

Perspectives encourageantes pour les moissons océaniques

Quoique les océans couvrent environ 70% de la surface de la Terre et contiennent d'immenses ressources naturelles, l'océanographie n'est encore qu'une science relativement nouvelle. Elle devrait toutefois se développer rapidement car la population du globe augmente vite et la nourriture provenant de terres cultivées ne va pas être suffisante.

Naturellement, les scientifiques canadiens font aussi des études visant à trouver des moyens de tirer de la nourriture des trois océans bordant le Canada. Parmi ces études il existe un projet qui intéresse particulièrement le Conseil national de recherches du Canada: c'est celui de la culture des algues.

Des extraits d'algues sous forme de colloïdes ont des applications dans les industries textiles, pharmaceutiques et alimentaires. Jusqu'à nos jours toutes ces algues ont été ramassées en mer, uniquement à l'état naturel, et la quantité que l'on peut se procurer de cette manière va être bientôt insuffisante d'autant plus que les besoins augmentent. Il faudrait donc que l'on puisse les cultiver.

Au 18^e siècle, l'exploitation des algues marines était importante en Ecosse car on tirait de la soude et de la potasse de leurs cendres; plus tard, on en a extrait de l'iode, surtout dans

la région de Glasgow. Ces industries ont disparu lorsque l'on a trouvé des minerais d'où l'on pouvait extraire les mêmes produits dans de meilleures conditions. Il y a 300 ans, les Japonais ont commencé à cultiver certaines espèces d'algues marines comestibles; ils se servaient de bambou placé dans des espaces soumis aux marées mais, pendant bien des années, il ne s'est toutefois agi que de fournir un support aux spores de ces plantes. Plus près de nous, ces travaux se sont développés et aujourd'hui les Japonais mangent plus d'algues marines que de viande ou de poisson; c'est ce qui explique que près de 300 000 personnes sont employées dans l'industrie d'un produit alimentaire tiré d'algues rouges cultivées et appelé amanori.

Le Canada a commencé à s'intéresser aux algues marines au début de la deuxième Guerre mondiale lorsque l'importation de la gélose du Japon a cessé. La mousse perlée d'Irlande poussant en Nouvelle-Ecosse et dans l'île du Prince Edouard l'a remplacée et depuis lors le Canada s'est toujours intéressé aux algues.

Les algues des provinces de l'Atlantique sont intéressantes sur le plan commercial surtout comme colloïdes. Certaines, comme la mousse irlandaise, sont ramassées par les pêcheurs et vendues aux Américains. Elles don-

nent des polysaccharides servant à la préparation des viandes en gelée ou à stabiliser des suspensions comme le chocolat au lait. Les alginates, préparés en Nouvelle-Ecosse sont très utilisés dans l'industrie alimentaire pour préparer des desserts contenant peu de calories et pour améliorer les propriétés physiques des aliments préparés tels que les mélanges pour gâteaux.

Le commerce des algues dans les provinces de l'Atlantique s'élève annuellement à environ un million de dollars. Les côtes très découpées de ces provinces, comme celles de la Nouvelle-Ecosse dont le contour développé est de 5 000 miles, comportent de très nombreuses baies, peu profondes et très favorables au développement des algues marines ce qui rend cette région vraiment idéale pour cette industrie. Les algues marines étant très sensibles à la pollution, c'est encore cette région fort peu industrialisée qui convient le mieux à leur culture.

Au Conseil national de recherches du Canada les recherches sur les algues sont conduites dans les laboratoires de la région de l'Atlantique, dans une station spéciale de recherches, à Fink Cove, près de Sambro, à 12 miles au sud d'Halifax. On a choisi cet endroit parce qu'il est très ouvert vers la haute mer ce qui facilite le renouvellement des eaux. —>



Plongeur ramassant des algues pour les études.

Scuba diver collecting seaweed for cultivation studies.