

les provinces Maritimes et Montréal. Un wagon frigorifique pour grande vitesse part de Mulgrave le samedi de chaque semaine, et les chargements de Halifax sont placés dans ce wagon à Truro. En outre du paiement d'un tiers des frais de transport des envois chargés sur ce wagon, le ministère a garanti aux compagnies de messagerie qu'à chaque voyage vers l'Ouest elles percevront le prix du transport d'au moins 10,000 livres de poisson.

Le commerce du poisson frais sur la côte du Pacifique progresse aussi rapidement. Le flétan surtout trouve un marché toujours ouvert dans les villes des États-Unis. La rareté croissante de ce poisson, ajoutée aux difficultés de la pêche sur les côtes exposées aux orages de l'Atlantique, ont déterminé quelques citoyens de la Nouvelle-Angleterre à tenter l'exploitation du flétan près des îles de la Reine Charlotte, au large de la côte de la Colombie-Britannique. Cette pêche au flétan est maintenant l'une des plus florissantes du monde.

L'état suivant indique les sommes payées comme tiers de frais de transport de l'Est et de l'Ouest sur des envois par wagons partiellement pleins. On y constate jusqu'à un certain point le développement du commerce :

Année.	Envois de l'Est	Envois de l'Ouest.
1909-1910	\$15,162,20	\$13,541.76
1910-1911	16,988.13	21,896.73
1911-1912	19,620.62	35,315.10
1912-1913	29,969.48	39,277.13
1913-1914	37,818,85	44,114.47

Il est très difficile de se procurer des chiffres exacts sur l'état du commerce du poisson de mer frais dans le centre du Canada. Cependant on a pu faire un calcul approximatif des quantités expédiées de l'Est et de l'Ouest vers l'intérieur, par envois en wagons contenant au moins 20,000 livres :

1. Par grande vitesse de la côte Ouest pendant l'année finie le 30 juin 1913, 112 wagons ou 1120 tonnes
Pendant l'année finie le 30 juin 1914, 90 wagons ou 900 tonnes.
2. Par petite vitesse de la côte Est, 1912, 4717 tonnes
Par petite vitesse de la côte Est, 1913, 4677 tonnes
3. Par petite vitesse de la côte Ouest pendant l'année finie le 30 juin 1912, 8701 tonnes
Pendant l'année finie le 30 juin, 1913, 8693 tonnes
Pendant l'année finie le 30 juin, 1914, 9871 tonnes

Des correspondances échangées avec quelques-uns des marchands de poisson en gros à Montréal, à Toronto ou en d'autres villes montrent que le paiement partiel des frais de transport par le ministère a eu pour effet d'augmenter la consommation du poisson de mer frais dans la province de Québec, de l'Ontario et de l'Ouest. Quelques marchands ont fait remarquer que la vente du poisson congelé pendant l'hiver a aussi été beaucoup plus forte, parce que leurs clients avaient pris goût au poisson d'eau salée pendant les saisons d'été. En outre, ils ont déclaré que le ministère, en se chargeant du paiement d'une partie des frais de transport, leur avait permis de vendre leur poisson à meilleur compte qu'ils n'auraient pu le faire autrement.

Le ministère ne s'est pas contenté d'améliorer le transport, il a commencé une campagne d'éducation pour encourager la consommation du poisson de mer frais. L'exhibition du poisson à l'exposition nationale

canadienne à Toronto a été un des points saillants de ce travail. La chose a eu lieu pour la première fois à l'exposition de 1913. Le ministère avait obtenu le concours des grands marchands de Halifax, Montréal et Toronto, et cette exposition de poissons formait une des principales attractions parmi les objets exposés. Ce travail n'avait pas seulement pour objet d'éduquer le public sur la valeur du poisson frais, mais de montrer aux marchands la manière de traiter convenablement un tel poisson dans la manipulation. A cette fin une grande boîte vitrée et à basse température fut placée à l'exposition. Les dépenses de ce chef à l'exposition de 1913 se sont montées à \$9,700.48. La même chose fut répétée à celle de 1914, et le ministère a reçu l'assurance de la part de plusieurs marchands que ces expositions avaient beaucoup contribué à accroître la demande de poisson. A cette occasion, de petites brochures sur la meilleure manière de faire cuire le poisson furent distribuées. Quelques marchands trouvent que ce point est très important. En effet, si le poisson n'est pas cuit avec soin, il est exposé à perdre beaucoup de son goût. Citons à ce sujet quelques mots d'un des principaux marchands de poisson de l'Ontario :

“Nous sommes certain que la vente du poisson serait plus que doublée, si la ménagère savait mieux la façon de le préparer pour la table. Nous avons toujours cru que le plus grand obstacle à la consommation du poisson provient de ce que la moitié des Canadiens ne sait pas comment faire cuire le poisson.”

Les résultats obtenus jusqu'à présent ont amplement justifié le travail du ministère. Mais il reste encore beaucoup à faire pour perfectionner le transport et populariser l'usage du poisson. Les frais de transport à grande et à petite vitesse, garantis maintenant par le ministère, devraient diminuer peu à peu, au lieu d'augmenter d'année en année comme à présent. Il y a de bonnes raisons d'espérer qu'un tel service finira par couvrir les frais d'opération et alors le ministère dirigera ses efforts vers d'autres côtés du commerce.

L'éducation des pêcheurs est un autre problème que devront envisager bientôt, soit les Associations des Pêcheurs, soit le ministère, soit les deux. La question présente des difficultés, car le pêcheur n'aime pas à changer ses méthodes traditionnelles. Il se peut, cependant, qu'un travail semblable à celui qui a été entrepris, il y a quelques années, par les Associations de l'Industrie Laitière et par le ministère de l'Agriculture, remédie à plusieurs des maux qui existent. Quoiqu'il en soit, le premier pas à faire c'est de reconnaître qu'une réforme est nécessaire. Nul doute que la négligence dans la manipulation du poisson par les pêcheurs et les emballeurs de poisson est la cause de grandes pertes annuelles pour l'industrie au Canada. Comme l'a fait remarquer dernièrement un marchand de poisson de Montréal : “Planter des fourches dans le poisson et marcher dessus ne le rend pas meilleur. Cependant cela se fait à présent.”

De telles méthodes sont purement typiques, et avant qu'elles ne soient remplacées par des meilleures, il sera impossible de fournir aux consommateurs une meilleure marque de poisson de mer frais. On peut également faire beaucoup pour encourager un emballage plus soigné du poisson frais. Il y a de bonnes raisons de penser que de grandes quantités de poisson frais sont perdues chaque année, par suite de négligence de l'emballage dans des récipients défectueux. Lorsque ces améliorations auront été opérées, il sera plus facile qu'à présent de populariser la consommation du poisson frais.