante au point de vue de l'alimentation générale, surtout si, comme il y a tout lieu de l'espérer, cette nouvelle espèce est exempte des maladies qui compromettent trop souvent la récolte de nos pommes de terre indigènes.

HUILES D'OLIVES

De plus en plus, la fermeté s'accroît sur tous les marchés oléicoles. La prochaine récolte, d'une manière générale, ne permet pas de grandes espérances, et cela encourage naturellement les détenteurs à maintenir et même à accentuer leurs prétentions.

La région des Alpes Maritimes paraît jusqu'ici relativement favorisée au point de vue de la présentation de la future récolte. Les oliviers sont très beaux et si aucune intempérie grave ne survient, le rendement sera bon.

Par contre, dans la presque généralité des autres pays de production, il y a très peu d'olives sur les arbres et une récolte déficitaire avec prix assez élevés est à prévoir.