

le Canada offrent des conserves de palourdes japonaises en quantité toujours croissante, et c'est le comble de l'ironie que de voir ce coquillage, mis en conserve dans un pays éloigné, offert en vente dans les provinces de l'Atlantique.

Le fait que le Japon, avec ses nombreux millions de gens qui ont besoin d'aliments, puisse exporter des palourdes au Canada indique que nous, comme nation, avons négligé nos ressources de coquillages. Le succès des Japonais ne vient pas de découvertes qui nous sont inconnues, mais du fait qu'ils insistent sur l'emploi de méthodes modernes d'exploitation, de production, d'inspection et de conservation. Quel est le problème qui se pose à notre industrie des palourdes? Dans certaines régions, la pollution de l'eau est assez avancée, et comme le savent la plupart des gens, les testacés absorbent et concentrent les microbes. Il faut dire cependant que les testacés contaminés se nettoient facilement dans l'eau propre. C'est une méthode facile et assez peu coûteuse, mais pour s'assurer et pour pouvoir certifier que la chose a été faite, il faut un régime d'épreuves, d'inspection et de surveillance du marché, et il me semble que ce travail pourrait être entrepris par les fonctionnaires du Conseil de recherches sur les pêcheries avec le concours des agents des pêcheries dans les régions de la côte de l'Atlantique.

De plus, il faudrait accorder un certain encouragement à nos pêcheurs côtiers pour qu'ils puissent se procurer un pêche-palourdes mécanique ou un récolteur de testacés. Ces engins sont employés avec grand succès le long des côtes du Maine, et le service de recherches sur la pêche industrielle, en collaboration avec le Conseil de recherches sur les pêcheries, a perfectionné un récolteur de testacés appelé le «Cyprina», qui peut servir non seulement à la pêche aux palourdes mais aussi à la pêche aux huîtres de la dimension qu'on trouve sur les bancs. Les plans de cette machine sont prêts. Il existe au Canada comme aux États-Unis un marché pour les palourdes, et il me semble que ce genre de machine mérite d'être examiné sérieusement, non seulement par nos pêcheurs côtiers, mais aussi par les fonctionnaires du gouvernement. Quelles sont au juste les possibilités? Alors que le Canada, l'an dernier, a produit pour \$781,324 de palourdes, nous avons importé du Japon des conserves de palourdes et de tourteau, autre testacé qui pourrait être préparé au Canada, pour une valeur de \$482,958. Il est vrai que notre production de palourdes a été ralentie parce que certaines régions étaient contaminées. Cependant, la contamination de ces testacés souligne la nécessité d'accélérer les travaux municipaux et industriels destinés au traitement des matières de

rebut, pour empêcher la destruction évidente et la perte de nos ressources marines. C'est assez inquiétant de songer qu'advenant le déclenchement d'une guerre atomique l'océan pourrait bien devenir la seule source de produits alimentaires non contaminés. L'océan reste pour l'humanité la plus grande source de protéines comestibles, et on ne saurait continuer à le considérer comme un dépotoir illimité pour les déchets atomiques et les produits de la civilisation.

Les mêmes conditions qui s'appliquent aux huîtres et aux palourdes s'appliquent à un degré un peu moindre à nos pétoncles. Au cours des six dernières années cette industrie a commencé en Nouvelle-Écosse à partir de presque rien pour atteindre une valeur à terre de plus de deux millions de dollars. Environ 25 chalutiers de pêche aux pétoncles, transportant des équipages de 15 à 20 hommes chacun, sont en activité au large des côtes à St-Georges et à St-Pierre. Il s'agit là d'une opération en eau profonde et, une fois sur terre, ces pétoncles sont tous inspectés par les fonctionnaires des Pêcheries avant leur expédition.

Cependant, il y a quelques années seulement, on a pris, dans la baie de Fundy, un nombre considérable de pétoncles qu'on a débarqués à Digby, en Nouvelle-Écosse. En 1927, par exemple, notre production globale s'élevait à 39,000 barils, dont 37,500 barils venaient de Digby. A cause d'une pêche excessive et des moyens impropres de conservation, ces prises ont diminué ces dernières années, entraînant une perte considérable de revenu pour nos chalutiers pêchant en eau douce ou à Digby.

En parlant de la pêche aux coquillages, il ne faut pas oublier les homards, dont la valeur débarquée, l'an dernier, dans les provinces de l'Atlantique, atteignait \$18,041,000. Cependant, ici encore, il s'agit d'une denrée qui est encore en grande demande, non seulement au Canada, mais également aux États-Unis et en Europe, où les marchés sont apparemment illimités.

Nous en avons exporté l'an dernier, pour une valeur de \$20,149,974. Bien que ce montant soit assez significatif, ce n'est que le début. On devrait, selon moi, tendre davantage à accroître la quantité de homards le long de nos côtes, en aménageant des étangs artificiels d'élevage. Bien que cette méthode ait été essayée il y a quelques années, soit vers 1913 ou 1914, à Long Beach et à Gabarus, en Nouvelle-Écosse, sans beaucoup de succès, j'estime qu'avec nos connaissances scientifiques actuelles nous pourrions obtenir plus de succès avec les étangs artificiels d'élevage du homard, de sorte que nous pourrions repeupler nos baies et nos anses le long de la côte de la Nouvelle-Écosse.