

Il y a longtemps que l'on parle dans les journaux scientifiques des concentrés de protéines de poisson mais c'est seulement depuis un an ou deux que l'on envisage sérieusement d'en organiser la production sur un plan pratique et commercial. J'aimerais en indiquer les perspectives économiques; il me suffira pour cela d'un simple calcul que je crois significatif. Dix grammes de ce concentré—ce qui est une très petite quantité valant $\frac{2}{3}$ c.—suffisent aux besoins journaliers en protéines d'une personne, qui peuvent donc être satisfaits par des protéines de poisson pour moins d'un cent. Par comparaison, il faudrait 14c. de côtes de porc, 11c. de viande de bœuf, $6\frac{1}{2}$ c. de lait entier ou 6c. d'œufs ou encore $3\frac{1}{2}$ c. de lait en poudre écrémé, pour procurer la même quantité de protéines à l'individu moyen.

Il semble que le concentré de poisson soit une source de protéines relativement bon marché. Je le répète, c'est un produit très concentré qui peut être emmagasiné pendant de longues périodes à n'importe quelle température, et qui peut être transporté à peu de frais. Cette substance ressemble à une poudre blanche. On peut la mélanger à une diversité d'aliments en très petite quantité. Normalement elle est insipide. La teneur en protéines des aliments de consommation peut évidemment être énormément accrue si on leur ajoute une très faible quantité de ce produit précieux. Donc, une fois que la grande usine de Canso en Nouvelle-Écosse sera construite, la production commencera rapidement à raison de 20 millions de livres de concentré par an. C'est une annonce qui devrait certes réjouir les Canadiens.

Ce ne sera pas la seule grande usine du monde. Deux, je crois, sont déjà en construction aux États-Unis et on s'y intéresse énormément dans d'autres régions de l'univers. Autrement dit, nous ne serons pas les seuls, semble-t-il, à vouloir vendre ce produit nouveau une fois lancé. D'autres ont aussi vu les économies en cause et s'efforcent de convaincre les fabricants de produits de petit déjeuner, les distributeurs de liqueurs douces et autres approvisionneurs de denrées alimentaires sur notre continent et ailleurs, que le concentré de protéines de poisson est un produit très utile et nourrissant. Je crois que nous aurons l'appui de ces grandes industries pour le lancer.

Je pourrais peut-être établir un parallèle. Il y a plus d'un siècle, on a découvert qu'il était possible de produire du papier en pulvérisant le bois, en le réduisant en pulpe et en utilisant les fibres ligneuses pour faire du papier et les autres innombrables produits des pâtes

et papiers. Autrefois, on n'employait que le tronc; on en faisait des madriers, et le reste était du rebut. Mais on en arriva à extraire des arbres non seulement du bois de charpente et de construction mais aussi de la pâte à papier. Beaucoup des éléments de l'arbre furent alors mis à contribution, parce que les copeaux, la cime, les branches, etc., pouvaient être transformés en pulpe. Et c'est pourquoi nous avons aujourd'hui les fabriques de produits du bois les plus rentables du monde qui fonctionnent aux côtés des grandes scieries et des entreprises de pâtes et papiers. Les parties rectilignes de l'arbre sont utilisées à la fabrication des produits de base, comme le bois de sciage, et la plupart des autres éléments sont transformés en pâte à papier ou en d'autres produits utiles.

La situation en ce qui concerne la protéine de poisson est semblable à celle de l'arbre. On peut détacher les meilleures parties du poisson et les vendre, par exemple, sous forme de filet, et moudre le reste pour le transformer en concentré de protéine de poisson. Cette nouvelle usine en Nouvelle-Écosse est donc située près d'une entreprise importante de poisson filleté. Une usine de ce genre peut être située près de n'importe quel genre de fabrique de poisson, comme par exemple une usine de réduction du hareng. Elle peut employer un grand nombre de diverses espèces de poisson, sans être aussi électrique que les usines qui produisent les filets de poisson tellement prisés par les Nord-Américains. Ce procédé—qui s'apparente à la réduction du bois en pulpe—nous permettra d'utiliser beaucoup plus de genres et d'espèces de poissons de mer, et de ne plus nous contenter des seules usines de poisson filleté.

A la longue, ce sera une excellente chose. Je ne prétends pas que ce soit la solution des difficultés à court terme dans l'industrie. Ces usines se multiplieront une fois lancée la mise en marché des concentrés. C'est là une des probabilités à long terme. Et cela s'applique à l'amélioration d'ensemble des industries de la pêche sur les deux côtes. Il s'agit donc d'une réalisation très utile.

Maintenant j'aimerais dire quelques mots au sujet du développement de l'industrie et de ses perspectives à long terme. J'aimerais aborder plus particulièrement le problème de la pêche aux poissons de fond sur la côte atlantique. Il me semble qu'en étudiant les dépenses du ministère fédéral des Pêcheries, par exemple, qui atteignent actuellement près de 50 millions de dollars par année, nous ne devons pas nous en tenir seulement à l'aspect commercial de l'industrie—commercial dans le sens où le poisson est destiné à la consommation et à la mise en marché par les voies