

rose, saumon-chien, saumon argenté et saumon quinnat. En Colombie-Britannique également, nous avons ouvert un établissement piscicole d'expérimentation sur la rivière Nanika, en vue de rétablir la montée du saumon sockeye dans la branche sud de la rivière Skeena.

A Terre-Neuve, on continue de transférer le saumon du ruisseau Great Rattling au ruisseau Little Rattling. Une nouvelle passe migratoire a été installée sur la rivière Lomond. On a recensé la population piscicole des lacs et l'on a enquêté sur les établissements industriels qui pourraient contaminer les pêches.

Le transfert d'huîtres résistant à la maladie, de l'Île du Prince-Édouard à la Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick, est terminé et les résultats sont raisonnablement satisfaisants. Le programme du ministère dans l'Île du Prince-Édouard, lequel consiste à collecter le frai d'huître, continue de donner de bons résultats. C'est une aventure commerciale prometteuse. Les personnes chargées de la protection du homard sont heureuses de voir que le programme qui combine une minutieuse protection et l'éducation des pêcheurs se révèle fructueux. Les homards capturés sont en effet plus lourds.

Le ministère collabore avec le nouveau ministère des Forêts pour minimiser les effets néfastes du DDT. Les pulvérisations faites en 1960 ont été moitié moins fortes et les résultats, fort encourageants.

Dans les Territoires du Nord-Ouest, des accords ont été conclus en vue d'ouvrir nombre de petits lacs à la pêche commerciale d'année en année par groupes. Parce que le repeuplement est lent dans ces lacs, la pêche continue ne saurait y être tolérée; mais si un régime de rotation est appliqué, on croit possible de les exploiter de façon rentable.

L'année dernière, j'ai insisté sur le travail qu'a fait le Service de l'inspection en accordant des certificats aux établissements de conditionnement sous la direction de l'Office des normes du gouvernement canadien. L'année dernière 10 autres installations ont répondu aux normes; 41 installations ont maintenant leur certificat. On croit maintenant qu'au moins 75 p. 100 du poisson traité est produit en conformité de ce programme. D'autres usines font maintenant les dépenses d'immobilisations pour répondre aux exigences établies.

D'après les commentaires qui nous viennent des marchés, il y a lieu de croire que la qualité est très satisfaisante pour les marchés tant nationaux qu'étrangers, mais nous visons à atteindre des normes encore plus élevées. Il est évident que si nous parvenons à relever les normes encore davantage, le

[L'hon. M. MacLean.]

consommateur acceptera plus facilement et voudra plus de poisson à mesure qu'il comprendra que le poisson est une excellente source de protéine qu'on peut obtenir à bon compte. Nous avons acquis deux nouveaux laboratoires mobiles, un pour la région de Gaspé et l'autre qui se trouve à Winnipeg. Partout où ces laboratoires mobiles vont dans leur région respective, des programmes de formation sont offerts à tous. De plus, nous avons organisé des cours spéciaux en collaboration avec les gouvernements provinciaux. Pendant l'année en cours, nous entreprendrons la construction d'un nouveau laboratoire d'inspection à Halifax pour remplacer les installations actuelles qui sont insuffisantes et trop petites.

Nous organisons présentement des cours pour les contremaîtres de conserveries de poissons de l'Île du Prince-Édouard et du Nouveau-Brunswick et des cours semblables se donneront à Saint-Jean (Terre-Neuve) et à Halifax (Nouvelle-Écosse). Nous croyons que ces cours de formation ont une valeur toute spéciale et nous sommes heureux des demandes que nous recevons à cet égard de l'industrie de transformation du poisson.

Le ministère, par l'entremise de son service de renseignement et de sa section de l'économie domestique, mène une campagne permanente pour faire mieux connaître les excellents plats qu'ont peut apprêter grâce aux produits de la pêche. Chaque mois, des bulletins aux consommateurs sont envoyés aux journaux, revues et postes de radio et de télévision. Les journaux tant quotidiens qu'hebdomadaires ainsi que les autres organes d'information font un large usage des bulletins que nous leur envoyons.

L'année dernière, j'ai parlé du «Livre de recettes canadiennes de poisson» publié par le service de renseignements du ministère. Je suis heureux d'annoncer que cette publication s'est très bien vendue et que nous en avons fait réimprimer 10,000 exemplaires anglais et 5,000 exemplaires français.

Les prévisions de dépenses de 1961-1962 comportent un poste pour couvrir les frais de la production de panneaux-réclame et le tournage d'une bande filmée sur le saumon de l'Atlantique. Par ces deux moyens, on répandra l'idée de la conservation auprès des pêcheurs amateurs à la ligne et des pêcheurs professionnels du saumon de l'Atlantique ainsi que dans le public en général.

En 1960, à Terre-Neuve, le grave problème causé par l'insuffisance des approvisionnements de boîte a été allégé par l'abondance des encornets. De même, les installations dont dispose le service de la boîte à Terre-Neuve ont été améliorées. J'ai parlé plusieurs fois déjà des dépôts de