

J  
103  
P2  
1965  
P4  
A12

**RAPPORT DE LA COMMISSION D'ENQUÊTE  
SUR LA MISE  
EN MARCHÉ DU POISSON D'EAU DOUCE**


COMMISSAIRE. GEORGE. H. McIVOR C.M.G.

**A SON EXCELLENCE LE GOUVERNEUR GÉNÉRAL DU CANADA QU'IL PLAISE À VOTRE EXCELLENCE.**

A titre de Commissaire nommé par l'Arrêté en Conseil du 9 juillet 1965, C.P. 1965-1269 pour faire l'étude et l'exposé des problèmes de mise en marché que doit affronter l'industrie du poisson d'eau douce dans l'Ontario, le Manitoba, la Saskatchewan, l'Alberta et les Territoires du Nord-Ouest et en particulier sans limiter les généralités ci-avant, pour étudier et exposer:

- 1 - la nature des facteurs qui affaiblissent les prix du poisson d'eau douce notamment sur le marché d'exportation;
- 2 - la possibilité de coordonner davantage la production et l'offre par rapport à la demande en vue d'en venir à une mise en marché plus méthodique;
- 3 - la possibilité et l'opportunité d'établir un monopole d'exportation pour expédier la mise en marché et assurer un meilleur revenu aux producteurs primaires compte tenu des propositions soumises au Comité fédéral-provincial des pêcheries dans les Prairies;
- 4 - les questions pertinentes qui pourraient se présenter au cours de l'enquête et qui, de l'avis du Commissaire, devraient entrer dans les cadres de l'enquête ou de l'exposé.

**J'AI L'HONNEUR DE PRÉSENTER À VOTRE EXCELLENCE LE RAPPORT QUE VOICI**



**GEORGE H. McIVOR C.M.G.  
COMMISSAIRE**

## TABLE DES MATIÈRES

### Préface

#### I Résumé des constatations et des recommandations

#### II Constatations et recommandations

#### III Historique de la pêche commerciale dans les eaux intérieures du Canada

1. Généralités
2. Lac Érié
3. Autres pêches dans le bassin des Grands lacs
4. Les grands lacs au sud du Manitoba
5. Grand lac des Esclaves
6. Petits lacs et lacs lointains

#### IV Commercialisation du poisson d'eau douce au Canada

##### A. Production

##### B. Marchés et prix

1. La demande d'exportation
2. Nature différente de la demande
3. Prix

##### C. Aspects de la commercialisation et des participants

1. Aspects de la commercialisation
2. Participants
3. Rapports entre les participants

#### V APPENDICES

## PRÉFACE

Le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux en cause ont reconnu que les pêches et le commerce du poisson des eaux intérieures du Canada sont peu développés et que leur rôle dans l'expansion future de notre pays est incertain. La Conférence fédérale-provinciale relative à l'expansion des pêches, tenue à Ottawa les 23 et 24 janvier 1964, a aussi compris des délibérations sur l'industrie canadienne de la pêche en eau douce. Il a été convenu à cette conférence que la commercialisation est un des secteurs qui présentent le plus de difficultés et qu'il y aurait lieu d'effectuer une étude spécialisée de l'utilité d'employer les méthodes suivies par les offices de commercialisation. Cette attitude a conduit à l'établissement du Comité intergouvernemental pour l'organisation de la commercialisation du poisson d'eau douce. Ce comité est devenu ultérieurement le sous-comité du Comité fédéral-provincial des pêches des Prairies (organisation de la commercialisation). Des recommandations présentées au Comité fédéral-provincial des pêches des Prairies par ce sous-comité ont donné lieu à l'établissement de la Commission d'enquête que je préside et qui est chargée d'étudier et d'exposer les problèmes d'écoulement de l'industrie de la pêche en eau douce dans l'Ontario, le Manitoba, la Saskatchewan, l'Alberta et les Territoires du Nord-Ouest.

La mise en marché est le procédé grâce auquel le poisson d'eau douce passe du producteur primaire au consommateur. Par conséquent, je me suis occupé non seulement de l'exportation mais aussi de la manutention et de la transformation intérieures du poisson d'eau douce. Les problèmes de production dans l'industrie primaire de la pêche, pour autant qu'ils n'influent pas sur le procédé de mise en marché, n'étaient pas censés faire partie de mes attributions; c'est pourquoi je me contente de les effleurer.

Ici, l'expression faiblesse des prix du poisson d'eau douce ne s'applique pas au niveau des prix, mais plutôt à la position plus ou moins forte dans laquelle l'acheteur et le vendeur se trouvent pour négocier un prix déterminé. Lorsque l'exportateur de poisson d'eau douce ou le pêcheur est dans une situation peu avantageuse, c'est-à-dire lorsqu'il n'est guère en mesure d'exercer une influence sur la détermination des prix, son prix est qualifié de faible. Mes préoccupations ont donc porté sur la faiblesse de la position de l'exportateur canadien et des pêcheurs dans la vente du poisson d'eau douce et en particulier sur tous les facteurs sous-jacents à cette faiblesse.

Selon mes attributions, il est admis que le manque de coordination de l'offre et de la demande n'est pas propice à l'organisation de l'exportation du poisson d'eau douce. La Commission a donc reçu instructions d'étudier et de signaler les possibilités d'une meilleure coordination pour en arriver à une mise en marché plus méthodique et pour corriger dans une certaine mesure la faiblesse des prix d'exportation.

J'ai aussi été chargé d'enquêter et de faire rapport sur les questions suivantes: Est-ce que la situation actuelle du marché justifie la création d'un monopole d'exportation? Est-ce que les personnes et les organisations impliquées dans le procédé de mise en marché désirent effectivement l'organisation de la mise en marché? Est-ce que la formule du monopole ou de l'office de commercialisation sera efficace dans le cas du poisson d'eau douce? La Commission a été chargée d'établir les propositions soumises au Comité fédéral-provincial sur les pêches dans les provinces des Prairies par son sous-comité de l'organisation de la commercialisation. Le sous-comité a recommandé



- 1) Qu'une Régie d'exportation du poisson d'eau douce soit établie en vertu d'une loi fédérale.
- 2) Que cette régie soit le seul exportateur de certains produits du poisson d'eau douce de l'Ontario, du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta et des Territoires du Nord-Ouest.
- 3) Que cette régie achète, par voie de contrat, les produits qui lui sont offerts en vertu d'un contrat par les marchands agréés de poissons dans la région désignée.
- 4) Que la régie publie les prix qu'elle peut payer pour de tels produits à des centres déterminés, selon la qualité.
- 5) Que tout excédent réalisé au cours des transactions soit réparti par la régie au prorata des apports.
- 6) Que chaque gouvernement provincial en cause et le gouvernement des Territoires du Nord-Ouest prennent des dispositions pour une réorganisation appropriée des industries primaires et secondaires de la pêche qui relèvent de leur administration afin d'assurer
  - A) l'acheminement des stocks vers la régie et
  - B) les plus fortes recettes possibles aux pêcheurs.

Au cours de mon enquête, j'ai donné préavis comme il se doit de la tenue d'audiences publiques dans 13 centres canadiens: au Manitoba, à Winnipeg, Gimli et Winnipegosis; en Saskatchewan, à Prince-Albert et Meadow Lake; en Alberta, à Edmonton; dans les Territoires du Nord-Ouest, à Hay River; en Ontario à Belleville, London, Sudbury, Sault-Sainte-Marie, Port-Arthur et Kenora. On a rédigé un procès-verbal des témoignages que j'ai recueillis à ces audiences publiques. La Commission a reçu en outre, des mémoires de divers organismes et particuliers. Afin de sonder l'opinion de tous ceux qui s'occupent de la mise en marché du poisson canadien d'eau douce, j'ai visité aussi les grossistes, les traiteurs et les détaillants à New York, à Detroit et à Chicago.

Les témoignages qu'on m'a soumis, appuyés par les recherches effectuées par la Commission elle-même, sont contenus dans mon rapport. Ce dernier présente tout d'abord, dans la section I, un résumé des constatations et des recommandations de la Commission. La Commission présente ensuite le détail de ses constatations et développe ses recommandations. On trouvera la documentation à l'appui de ces constatations à la section III, Historique de l'industrie canadienne de la pêche en eau douce; à la section IV, Commercialisation du poisson d'eau douce du Canada; et dans l'Appendice statistique.

Le Commissaire remercie ses conseillers, M. W.A. Kennedy et M. W.L. Posthumus, dont les services ont été prêtés respectivement par l'Office des recherches sur les pêcheries et le ministère du Commerce, de leur persévérance et de leur diligence au cours des délibérations de la Commission et dans la préparation du présent rapport ainsi que M. R.-W. Bédard, du ministère du Commerce, qui à titre de secrétaire a également facilité le travail de la Commission.

Le Commissaire est reconnaissant au sous-ministre du Commerce, M. J.H. Warren, d'avoir mis à sa disposition les services du ministère. Il remercie tout spécialement M. Lorne Grant, directeur de la région centrale au ministère des Pêcheries, M.T.R. Kinsella, directeur-adjoint (Pêches), Direction de l'agriculture et des pêches, ministère du Commerce et M. H.V. Dempsey, directeur du Service de l'inspection, ministère des Pêcheries, dont les conseils et l'assistance lui ont été fort utiles.

Le Commissaire tient à exprimer sa gratitude à de nombreuses autres personnes, notamment à M. J.O. Grieve de Toronto et à M. H.B. Monk, Q.C. de Winnipeg, qui ont aidé à la Commission à effectuer son enquête.

Le Commissaire et son personnel sont également reconnaissants aux membres du Service des délégués commerciaux du ministère du Commerce de la collaboration qu'ils en ont reçue à New York, Chicago, Detroit et Washington. Ils remercient tout spécialement les importateurs américains et les fonctionnaires du gouvernement des Etats-Unis de l'amitié et de l'hospitalité qui ont marqué leur accueil et leurs entretiens.

## NOMS DES POISSONS

Beaucoup d'espèces de poissons d'eau douce du Canada ne portent pas les mêmes noms dans toutes les localités. Pour éviter la confusion, on trouvera ci-dessous les synonymes courants des noms employés dans le présent rapport, ainsi que le nom scientifique de chaque poisson, puisqu'il n'y a qu'un seul nom scientifique par espèce et que ce nom est le même dans toutes les langues. "Spp." dans un nom scientifique indique un nom collectif qui comprend plusieurs espèces du même genre (c'est-à-dire plusieurs espèces très semblables).

Noms employés	Synonymes	Noms scientifiques
grande lamproie marine	lamproie.....	<i>Petromyzon marinus</i>
esturgeon	esturgeon jaune, esturgeon de lac, camus .....	<i>Acipenser fulvescens</i>
gaspereau	gasparot, faux-hareng .....	<i>Alosa pseudoharengus</i>
saumon de printemps	quinnat, saumon-roi .....	<i>Onchorhynchus tshawytscha</i>
saumon keta	saumon-chien, saumon qualla .....	<i>Onchorhynchus keta</i>
saumon atlantique	saumon.....	<i>Salmo salar</i>
truite grise	touladi, omble gris, truite de lac, truite mackinaw.....	<i>Cristivomer namaycush</i>
omble arctique	omble-chevalier .....	<i>Salvelinus alpinus</i>
inconnu	saumon du Mackenzie .....	<i>Stenodus leucichthys</i>
poisson blanc	corégone de lac .....	<i>Coregonus clupeaformis</i>
cisco (de l'Est)	hareng de lac .....	<i>Leucichthys artedi</i>
cisco	tullibi <sup>(1)</sup> .....	<i>Leucichthys spp.</i>
éperlan	éperlan d'Amérique .....	<i>Osmerus mordax</i>
brochet	brochet du Nord, grand brochet .....	<i>Esox lucius</i>
maskinongé	.....	<i>Esox masquinongy</i>
laquaiche aux yeux d'or catostome <sup>(2)</sup>	..... "carpe" (canadianisme), carpe blanche, suceur, aspirant (Mélançon).....	<i>Hiodon alosoides</i> <i>Catostomus spp.</i>
moxostome <sup>(2)</sup>	"carpe" (canadianisme), carpe noire, moxostome doré .....	<i>Moxostoma spp.</i>
cyprin-carpe	"brème" (canadianisme) "buffalo" (anglicisme).....	<i>Ictiobus spp.</i>
carpe	carpe d'Europe, carpe allemande .....	<i>Cyprinus carpio</i>
barbue	ictalure tacheté, (barbotte, dans le cas de l'espèce Ameiurus) .....	<i>Ictalurus spp.</i>
anguille	anguille d'Amérique.....	<i>Anguilla rostrata</i>
lotte	loche.....	<i>Lota lota</i>
perche blanche	.....	<i>Roccus americanus</i>
bar blanc	.....	<i>Roccus chrysops</i>

(1) Nom collectif comprenant plusieurs espèces de cisco pouvant varier d'un lac à un autre.

(2) au cours des dernières années, le moxostome doré et parfois le catostome commun, ont été vendus sous le nom anglais de "mulets" (mulets). Cette désignation pourrait être considérée comme une fausse représentation puisqu'il existe un groupe entièrement différent d'espèces marines qui, depuis des siècles s'appellent mulets ou muges et sont vendues sous ce nom.

Noms employés	Synonymes	Noms scientifiques
achigan noir	achigan à petite bouche .....	<i>Micropterus dolomieu</i>
perche	perchaude .....	<i>Perca flavescens</i>
doré jaune	doré.....	<i>Stizostedion vitreum</i>
doré bleu	.....	<i>Stizostedion vitreum glaucum</i>
doré noir	doré charbonnier.....	<i>Stizostedion canadense</i>
malachigan	malachigan d'eau douce.....	<i>Aplodinotus grunniens</i>

**Formes de présentation des  
produits des poissons d'eau douce**

- Entier, rond** — tel que le poisson sort de l'eau
- Entier, habillé** — éviscéré, c'est-à-dire moins les entrailles, les ouïes, les reins, etc.
- Entier, étêté** — "habillé" et étêté
- Filets** — Tranches levées à cru parallèlement de chaque côté de l'arête dorsale ou grande arête

# I—RESUME DES CONSTATATIONS ET DES RECOMMANDATIONS

## CONSTATATIONS:

Nous avons constaté que:

- 1.— les prix du poisson entier, rond ou habillé sur les marchés d'exportation sont faibles parce qu'il y a trop grand nombre d'exportateurs pour faire obstacle au contrôle exercé par quelques importateurs;
- 2.— les exportateurs canadiens reçoivent une trop faible part du prix payé par le consommateur lorsqu'ils mettent sur le marché du poisson rond ou habillé, parce que, à cause de la faiblesse relative de leur position en tant que vendeurs, ils doivent payer le coût des imprévus et des risques courus lors de l'exportation;
- 3.— les imprévus et les risques sont particulièrement importants en ce qui concerne l'exportation du poisson d'eau douce rond ou habillé à cause 1) du caractère périssable du produit, 2) de l'absence d'un contrôle efficace de la qualité et d'uniformisation du produit et 3) du manque de coordination entre la demande et l'approvisionnement du marché;
- 4.— le doré jaune, le brochet, le doré noir, le poisson blanc, la truite grise constituent les principales espèces de poissons qui sont, dans l'ensemble, mis en marché surtout à l'état rond ou habillé, et que 90 p. 100 de la prise totale de ces espèces proviennent des eaux intérieures du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta, des Territoires du Nord-Ouest et du Nord de l'Ontario;
- 5.— les prix payés au pêcheur du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta, des Territoires du Nord-Ouest et du Nord de l'Ontario sont faibles et la part qu'il reçoit du prix payé par le consommateur est beaucoup trop petite;
- 6.— le pêcheur reçoit une part beaucoup trop faible du prix de détail parce que 1) c'est lui qui verra diminuer ses recettes si l'exportateur n'est pas en mesure de négocier un prix avantageux avec l'importateur et 2) les méthodes locales de manutention de transformation du poisson d'eau douce sont inefficaces et très coûteuses;
- 7.— à bien des égards nous approuvons les propositions qui ont été faites au Comité fédéral-provincial des pêches des Prairies au sujet des avantages d'un monopole d'exportation. Cependant, nous désapprouvons entièrement les propositions d'acheter le poisson directement des vendeurs homologués de poissons et non directement des pêcheurs; nous regrettons également qu'aucune disposition n'ait été prise en vue de faire profiter le pêcheur de toute augmentation des recettes d'exportation.

## RECOMMANDATIONS:

Nous recommandons que:

- 1.— un Office de commercialisation du poisson d'eau douce soit créé par une loi fédérale;
- 2.— il soit composé d'au moins cinq et d'au plus sept membres, dont l'un serait président et directeur général, et que tous soient nommés par le gouvernement fédéral;
- 3.— l'Office soit le seul vendeur de poisson d'eau douce et des produits du poisson obtenus dans la région désignée dont font partie le Nord-Ouest de l'Ontario, le Manitoba, la Saskatchewan, l'Alberta et les Territoires du Nord-Ouest;

- 4.- l'Office accepte la livraison du poisson d'eau douce uniquement du pêcheur;
- 5.- l'Office, avant le début de chaque saison de pêche, établit les prix initiaux qui seront en vigueur durant la saison entière pour chacune des espèces de poisson, par catégorie, "en magasin", à Winnipeg et à tous les autres endroits d'exportation que l'Office pourra désigner;
- 6.- l'Office met en commun les recettes provenant de la vente du poisson et des produits du poisson; qu'il mette également en commun les frais courus pour la mise en marché de ces produits;
- 7.- l'Office fixe le paiement et fasse un dernier paiement au pêcheur pour le poisson qu'il lui a livré, une fois que tout le poisson livré aura été vendu;
- 8.- l'Office se charge de la manutention, de l'emballage, de la transformation et de l'emmagasinage du poisson;
- 9.- l'Office vend le poisson et en dispose à des prix qu'il jugera convenables en se rappelant qu'il a pour objectif principal de stimuler la vente du poisson d'eau douce du Canada sur les marchés mondiaux;
- 10.- l'Office soit autorisé à fournir au pêcheur les fonds de roulement dont il a besoin;
- 11.- des normes et des catégories de poisson et de produits du poisson soient établies en vue de stimuler de façon ordonnée la mise en marché, de garantir un approvisionnement de poisson de première qualité et accroître la confiance du consommateur dans le poisson d'eau douce du Canada;
- 12.- une aide financière soit accordée à l'industrie secondaire de la pêche afin qu'elle modernise ses entrepôts frigorifiques et ses établissements de transformation;
- 13.- le gouvernement du Canada entreprenne des démarches officielles auprès du gouvernement des États-Unis en vue d'en venir à une entente visant une méthode d'inspection du poisson blanc, qui donnerait satisfaction aux deux pays;
- 14.- tous les gouvernements intéressés concertent leurs efforts en vue de mettre les pêcheurs au courant de l'activité de l'Office;
- 15.- la législation actuelle régissant la pollution des eaux soit rigoureusement appliquée et que les gouvernements prennent toutes les dispositions supplémentaires voulues afin d'empêcher la pollution des eaux intérieures du Canada;
- 16.- la recherche relative au poisson et aux produits du poisson d'eau douce se poursuive et s'amplifie au besoin;
- 17.- l'ouverture et la fermeture des saisons de pêche dans les lacs soient déterminées conjointement par les gouvernements intéressés en vue de faciliter la coordination de l'approvisionnement et de la demande.

## II—CONSTATATIONS ET RECOMMANDATIONS

### A. CONSTATATIONS

La Commission a constaté que la plupart des 9,000 pêcheurs qui s'adonnent à la pêche commerciale dans les eaux intérieures n'ont pu retirer de la pêche un revenu suffisant pour maintenir un niveau de vie normal. Un grand nombre de pêcheurs suppléent au maigre revenu qu'ils retirent de la pêche en travaillant ailleurs à temps partiel. Cependant, plusieurs pêcheurs d'eau douce n'ont pas ou ne peuvent pas se procurer un emploi de ce genre; c'est pourquoi ils ont peine à subsister. Ces conditions de vie anormales et entièrement inacceptables existent en particulier dans la partie nord des territoires de pêche intérieure qui comprennent le Nord de l'Ontario, la moitié septentrionale des provinces des Prairies et les Territoires du Nord-Ouest. Dans cette région, la pêche en eau douce ne peut permettre des conditions normales de vie parce que, de plus en plus, les Indiens et les Métis participent à la pêche commerciale.

#### 1) Production

Ordinairement, l'approvisionnement en poisson d'eau douce au Canada varie de 105 à 120 millions de livres. En 1964, les 9,000 pêcheurs des eaux intérieures ont pris en tout 105 millions de livres, ce qui représente une valeur d'environ 13 millions de dollars. Les espèces de poisson qui contribuent le plus au revenu des pêcheurs sont le poisson blanc, le doré jaune, le doré noir, la truite grise, le brochet, la perche, l'éperlan et le cisco. Les espèces de moindre importance au point de vue commercial comprennent la laquaiche aux yeux d'or, l'esturgeon, l'inconnu ou saumon du Mackenzie et un groupe d'espèces que l'on désigne ordinairement sous le nom de "poissons ordinaires", notamment la carpe, le catostome, la barbue, etc.

La Commission a constaté que la production des principales espèces de poissons commerciaux tels que la truite grise, le doré jaune et le doré noir a diminué et que les prises de poisson blanc, de brochet, de perche, d'éperlan et de cisco (tullibi) ont augmenté. La production de ces variétés s'est accrue de façon remarquable dans certaines régions. Les prises de doré jaune, de truite grise et de poisson blanc dans les Grands lacs <sup>(1)</sup> ont diminué énormément; il s'ensuit que le Nord de l'Ontario, les provinces des Prairies et les Territoires du Nord-Ouest fournissent, à l'heure actuelle, au-delà de 90 p. 100 de la production totale de ces espèces. Les Territoires du Nord-Ouest fournissent la quasi-totalité de la prise commerciale de brochet et de doré noir. Le cisco (hareng de lac, tullibi) se prend dans toutes les eaux intérieures.

Il est évident que la mise en marché du brochet, du doré jaune, du doré noir, du poisson blanc et de la truite grise relève presque exclusivement des pêcheurs, des vendeurs et des exportateurs des eaux intérieures de l'Ouest et du Nord de l'Ontario où se trouvent environ six à sept milles pêcheurs, trois cents vendeurs et trente-cinq exportateurs. La mise en marché de la perche et de l'éperlan affecte avant tout les pêcheurs du lac Érié et du lac Ontario et la douzaine de conditionneurs-exportateurs de la région.

(1) Dans le présent rapport, nous utilisons en vue d'une plus grande clarté, deux subdivisions employées dans la statistique visant les pêches de l'Ontario: (1) l'expression "Grands lacs" signifie les eaux canadiennes des lacs Supérieur, Huron (y compris le Chenal Nord et la baie Georgienne) Sainte-Claire, Érié et Ontario ainsi que les cours d'eau qui les relient, outre "les eaux intérieures du Sud"; (2) l'expression Nord de l'Ontario correspond à l'expression "eaux intérieures du Nord", employée dans la statistique publiée. La production des Grands lacs et celle du Nord de l'Ontario représentent la production globale de l'Ontario.

La Commission a constaté que dans le cadre de la prise commerciale on rencontre un plus grand nombre de poissons blancs infectés par le *Triacnophorous crassus*. Les poissons blancs infectés par ce parasite se trouvent dans presque toutes les régions productrices de la Saskatchewan, du Manitoba et du Nord de l'Ontario. Ordinairement, les poissons blancs pris dans certaines régions de l'Alberta et dans les Grands lacs ne souffrent pas de cette infection. Les prises de poissons blancs dans la région des Grands lacs a diminué sensiblement tandis que celles de l'Alberta ont augmenté.

La présence de ce parasite chez le poisson blanc constitue un véritable problème pour l'industrie du poisson d'eau douce parce que, conformément à la *Food Drug and Cosmetics Act de 1906*, la *Food and Drug Administration* des États-Unis interdit l'entrée du poisson blanc infecté. Il s'ensuit donc que tous les poissons blancs qui entrent aux États-Unis doivent être inspectés par les fonctionnaires du F.D.A. Les envois refusés, dont la qualité a considérablement été affectée, sont retournés au Canada pour être ensuite mis en vente à un prix considérablement réduit.

Afin d'atténuer les répercussions sur l'industrie canadienne et de déterminer l'infection à la source autant que possible, le Règlement visant l'inspection du poisson blanc destiné à l'exportation a été établi le 8 mars 1951 conformément à la Loi canadienne sur l'inspection du poisson. Selon ce règlement cette inspection relève des inspecteurs canadiens; elle consiste fondamentalement à couper un certain nombre de poissons blancs de chaque envoi afin de déterminer la présence du parasite. Toutefois, le poisson échantillon n'a plus aucune valeur commerciale et représente une perte pour l'industrie, tant pour l'exportateur que pour le pêcheur.

Même si les autorités canadiennes inspectent le poisson au préalable une grande quantité de poisson blanc continue d'être rejetée par les inspecteurs des États-Unis parce que les échantillons dont se servent les deux pays pour déterminer l'infection sont trop petits pour donner des résultats uniformes. En 1965, les inspecteurs du Canada ont examiné environ 18.6 millions de livres de poisson blanc et en ont rejeté 950,000, soit 5 p. 100. Les inspecteurs des États-Unis ont examiné environ 2.8 millions de livres des 17.7 millions de livres entrées au pays et en ont rejeté 410,000 ou 15 p. 100.

Il est évident que les autorités américaines n'ont guère raison d'avoir confiance aux méthodes employées par les autorités canadiennes en vue de déterminer le taux d'infection qui affecte le poisson blanc. La présence du *Triacnophorous crassus* et le mode actuel d'inspection et de réinspection ont une très grande portée sur la mise en marché du poisson blanc. La Commission admet qu'il s'agit de la plus sérieuse difficulté affectant une seule espèce de poisson.

La Commission a constaté qu'il est possible d'accroître la production du poisson d'eau douce surtout s'il se produit un revirement dans la série des causes qui ont empêché l'exploitation suffisante des ressources actuelles d'eau douce et du poisson qui s'y trouve. Nous constatons que la pollution des eaux a eu un effet désastreux sur certaines pêches intérieures au Canada. L'eau pure constitue notre plus grande richesse. Cependant, d'année en année nous, Canadiens, détruisons de façon délibérée ce précieux héritage. Nous devons cesser de polluer les eaux et nous devons purifier celles que le sont déjà. Nous constatons que l'ouverture des lacs à la pêche sportive et, par conséquent, la fermeture de ces lacs à la pêche commerciale entraine l'inutilisations presque complète d'un grand nombre d'espèces de poisson. L'empiètement de la pêche sportive sur la pêche commerciale constitue non seulement un gaspillage de nos ressources piscicoles mais il recule la pêche commerciale vers des régions éloignées et partant le pêcheur en obtient des prix inférieurs.

Nous avons également constaté que les réserves de "poisson ordinaire" des eaux intérieures du Canada ne sont pas exploitées suffisamment. Dans les conditions actuelles du marché l'ex-



exploitation totale des réserves de ces espèces n'est pas à conseiller parce qu'en général elle n'est pas rentable. Cependant, les efforts en cours devraient être amplifiés en vue d'obtenir des produits acceptables de ces espèces et d'étendre les marchés actuels.

## (2) Marchés

L'industrie du poisson d'eau douce vend environ 80 p. 100 de sa production à l'étranger. En 1965, elle a exporté 60 millions de livres de produit du poisson qui ont rapporté au-delà de 22 millions de dollars au Canada. Bien que la production totale de l'industrie du poisson d'eau douce soit relativement faible elle contribue néanmoins de façon importante au commerce d'exportation du Canada.

Les États-Unis sont à vrai dire le seul acheteur de poisson d'eau douce du Canada. Plus de 95 p. 100 de toutes les exportations du poisson d'eau douce, soit les trois quarts de l'ensemble de la production canadienne, vont aux États-Unis. En général, nos exportateurs n'ont pas réussi à trouver d'autres marchés pour la plupart des variétés de poissons parce qu'ils n'ont pu les offrir à des prix compétitifs. Au cours des récentes années les seuls efforts valables visant l'ouverture de nouveaux marchés ont porté sur le brochet qui est une espèce moins recherchée en Amérique du Nord mais qui est bien connu et fort appréciée en Europe.

La consommation locale de poisson d'eau douce produit en quantité commerciale n'est pas très importante du point de vue industriel. D'une part, un grand nombre de Canadiens qui préfèrent le poisson d'eau douce pêchent ce qu'il leur faut parce qu'ils ont facilement accès aux lacs et aux rivières; d'autre part, ils peuvent se procurer du poisson de mer à de meilleurs prix. En outre, le poisson mis en vente sur le marché local est souvent de qualité inférieure; c'est ce qui se produit toujours dans le cas du poisson blanc qui a été rejeté par les inspecteurs des États-Unis et qui a été retourné pour être vendu sur le marché local. Il faudrait développer les marchés intérieur et extérieur pour le poisson et les produits du poisson d'eau douce, de qualité, particulièrement les marchés qui consomment des espèces telles que les poissons ordinaires qui ne sont pas exploités complètement à l'heure actuelle.

Bien que les États-Unis soient le plus important acheteur de poisson d'eau douce du Canada, l'industrie canadienne est pratiquement le seul fournisseur étranger de ce marché. Les importations de poisson d'eau douce du Canada représentent environ 40 p. 100 de l'approvisionnement total des États-Unis. De plus, les importateurs de ce pays dépendent de la production canadienne pour la presque totalité de leurs besoins en doré jaune, brochet, doré noir, poisson blanc et truite grise.

Le doré jaune, le doré noir, le poisson blanc et la truite grise sont les espèces qui se vendent le plus cher: en 1965, le prix moyen d'une livre de poisson exporté s'établissait respectivement à 52 cents, 44 cents, 39 cents et 40 cents. Parmi les principales espèces de poisson commerciaux le brochet, la perche et l'éperlan se vendent relativement bon marché, le prix moyen à l'exportation s'établissant à 20 cents, 18 cents et 13 cents, respectivement.

Les prix à l'exportation du doré jaune, du doré noir, du brochet, du poisson blanc et de la truite grise ont rarement été plus élevés qu'au cours des deux dernières années. Les prix du doré jaune, du brochet et du doré noir ont monté de façon appréciable. Le prix moyen du poisson blanc, l'espèce la plus importante, n'a augmenté que faiblement au cours de la dernière décennie. Bien que la valeur moyenne des exportations de perche et d'éperlan ait grandement varié au cours des années elle n'indique aucune tendance constante à la hausse ou à la baisse.

## (3) Demande

Dans le passé, le doré jaune, le brochet, le doré noir, le poisson blanc et la truite grise se vendaient presque exclusivement à l'état rond ou habillé. Aujourd'hui, le consommateur exige de

plus en plus qu'ils soient entièrement habillés dans des emballages commodes et sous forme de filets. C'est pourquoi, on vend aujourd'hui 60 p. 100 de la production globale de doré jaune, de brochet et de doré noir sous forme de filets. La Commission estime également que 30 p. 100 de la prise totale de poisson blanc sont vendus sous forme de filets; de petites quantités de truites grises se vendent également de cette façon. La Commission croit que ce changement dans l'exploitation se poursuivra à condition que la production de ces cinq espèces se maintienne.

La Commission reconnaît qu'il existe deux marchés distincts pour le doré jaune, le brochet, le doré noir, le poisson blanc et la truite grise. En général, le consommateur de poisson non préparé en filets est disposé à payer un prix plus élevé que le consommateur de filets. Le revenu moyen que l'exportateur canadien retire de ces espèces au cours de l'année lorsqu'elles sont exportées à l'état rond ou habillé, est supérieur à celui que lui procure leur préparation en filets.<sup>(1)</sup>

La différence constatée dans les recettes – qui, ici encore sont fondées sur le poids au débarquement – entre poisson entier et apprêté et le poisson en filets est particulièrement conséquente dans le cas du poisson blanc.<sup>(2)</sup> Le peu de bénéfice réalisé sur le poisson blanc en filets a plusieurs causes. La plupart du temps, le poisson débité en filets ne peut être vendu entier et apprêté parce qu'il est contaminé par le *Triaenophorus crassus*. Ces poissons contaminés sont invendables à moins d'être débités en filets. Souvent, on ne les transforme en filets qu'après leur rejet par les inspecteurs américains. La qualité du poisson s'est alors détériorée, ce qui réduit ses chances d'être accepté par le consommateur. De plus, la texture de la chair du poisson blanc et de la truite, ne convient pas aux procédés actuels de congélation pour obtenir des filets uniformément congelés, qui pourraient être emmagasinés pendant une période indéterminée sans risque de perdre leur qualité.

Les principaux produits de la pêche en eau douce de l'Ouest canadien sont le doré, le brochet, le doré noir, le poisson blanc et la truite grise. Environ 40 p. 100 des prises sont débitées en filets; le reste est apprêté, glacé et emballé, principalement pour être exporté par les pêcheurs et les conditionneurs. Les poissons pêchés dans les Grands lacs sont surtout la perchaude, l'éperlan, et l'achigan, et presque exclusivement destinés à la préparation.

#### (4) Faiblesse des prix à l'exportation

La Commission constate qu'en dépit de la situation généralement favorable du marché et des prix relativement élevés à l'exportation, les recettes moyennes de l'industrie canadienne du poisson d'eau douce ne sont pas aussi élevées qu'elles devraient l'être parce que l'écart entre les prix à l'exportateur et ceux au détaillant est trop grand.

Nous considérons que les prix pratiqués à l'exportation sont faibles. Lorsqu'il met le poisson canadien d'eau douce, sur le marché l'exportateur canadien vend à faible prix à cause de sa position désavantageuse et de la position de force de l'importateur américain. C'est la raison pour laquelle l'importateur américain, qui est l'intermédiaire entre l'exportateur canadien et le détaillant aux États-Unis, leur endosse le coût des risques et du manque d'efficacité dans la distribution. Nous avons constaté que l'exportateur canadien résiste en général fort peu tant par impuissance que par manque de volonté.

<sup>(1)</sup> Il faut plus d'une livre de poisson entier, rond pour produire une livre de filets mais pas deux fois autant; pourtant environ deux livres du poisson entier rond ne donnent qu'une livre de filets.

<sup>(2)</sup> En 1964, un poisson blanc de deux livres rapportait en moyenne 61 cents lorsqu'il était vendu entier et apprêté, et 40 c. débité en filets.

L'inefficacité du marchandage, la précarité et les risques de la mise en marché se constatent surtout pour le poisson d'eau douce écoulé brut ou apprêté.<sup>(1)</sup> Il s'agit surtout du doré, brochet, doré noir, poisson blanc et de la truite grise, et en particulier les pêches des régions intérieures de l'Ouest canadien et de l'Ontario septentrional.

Dans ces régions, quelque 35 exportateurs se chargent des exportations de poisson d'eau douce. Elles sont principalement acheminées par Edmonton, Prince Albert et Winnipeg, cette dernière ville traitant les plus fortes quantités. Le poisson vendu brut ou apprêté est surtout dirigé sur Chicago et sur Detroit. Presque toutes les livraisons canadiennes de poisson sont achetées par deux des neufs importateurs de poisson établis dans ces deux villes. Ces deux importateurs fixent les prix du poisson d'eau douce brut ou apprêté.

Par suite de l'inaptitude des exportateurs canadiens à fixer les prix, c'est l'industrie canadienne de la pêche en eau douce qui subit la plupart des frais qui résultent des risques et des imprévus de la mise en marché du poisson brut ou apprêté. La précarité de la mise en marché du poisson frais entier incite également l'importateur américain à abuser de l'exportateur canadien. Ces facteurs expliquent que l'industrie canadienne ne reçoit qu'une part médiocre du prix au consommateur. L'été 1965, malgré les prix élevés pratiqués, l'industrie canadienne du poisson d'eau douce n'a obtenu que la moitié du prix payé par les consommateurs américains. Ainsi, l'industrie canadienne se charge de capturer, d'apprêter, de glacer, d'emballer et de transporter le poisson, mais elle n'obtient que 50 p. 100 du prix de détail. Nous estimons que c'est là une situation intolérable et qu'il doit être possible de l'améliorer dans une large mesure. L'industrie canadienne, étant le seul fournisseur de ces espèces de poisson aux États-Unis, gaspille sa position de force inhérente à une situation aussi avantageuse par la multiplication excessive des entreprises d'exportation. Le contrôle du marché de ces espèces de poisson est donc assumé, par défaut, aux importateurs américains.

#### (a) Facteurs sous-jacents à la faiblesse des prix à l'exportation

La précarité et les risques de la mise en marché du doré, brochet, poisson blanc, doré noir et de la truite grise bruts ou apprêtés sont imputables à

(i) La nature périssable du poisson frais entier contribue non seulement à augmenter le coût de la mise en marché mais elle en augmente aussi les risques et la précarité. Le poisson frais se détériore rapidement. En fait, il devrait être vendu au consommateur pas plus qu'une semaine après avoir été pêché. De plus, pendant cette semaine, le poisson doit être convenablement glacé, emballé et emmagasiné. Il faut compter 4 à 5 jours avant que le poisson frais des pêcheries septentrionales arrive aux centres importateurs de Chicago et de Detroit. Il est clair que s'il se produit une interruption quelconque dans leur acheminement, les cargaisons provenant de ces régions retirées seront impropres à la consommation à leur arrivée.

Très souvent, l'exportateur canadien ne sait pas si ses livraisons vont arriver à destination dans un état de fraîcheur acceptable. Il n'est pas douteux que certaines de ces livraisons ne le sont pas et que les pertes qui en résultent doivent être imputées à l'expéditeur. D'autre part, nous avons constaté qu'à l'exception d'un seul, les importateurs de Chicago et de Detroit n'ont pas le matériel ni les installations d'entreposage nécessaires pour préserver la qualité du poisson. La Commission pense que, vu leur position de force, rien ne pousse ces derniers à faire des immobilisations dans des installations satisfaisantes puisque le coût supplémentaire à l'importation résultant de la nature périssable du produit est endossé au détaillant américain et à l'exportateur canadien.

(1) Le poisson apprêté provient surtout directement du pêcheur. C'est lui qui d'habitude "apprête" son poisson. Il y a peu de préparation en usine pour le poisson frais apprêté. Habituellement c'est le pêcheur qui glace et emballe son poisson, bien que ce travail soit souvent laissé au négociant-conditionneur local.

Nous constatons que nos exportateurs reçoivent fréquemment des plaintes concernant la qualité du poisson sans même avoir l'assurance que l'avarie est réelle et, même lorsque c'est le cas, si elle s'est produite avant l'arrivée à destination ou si elle résulte de la négligence de l'importateur. Il est arrivé que des prix convenus au préalable avec l'exportateur canadien aient été réduits arbitrairement par l'importateur lors du paiement jusque deux mois après la date d'expédition.

(ii) La Commission estime que l'absence d'un système adéquat de surveillance de la qualité et de normes pour l'industrie canadienne du poisson d'eau douce aggrave la faiblesse de l'exportateur canadien et augmente la puissance de l'importateur. L'absence de contrôle de la qualité et de normes se constate pour toutes les espèces de poisson mises sur le marché à l'état frais, brut ou apprêté.

Le règlement actuel sur l'inspection du poisson stipule qu'il faut jeter le poisson qu'on aura trouvé, à l'examen, "avarié, décomposé ou malsain". Bien des envois de poisson frais qu'on ne peut qualifier d'avarié, décomposé ou malsain ne sont toutefois pas de qualité suffisante quant à la fraîcheur, propreté, fermeté et apparence générale. Nous estimons que les exportateurs canadiens ont fait preuve de peu ou guère d'initiative en vue de collaborer avec les représentants du gouvernement pour améliorer les méthodes de surveillance de la qualité. Les exportateurs canadiens sont peu enclins à adopter un régime sévère de contrôle de la qualité qui rendrait leur position d'acheteurs plus inflexible, à moins que les importateurs n'acceptent aussi ces directives. Constituée comme elle l'est actuellement, l'industrie canadienne n'est pas en mesure d'imposer des normes de qualité aux importateurs.

Les exportateurs canadiens ont essayé d'adopter une politique de vente fondée sur une normalisation partielle par rapport à la taille du poisson et aux régions de production. Les importateurs de Chicago, de Detroit et de New York acceptent de temps à autre ces mesures de normalisation mais ils n'ont pas encore incorporé officiellement ces normes dans un barème de prix. Il est clair que les tentatives de généraliser la surveillance de la qualité et la normalisation des produits sont contrecarrées par les importateurs américains puisque leur position de force serait ensuite compromise. Cependant, en l'absence d'un contrôle de la qualité et de normes reconnues et acceptées par l'exportateur et par l'importateur, l'industrie canadienne du poisson d'eau douce n'a aucun recours lorsque l'importateur conteste la qualité des expéditions.

(iii) La Commission constate que les fluctuations de la demande introduisent un facteur d'insécurité dans la mise en marché du poisson. La portée de l'irrégularité dans la demande est brouillée dans une certaine mesure par le manque de connaissance réelle de l'état du marché américain par l'exportateur canadien. Cette lacune affaiblit la position de l'exportateur sur le marché et, de ce fait, renforce celle de l'importateur américain sur la commercialisation du poisson brut ou apprêté.

La Commission constate que l'absence de coordination entre l'offre et la demande; autrement dit, la distribution désordonnée du produit par les exportateurs augmente encore la précarité causée par l'irrégularité de la demande. Les exportateurs canadiens font souvent des ventes "de désespoir". Dans ce cas, l'exportateur décide de se défaire d'une partie de ses marchandises, non parce que l'état du marché le justifie mais parce qu'il manque peut-être de fonds de roulement. Ces ventes déréglées profitent à l'importateur et affaiblissent le marché.

Les gouvernements provinciaux par une politique visant à réglementer l'ouverture et la fermeture des lacs à la pêche désirent la stimuler lorsque les conditions du marché se présentent le plus favorablement. Bien que ces mesures individuelles soient louables, leur résultat collectif sur l'ensemble de l'industrie de la pêche en eau douce laisse parfois beaucoup à désirer, en ce sens, que l'approvisionnement dépasse la demande ce qui entraîne une baisse des recettes.

C'est pourquoi nous suggérons que les gouvernements provinciaux s'efforcent autant que possible de fixer en commun une réglementation plus efficace de l'ouverture et de la fermeture des lacs à la pêche, de manière à coordonner l'offre et la demande, ce qui serait profitable à toute l'industrie de la pêche en eau douce.

La Commission reconnaît que chaque exportateur individuel influence dans une certaine mesure le volume de poisson mis sur le marché à l'état entier, brut ou apprêté, lorsqu'il débite en filets une partie du poisson acheté aux pêcheurs. Toutefois, vu la présence de deux demandes distinctes pour le poisson d'eau douce: l'une pour du poisson entier, brut ou apprêté, lequel rapporte en général plus à la livraison et l'autre pour les filets de poisson, chaque exportateur individuel devrait se renseigner au jour le jour sur l'état du marché afin de pouvoir débiter en filets seulement les quantités de poisson demandées et porter au maximum ses recettes globales.

Si l'exportateur débite en filets trop ou pas assez de poisson par rapport à la demande réelle, c'est lui et le pêcheur qui subiront un manque à gagner. La Commission est d'avis que ce degré de coordination et de contrôle des approvisionnements en poisson frais entier arrivant sur le marché est inconcevable actuellement quand on constate que quelque 35 exportateurs devraient y parvenir alors qu'individuellement autant que collectivement, ils semblent n'avoir que peu ou pas d'informations sérieuses sur la demande à la consommation.

Toutefois, on constate que les exportateurs canadiens éprouvent moins de difficultés et sont mieux placés pour marchander lorsqu'ils offrent des filets que lorsqu'ils vendent du poisson entier apprêté. En effet, les exportateurs vendent leurs filets non à l'importateur-distributeur, mais directement aux détaillants. Les importateurs de poisson en filets sont nombreux et de ce fait, le contrôle étranger sur ces exportations est loin d'être aussi concentré que sur le commerce du poisson brut et apprêté. En outre, les filets de poisson d'eau douce peuvent être entreposés lorsqu'ils ont été congelés. L'emménagement des filets permet donc de coordonner plus facilement l'offre et la demande. Le poisson en filets fait l'objet d'un contrôle de la qualité plus rigoureux et bénéficie d'emballages normalisés.

Néanmoins, malgré les avantages que présente la vente du poisson en filets, nous ne pensons pas qu'il soit désirable de débiter en filets la totalité des prises de dorés, brochets, dorés noirs, poissons blancs et truites grises, car on réduirait ainsi les recettes à l'exportation et les revenus des pêcheurs. Tant qu'il y a une demande pour le poisson de première qualité, brut ou apprêté, l'industrie du poisson d'eau douce devrait avoir la volonté et la capacité de fournir ce produit. À cet effet, pour augmenter les recettes de l'industrie canadienne du poisson d'eau douce, il faudrait s'attaquer à la faiblesse des prix à l'exportation du poisson entier en redressant le déséquilibre des forces au sein de ce marché, par l'établissement de règles de surveillance de la qualité et de normes, et en ordonnant la distribution des approvisionnements disponibles.

(iv) L'exportation du poisson blanc présente de nombreux aléas à cause du régime actuel d'inspection visant à déterminer le taux de contamination par le *Trienophorus crassus*. L'exportateur canadien n'a aucune garantie que le poisson blanc accepté par les inspecteurs canadiens sera jugé conforme aux règlements d'inspection de la *United States Food and Drug Administration*. Si le chargement de poisson blanc n'est pas jugé acceptable par les inspecteurs des États-Unis, il doit être renvoyé au Canada aux frais de l'exportateur canadien. La Commission estime que les recettes de l'industrie canadienne de la pêche en eau douce pourraient être sensiblement augmentées si cet élément d'imprévu pouvait être supprimé.

#### (5) Faiblesse des prix intérieurs

La Commission constate que les prix généralement payés au pêcheur sont faibles. Lorsqu'il vend son produit, le pêcheur a peu ou pas d'influence sur le prix qu'il obtient. Le prix payé

au pêcheur traduit la faiblesse des prix à l'exportation autant que le coût du manque d'efficacité dans la manutention et la transformation au Canada.

Nous constatons la faiblesse des prix payés aux pêcheurs des lacs Erié et Ontario pour la perchaude, l'éperlan et l'achigan. Ces pêcheurs ont peu d'influence sur les prix puisque l'entreprise de transformation est essentiellement le seul débouché possible pour ces trois catégories de poisson. Le pêcheur est obligé de vendre au transformateur sous peine de voir son poisson s'avarier. D'autre part, le transformateur a besoin des livraisons de poisson pour empêcher son entreprise de chômer. C'est la raison pour laquelle, la faiblesse du prix payé aux pêcheurs des lacs Erié et Ontario est d'autant plus prononcée pendant les années d'abondance. Il y a alors surproduction par rapport à la capacité des installations de transformation et d'entreposage et les prix tombent radicalement. Cette situation s'est reproduite pour la perchaude au printemps 1966.

La Commission constate toutefois que la faiblesse des prix intérieurs pour la perchaude, l'éperlan et l'achigan ne résulte pas de la faiblesse des prix à l'exportation. En d'autres termes, il ne semble pas y avoir de difficultés à l'exportation dont la solution permettrait des recettes plus élevées pour la pêche canadienne. Les larges fluctuations dans les prix payés au pêcheur d'une année à l'autre reflètent les imperfections des méthodes canadiennes de manutention, de préparation et surtout d'entreposage. Nous remarquons que, en vertu des présentes lois fédérale et provinciale, il est possible d'apporter une solution au problème de cette importante pêche locale.

La Commission constate que, dans l'ensemble, la situation du pêcheur des pêcheries intérieures de l'Ouest et de celles du nord de l'Ontario est particulièrement alarmante. Un grand nombre de pêcheurs du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta, du nord de l'Ontario et des Territoires du Nord-Ouest, la plupart des Indiens et des Métis, ne connaissent pas les techniques modernes et ils n'ont pas d'autre métier. Au cours de la saison, ils doivent pêcher ou rester à ne rien faire. Ils demeurent souvent près de petits lacs dans des régions éloignées et habituellement ils n'ont qu'un seul acheteur pour leur pêche. Comme le pêcheur manque de fonds, l'acheteur lui fournit l'embarcation, le moteur, les filets, le carburant, la nourriture etc. afin de s'assurer un approvisionnement régulier en poisson. À la fin de la saison l'acheteur décide si la valeur de la pêche livrée est suffisante pour couvrir les frais des fournitures et du loyer de l'équipement. Bien souvent ce ne l'est pas et le pêcheur reste endetté jusqu'à la saison suivante.

Nous croyons que dans ces conditions les négociants en poisson traitent les pêcheurs comme des ouvriers liés par contrat. Il est évident que dans une situation semblable le pêcheur ne peut discuter son prix de vente. Aucun marchandage n'est possible. Sa subsistance est son premier souci.

Bien que les conditions se soient améliorées, nous avons constaté que même de nos jours plus de 25 p. 100 des pêcheurs des pêcheries intérieures du nord de l'Ontario et de l'Ouest Canadien dépendent entièrement des acheteurs de poissons. Les autres pêcheurs s'équipent eux-mêmes et sont donc plus indépendants, ou bien ils font partie de coopératives qui leur fournissent l'équipement nécessaire. Malheureusement, nous ne possédons aucun renseignement précis sur le nombre de pêcheurs appartenant aux coopératives ni sur le nombre de pêcheurs indépendants.

Même lorsque le pêcheur est "indépendant", le prix qu'il reçoit n'a que très peu de relation avec les prix à l'exportation. Le classement d'après la grosseur que l'exportateur reconnaît lorsqu'il achète le poisson blanc du négociant et sur lequel le prix est calculé par l'importateur des États-Unis, n'entre pas en ligne de compte pour le pêcheur. Au cours de l'été de 1965, par exemple, les pêcheurs des lacs du Manitoba septentrional n'ont pas bénéficié de l'augmenta-

tion de six cents à la livre pour les recettes d'exportation du doré. Il arrive fréquemment que le pêcheur n'est même pas au courant du prix qu'il recevra lorsqu'il livre son poisson. Que le pêcheur abandonne son poisson sans connaître le prix qu'il recevra en retour démontre clairement son faible pouvoir de marchandage.

Le négociant en poisson, souvent représenté par un agent, ne fixe pas de prix avant que le poisson ait été écoulé à cause de sa propre faiblesse économique. De cette façon, le pêcheur subit le contrecoup des bas prix dus à la puissance de l'importateur américain et aux risques et incertitudes de l'exportation. L'exportateur ne s'inquiète donc pas du contrôle que les importateurs de Chicago et de Détroit peuvent exercer sur le mouvement des exportations de poissons bruts et apprêtés.

Il existe un large écart<sup>(1)</sup> entre le prix reçu par l'exportateur-conditionneur et celui payé au pêcheur. Au cours de l'été 1965, le pêcheur du Manitoba septentrional a reçu de 16 à 28 cents pour le doré apprêté et le négociant de 34 à 47 cents f. a. s. établissement de l'exportateur. Ce dernier a reçu 50 à 56 cents f. o. b. pour le poisson "apprêté" et 56 à 64 cents lorsqu'il a été vendu en filets. Dans ce cas précis, le pêcheur a reçu moins que la moitié. Compte tenu des différences d'une province à l'autre et dans les espèces de poissons, on constatera une différence de 40 à 55 p. 100 entre le prix payé au pêcheur et le prix au marché réalisé par l'exportateur pour la prise complète de poissons d'eau douce dans les pêcheries intérieures de l'Ouest canadien.

La Commission trouve l'écart généralement excessif à cause de l'inefficacité de la manutention, de la préparation et de l'entreposage. Il existe un trop grand nombre de négociants-conditionneurs qui emballent le poisson du pêcheur et l'expédient aux exportateurs. Cela semble se produire surtout au Manitoba où il y a un négociant pour environ dix-sept pêcheurs. Il y a plus d'exportateurs qu'il en faut pour distribuer efficacement la masse présente de poisson des pêcheries de l'Ouest. De plus, les ateliers où l'on transforme le poisson en filets sont en général trop nombreux et trop petits ce qui fait que cette opération coûte relativement cher. De plus, aucun des entrepôts frigorifiques ne peut maintenir une température de -150°F nécessaire à la conservation du poisson congelé de qualité supérieure. Les négociants et les exportateurs se sont montrés peu soucieux de réorganiser et de rationaliser l'industrie des pêcheries intérieures car le coût de ces déficiences est endossé aux pêcheurs.

La formation de coopératives a contribué à améliorer le pouvoir de marchandage de bien des pêcheurs. De nombreux pêcheurs obtiennent maintenant leur équipement des coopératives et ils ne dépendent plus des négociants. Les coopératives glacent et emballent le poisson remplaçant ainsi le négociant-conditionneur. Ces coopératives vendent directement à l'exportateur. Un grand nombre d'entre elles ont recours aux appels d'offres pour vendre la pêche entière avant même qu'elle soit prise. Il est évident que ces coopératives ont une certaine influence sur les prix. Nous pensons que la formation de ces coopératives doit être encouragée, non seulement pour améliorer la situation du pêcheur sur le marché, mais aussi pour que le producteur primaire joue un rôle mieux informé dans le processus de mise en marché.

Même les coopératives accusent de la faiblesse dans leurs marchandages avec l'exportateur. Afin de surmonter cette difficulté, le mouvement coopératif de la Saskatchewan a fait un pas de plus. Dans cette province, dix-huit coopératives locales ont leur propre agence de vente, la "Cooperative Fisheries Limited", qui distribue toute la production. De cette façon le problème du pêcheur qui ne pouvait obtenir des prix équitables à cause de sa faiblesse a été résolu. La "Cooperative Fisheries Limited" reste cependant un exportateur peu influent.

(1) L'écart comprend surtout les frais de transport, le coût de la congélation et de l'emballage du poisson entier, brut et apprêté, le coût du découpage en filets, le coût de l'entreposage et une rémunération pour la main-d'oeuvre et le capital placé par le vendeur-emballer et l'exportateur-fabricant.

Nous remarquons que l'augmentation de l'influence du pêcheur sur les prix, par l'établissement d'un plus grand nombre de coopératives se fait aux dépens de l'exportateur, avec la présente structure de cette industrie. Un marchandage plus équitable entre le pêcheur et l'exportateur-conditionneur n'a pas pour résultat l'amélioration de la position de ce dernier en face de l'importateur des États-Unis. Le fait que les pêcheurs des eaux intérieures de l'Ouest canadien sont mieux organisés a fait passer la pression sur les exportateurs. La part de l'exportateur dans le prix au consommateur américain reste la même, mais il s'aperçoit qu'il doit en céder une plus grande partie au pêcheur canadien. Cette évolution a rendu l'industrie du poisson plus consciente de la nécessité de se rationaliser et de se réorganiser.

La rationalisation, soit un meilleur rendement dans la manutention et la préparation ne peut être obtenue que si les prix à l'exportation augmentent. Le seul moyen de conserver au Canada les avantages de la modernisation et de la rationalisation de cette industrie réside dans l'unification de l'organisation exportatrice. Cependant, si on améliore seulement la situation de l'exportateur, les progrès accomplis par les pêcheurs coopérateurs seraient contrebalancés et la situation du pêcheur indépendant se détériorerait. La Commission estime donc qu'un plan unifié qui permettrait simultanément à l'exportateur et au pêcheur d'obtenir de meilleurs prix s'impose.

Pour conclure, la Commission ne connaît pas d'endroit au Canada qui soit plus pauvre que ces secteurs des pêcheries intérieures du nord. Les conditions actuelles contribuent à diminuer les économies de ceux qui ont réussi dans cette industrie dans le passé. Une atmosphère de pessimisme et de détresse règne présentement dans les pêcheries intérieures ce qui conduira finalement à leur ruine si les mesures nécessaires ne sont pas prises.

De meilleures techniques commerciales peuvent améliorer considérablement le revenu brut du pêcheur en regard de ce qu'il recevrait si la présente situation se maintient. On doit toutefois se rendre à l'évidence qu'on peut améliorer sensiblement la situation en réduisant de façon considérable le nombre des pêcheurs et en rationalisant l'industrie de la pêche. Le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux devraient prendre des mesures, là où c'est possible, pour éduquer et former les pêcheurs, leur créer des emplois de remplacement et encourager l'utilisation d'équipement de pêche qui soit plus productif et plus rémunérateur.

Nous sommes d'accord avec le sous-comité pour l'organisation de la commercialisation des pêcheries d'eau douce du Comité fédéral-provincial des pêcheries des Prairies quant à ses constatations sur les bas prix à l'exportation et l'avantage d'un monopole régissant les exportations. Toutefois le sous-comité n'a pas limité ses recommandations au poisson d'eau douce mis en marché brut ou apprêté, ni au poisson pris dans le nord de l'Ontario, le Manitoba, la Saskatchewan, l'Alberta et les Territoires du Nord-Ouest. Nous sommes de l'avis du sous-comité que le contrôle sévère exercé par un petit groupe d'importateurs et la fragmentation du commerce d'exportation canadien régissent la mise en marché du doré, du brochet, du doré noir, du poisson blanc et de la truite de lac des pêcheries intérieures de l'Ouest, mais nous ne croyons pas que ce contrôle rigide commande la commercialisation de 5 à 10 p. 100 des prises globales de ces espèces et de la perche, de l'éperlan, de l'achigan et de la carpe (d'Amérique) des pêcheries des Grands Lacs.

Les conclusions et les recommandations du sous-comité sont déficientes spécialement quant aux avantages que les pêcheurs devraient retirer de l'établissement d'un monopole d'exportation. La régie d'exportation du poisson d'eau douce que l'on propose achèterait le poisson des négociants agréés<sup>(1)</sup> et non des pêcheurs. En d'autres termes, le négociant serait le premier à bénéficier des recettes d'exportation plus élevées.

---

<sup>(1)</sup> Page 1, recommandation 3



Le sous-comité recommande que la régie distribue au prorata les surplus provenant des opérations commerciales.<sup>(1)</sup> Le projet de loi du sous-comité stipule que ce surplus commercial soit distribué "entre les provinces participantes" après, au ministre compétent de chaque province et réception des directives pour les paiements<sup>(2)</sup>, dans les proportions établies d'après les livraisons effectuées par chaque négociant-agréé<sup>(3)</sup>. Puisqu'on n'enregistre aucunement les livraisons effectuées par les pêcheurs, il semble bien que le Ministre éprouvera des difficultés à leur distribuer les surplus commerciaux sur une base proportionnelle.

On peut en déduire que la part du pêcheur dans des recettes d'exportation plus élevées serait toujours déterminée par son pouvoir de marchandage avec le négociant. Le pêcheur bénéficierait donc peu des recettes plus élevées de la Régie d'exportation du poisson d'eau douce proposée, à moins de réorganiser l'industrie au niveau primaire. Par conséquent le sous-comité a recommandé finalement que chaque gouvernement provincial en cause et le conseil des Territoires du Nord-Ouest voient à la réorganisation appropriée des industries primaire et secondaire dans leurs territoires respectifs afin d'assurer au pêcheur le "maximum de revenus". Le sous-comité laisse entendre dans son rapport que l'augmentation maximale des revenus nécessiterait la rationalisation de la pêche en vue d'augmenter la productivité du pêcheur plutôt que l'amélioration de sa position de vendeur laquelle aboutirait à porter les prix au maximum. Quoiqu'il en soit, le pêcheur ne bénéficierait que fort peu, s'il en bénéficie jamais, de l'établissement d'un monopole sur les exportations comme l'a préconisé le sous-comité, jusqu'à ce que son pouvoir de marchandage se soit amélioré par la réorganisation entreprise sous l'égide des gouvernements provinciaux. Nous croyons que ce moyen incertain, indirect et certainement pas le meilleur, ne peut pas donner aux pêcheurs des recettes plus élevées résultant du monopole d'exportation.

La Commission constate que les gouvernements provinciaux du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta ainsi que le Conseil des Territoires du Nord-Ouest reconnaissent l'avantage que présenterait un monopole d'exportation. La province d'Ontario ne s'est pas prononcée officiellement au sujet de l'organisation du commerce mais un porte-parole de son gouvernement a laissé entendre que si un monopole d'exportation était établi pour les pêcheries intérieures des Territoires du Nord-Ouest et des trois provinces des Prairies, le nord-ouest de l'Ontario pourrait être inclus dans la région ainsi désignée.

D'après les témoignages présentés aux audiences publiques, il est évident que les négociants particuliers, les exportateurs et les transformateurs s'opposent au monopole d'exportation. Toutefois, certains hommes d'affaires du Manitoba reconnaissent le besoin d'une certaine forme de réorganisation et de rationalisation.

Les pêcheurs de l'Ouest canadien et du nord-ouest de l'Ontario ont généralement mentionné qu'un changement dans le système actuel de distribution s'impose d'urgence. Nous avons constaté à plusieurs reprises qu'on se préoccupe fort des fluctuations des prix et de la nécessité de prendre des mesures pour les stabiliser. Un certain nombre de représentants de coopératives régionales de pêcheurs, dont l'une groupe des Indiens et des Métis, ont appuyé la formation d'un Office de commercialisation. La "Cooperative Fisheries Limited", agence centrale de vente pour 18 coopératives régionales représentant la moitié des pêcheurs de la Saskatchewan, s'est aussi prononcée en faveur du monopole d'exportation.

(1) Page 33, Article 12 paragraphe (b) du projet de loi

(2) Page 34, Article 13, paragraphe (i) du projet de loi

(3) Page 33, Article 12, paragraphe (c) du projet de loi

## RECOMMANDATIONS.

**1. Nous recommandons l'établissement, par législation fédérale, d'un Office de commercialisation du poisson d'eau douce.**

Cet Office s'occupera de toutes les ventes interprovinciales et des ventes d'exportation. Le déplacement de poisson et de ses produits d'une province à l'autre, ou pour fins d'exportation, ou sa vente, devraient être interdits, sauf si l'Office en décide autrement ou dans le cas d'une licence émise par lui. L'Office devrait également avoir le privilège de contrôler les importations.

**2. Nous recommandons que l'Office soit formé d'au moins cinq membres et d'au plus sept, tous nommés par le gouvernement fédéral. L'un de ces membres remplirait les fonctions de président et de directeur général.**

Le choix des membres de L'Office peut fournir une représentation adéquate des intérêts régionaux. La Commission n'en insiste pas moins sur l'importance de centraliser le contrôle des opérations courantes de l'Office dans la personne d'un directeur général et d'un président.

**3. Nous recommandons que l'Office soit le vendeur exclusif du poisson d'eau douce et de ses produits pêché dans la région désignée, comprenant le nord-ouest de l'Ontario, le Manitoba, la Saskatchewan, l'Alberta et les Territoires du Nord-Ouest.**

L'Office devrait s'occuper de toutes les ventes interprovinciales et d'exportation ou du transport de tout produit de toutes les espèces de poisson d'eau douce pêché dans la région désignée. L'Office devrait néanmoins avoir l'autorité de refuser toute catégorie de poisson ou de ses produits. Dans le cas du nord-ouest de l'Ontario, la Commission se préoccupe de ces régions productrices situées à l'ouest du lac Nipigon qui ne font pas partie du bassin hydrographique des Grands lacs. La Commission reconnaît que les pêches des Grands lacs, composées principalement de perchaudes, d'éperlans, de perches et de ciscos (saumon chiens et harengs de lac), ont une structure de commercialisation fondamentalement différente de celle des pêches intérieures de l'Ouest et qu'en conséquence, les bénéfices directs provenant d'un monopole d'exportation pour les pêches des Grands lacs sont moins importants. Néanmoins, nous estimons que ce genre de pêche devrait être compris dans l'activité de l'Office, lorsque les pêcheurs concernés et le gouvernement provincial en décideront ainsi. Dans ce cas, il pourrait être nécessaire de délimiter une région désignée distincte.

**4. Nous recommandons que L'Office n'accepte de livraison de poisson d'eau douce que du pêcheur même.**

En acceptant la livraison du pêcheur, l'Office peut commencer à établir une classification et un contrôle de la qualité dès le début. Nous recommandons que la livraison et l'achat se fassent également à ce point, parce que l'on peut coordonner et contrôler de l'Office l'utilisation des produits bruts entre les autres produits tels que le poisson apprêté ou les filets de poisson. L'Office devrait alors indiquer des "endroits de livraison" et nommer des "agents" qui seraient autorisés à agir au nom de L'Office en prenant livraison. Ces agents pourraient être choisis parmi les distributeurs et emballeurs actuels. On éliminerait ainsi la concurrence actuelle et, par suite, la dispersion des efforts d'assemblage et d'expédition.

**5. Nous recommandons qu'avant l'ouverture de chaque saison de pêche, L'Office établisse des prix initiaux pour la durée de la saison, applicables à chaque espèce de poisson, par catégorie, "entreposée" à Winnipeg et autres détails d'exportation que l'Office peut décider.**

La Commission est d'avis que l'Office devrait décider du prix initial pour chaque espèce par par catégorie (y compris la qualité) conformément au bénéfice prévu du marché pour chaque espèce par catégorie en tenant compte du coût prévu de commercialisation et une "marge de sécurité". Elle est également d'avis que les prix initial de chaque espèce, par catégorie, doit être

déterminé au mérite. La Commission pense par ailleurs que le système de prix initial ne devrait pas être utilisé pour favoriser un genre de pêche au détriment d'un autre par la double subvention.

La Commission se rend compte que l'adoption de prix initiaux identiques au divers points d'exportation signifie que le coût plus élevé (c'est-à-dire le bénéfice inférieur) du producteur le plus éloigné du marché serait absorbé par le producteur le plus près de ce marché. Bien que certains puissent fort bien ne pas être d'accord, la Commission estime que les alternatives, plus justes à l'endroit des présentes exportations il est vrai, seraient aussi plus embarrassantes du point de vue administratif et réduiraient la souplesse de l'Office dans sa commercialisation.

Un pêcheur pourrait livrer du poisson à l'agent de l'Office à un endroit donné soit 1) brut, 2) apprêté ou 3) sans tête et chacune de ces formes pourraient être soit 1) emballé soit 2) non emballé. Au besoin, on pourrait citer des prix initiaux séparés pour chacune des six façons ("paquet apprêtés") dont on peut livrer chaque catégorie de poisson. Ces prix initiaux devraient donner un bénéfice équitable sur les frais de main-d'oeuvre et de production pour ces pêcheurs qui emballent ou appréêtent leur propre poisson. Puisque les conditions locales déterminent la pratique locale, dans la plupart des cas, les pêcheurs d'une localité préfèrent préparer leur poisson en vue de sa livraison de la même façon, ou au plus d'une seule autre façon. L'Office doit pouvoir spécifier quels paquets apprêtés sont acceptables à chaque endroit de livraison. Il ne croit pas qu'il soit indispensable d'établir une distinction entre le poisson pêché en été et celui pêché en hiver.

**6. Nous recommandons que l'Office mette en commun les bénéfices de la vente du poisson et de ses produits ainsi que les frais occasionés par la commercialisation de ces produits.**

La Commission recommande que cette mise en commun soit faite pour chaque espèce dont s'occupe l'Office. Il doit également y avoir une mise en commun pour le poisson blanc qui n'est pas acceptable pour l'exportation. La tâche serait simplifiée si l'on englobait les primes pour la taille, la qualité etc... dans le prix initial seulement. La Commission est d'avis que des "pools" séparés, basés sur la taille, la qualité, ne sont pas indispensables et que leur exclusion réduirait de beaucoup le nombre de "pools." D'un autre côté, il est entendu que par souci de justice, le nombre des "pools" pourrait être augmenté afin d'englober d'autres catégories.

La mise en commun des bénéfices provenant de la commercialisation pour chaque espèce, par catégories, doit être accompagnée d'une mise en commun correspondante des frais occasionnés par la commercialisation. La Commission reconnaît que quelques frais de commercialisation seraient versés au chiffre d'affaires de l'Office et que les autres frais doivent être attribués aux "pools" d'espèces individuelles.

Les frais de vente d'exploitation et d'administration seront naturellement versés à toutes les ventes faites par l'Office. Les frais auxquels l'Office a à faire face pour la mise en filet et l'entreposage sont, de l'avis de la Commission, la responsabilité du pool de l'espèce visée et des pêcheurs dont le poisson est vendu brut ou apprêté ainsi que des pêcheurs dont le poisson est mis en filet. La mise en filet et l'entreposage sont des facteurs de stabilisation du marché qui augmentent les bénéfices des ventes de cette espèce, tant pour le poisson brut ou apprêté que pour le poisson en filet. De plus, il est raisonnable et juste que si le bénéfice de stabiliser le marché profite pour tous les pêcheurs qui pêchent l'espèce en question, le prix de revient de la mise en filet devrait être assumé par tous les pêcheurs et non seulement par ces pêcheurs dont on met en filet ou on entrepose le poisson.

**7. Nous recommandons que l'Office détermine le paiement final et s'en acquitte auprès des pêcheurs pour le poisson livré à l'Office, après la vente de tout le poisson livré.**

Le paiement final pour chaque "pool" doit être déterminé en soustrayant les paiements initiaux des bénéfices bruts et les prix de revient demandés au pool. Puisque le paiement final devra se faire pour les livraisons au pool, en se basant sur le poids du poisson brut ou apprêté,

il s'ensuit que le paiement final devra tenir compte de cette variation ou encore, on devrait entrer les livraisons dans les pools en se basant sur le poids commun. Ce problème ne se présenterait pas si les livraisons étaient effectuées à l'état "brut" ou "apprêté".

**8. Nous recommandons que l'Office se charge de la manutention de l'emballage, de la transformation et de l'entreposage du poisson livré par les pêcheurs.**

Nous recommandons que la manutention, l'emballage la transformation et l'entreposage soient effectués par les emballeurs et les usines actuels, sous contrat avec l'Office. En d'autres termes, ce dernier détiendrait le pouvoir de négocier des accords stipulant les fonctions et les marges auxquelles ils doivent être effectués.

Si l'Office est d'avis que les installations ne sont pas adéquates ou ne se trouvent pas à sa disposition, il devra alors avoir le pouvoir d'établir et d'exploiter ses propres installations de transformation et (ou) d'entreposage.

Dans la mesure où l'Office aurait l'autorité de négocier des accords pour la manutention, la transformation, le transport et l'entreposage du poisson accepté à un point particulier de livraison, il devra en fait déterminer l'écart entre le point d'exportation "en magasin" et les prix f.o.b. "en port" aux endroits de livraison. L'écart consisterait de prix de revient qui ne sont pas mis en commun et exclut par conséquent les frais de mise en filet et d'entreposage. On obtiendra l'écart, ainsi déterminé, en partant du "prix initial", à la livraison et cet écart varierait avec chaque endroit de livraison. Pour chaque espèce et chaque catégorie, le pêcheur individuel recevrait à la livraison un paiement initial égal au prix initial moins l'écart.

En pratique, le pêcheur recevrait à la livraison un certificat lui permettant de participer à tout paiement à venir. Le certificat en question tiendrait lieu de reçu et indiquerait le volume de chaque espèce, catégorie et qualité livrées, les prix initiaux respectifs, les écarts respectifs ainsi que les paiements initiaux. On enverrait un double à l'Office qui, alors, le créditerait au compte du pêcheur et émettrait un chèque à son nom.

**9. Nous recommandons que l'Office vende et se débarrasse du poisson à des prix qu'il considère raisonnables, en n'oubliant pas le but général de la promotion de la vente du poisson d'eau douce du Canada sur les marchés internationaux.**

La Commission juge souhaitable que l'Office utilise les exportateurs actuels comme agents titulaires d'un permis pour exporter le poisson de l'Office et ses produits. En d'autres termes, bien que l'Office doive déterminer l'utilisation du poisson pêché à l'intérieur de la région désignée, les responsables actuels devraient continuer à s'occuper des marges de manutention, de mise en filets, d'entreposage etc... le prix à l'exportation, les efforts physiques requis, y compris l'exportation.

Nous prévoyons, que l'Office décidera de ses prix de vente "en magasin" à des endroits d'exportation déterminés par l'Office. La méthode d'établissement des prix par l'Office serait vraisemblablement que le prix de base de chaque poisson et de chaque produit serait identique, quel que soit l'endroit d'exportation. Il est par conséquent sous-entendu que les prix d'exportation "en magasin" varieraient parallèlement à la différence dans les frais de transport.

**10. Nous recommandons que l'Office ait le pouvoir de financer les pêcheurs avec la capital d'exploitation.**

Actuellement, ce sont les compagnies ou les distributeurs de poisson qui s'en chargent. L'établissement de l'Office supprimera la motivation de ce service. La Commission se rend compte que bien des pêcheurs aujourd'hui manquent de capitaux et doivent être équipés par un individu ou un organisme pour pouvoir pêcher. Bien des pêcheurs ne peuvent profiter de nantissement ou des banques ordinaires. Par ailleurs, l'Office ou ses agents, semblent être

l'organisation toute désignée pour voir à l'achat de matériel ou d'approvisionnements lorsque les compagnies de pêche ne s'en occuperont plus. Néanmoins, la Commission est fermement convaincue que l'Office ne devrait prêter ou avancer de sommes d'argent qu'elle suppose pouvoir être remboursées au cours de la période de livraison. C'est-à-dire que l'Office ne devrait fournir qu'un capital d'exploitation ou des fonds à courts termes pour des articles tels que l'essence, l'huile, la nourriture, les réparations etc... Même dans ce cas, on aura soin d'établir une distinction avec l'activité de commercialisation, de telle sorte que les frais de financement pourraient être assurés et imposés de façon équitable, c'est-à-dire pour emprunteur et par dollar emprunté. Le remboursement sera prélevé sur le compte de l'emprunteur à l'Office, et cet acompte sera crédité avec les paiements initial et final sur la prise de l'emprunteur.

L'Office ne devra pas s'occuper du financement des bateaux, des moteurs et des filets. Il est évident que les sommes d'argent avancées par l'Office à cette fin ne pourraient être remboursées pendant la période de livraison. L'Office ne pourrait le justifier, car en fait il est un syndic qui garde des fonds au bénéfice des pêcheurs et ces fonds doivent être crédités d'un paiement final une fois par an. La Commission estime que l'Office ne devrait pas administrer le financement des bateaux, moteurs et filets avec les fonds provenant d'une autre source. Cela compromettrait l'indépendance de l'Office vis-à-vis les pêcheurs, alors que l'indépendance est fondamentale si l'on veut réussir la commercialisation.

Actuellement, un certain nombre de coopératives reçoivent une aide financière par l'entremise de la Direction des affaires indiennes du ministère du Nord canadien. On pourrait fort bien étendre ce service pour couvrir le financement des bateaux, des moteurs et des filets des pêcheurs individuels à la création de l'Office. En réalité, financer les besoins matériels du pêcheur se révélerait un problème beaucoup moins sérieux si tous les pêcheurs étaient membres de la coopérative.

**11. Nous recommandons l'établissement de normes et de catégories pour le poisson et ses produits afin de favoriser une commercialisation bien organisée, pour garantir un approvisionnement de poisson de haute qualité et pour augmenter la confiance du consommateur dans le poisson d'eau douce canadien.**

Cette recommandation et celles qui suivent établissent un système de base favorable à une exploitation fructueuse de l'Office. Il est nécessaire d'uniformiser les catégories et le système d'inspection pour que le pêcheur accorde sa confiance à l'Office, et, autre point important, le consommateur étranger serait plus confiant d'obtenir le genre de poisson qu'il désire. Bien que la Commission se soucie particulièrement de l'inefficacité des catégories et de l'inspection présentement dans les régions désignées, cette recommandation s'appliquerait à toute la pêche intérieure.

On devra ranger la majorité, voire la totalité des espèces, dans des catégories de taille. On achèterait le poisson du pêcheur de la façon suivante: 1) "brut", c'est-à-dire, le poisson qu'on vient tout juste de retirer de l'eau, 2) "apprêté", c'est-à-dire le poisson éviscéré, mais auquel on a laissé la tête, les nageoires et les écailles, 3) "sans tête", c'est-à-dire le poisson apprêté, mais auquel on a coupé la tête. En outre, chacune de ces catégories peut être "fraîche" ou "congelée."

On doit marquer le poisson blanc en se basant sur le degré d'infection de *Trienophorus*. Le poisson destiné à être examiné par les autorités américaines devrait rentrer dans la catégorie "clear"; dans le cas contraire, il devrait porter l'inscription "infected". Le poisson "clear" devra être le seul mis sur le marché au Canada, ainsi qu'aux États-Unis, sauf le poisson levé en en filets, et devrait toujours être acheté "apprêté". Pour faciliter l'identification, le poisson "infected" devrait toujours être acheté "brut" ou "sans tête". On peut facilement se procurer

des renseignements sur les méthodes servant à déterminer quels lacs donnent la catégorie "clear" et lesquels donnent la catégorie "infected".

La classification du poisson blanc et du doré devrait distinguer si on les pêche au parc à filet <sup>(1)</sup> ou au filet maillant. Le poisson blanc et le doré pris au parc à filet est mieux considéré actuellement sur le marché new-yorkais que les mêmes prix au filet maillant.

La classification doit naturellement reconnaître la qualité. Pour assurer la bonne marche de l'Office, la Commission est d'avis qu'il ne devrait y avoir que deux catégories de qualité de poisson de consommation: le poisson de bonne qualité et celui qui est inacceptable. La "bonne qualité", toujours de l'avis de la Commission, doit représenter une norme supérieure et plus stricte qu'"acceptable" pour l'alimentation des êtres humains. Pour assurer une bonne qualité, on doit inclure dans la catégorie des "rebuts" tous les "whitegills" ou poissons noyés, c'est-à-dire ceux qui sont morts avant d'être retirés de l'eau.

Enfin, on doit tenir compte pour la classification, des différences, selon le lac de prise, de corps gras, de couleur et d'autres caractéristiques inhérentes du poisson qui peuvent influencer la décision du consommateur.

On a émis bien des vues opposées quant au mérite relatif des poissons de différents lacs. Nous avons l'impression que les pêcheurs, distributeurs et autorités locales sont beaucoup plus convaincus de la supériorité inhérente de poissons de certains lacs que ne le sont les acheteurs américains. Il semble néanmoins que les acheteurs soient prêts à payer davantage le poisson de certains lacs en raison de certaines caractéristiques favorables. Il serait très difficile de fixer des normes pour établir un classement, et dans la classification réelle, il serait aussi difficile d'établir une ligne de démarcation. Cependant, il est souhaitable, par souci de justice envers les pêcheurs, que les catégories primées soient aussi reconnues par la profession et soient incorporées dans le système de classification. La Commission a inclus une classification modèle des poissons fondée sur les méthodes de classification reconnues présentement dans le commerce du poisson. Cette recommandation souligne également le besoin de normes et de catégories pour les produits du poisson transformé comme le poisson levé en filet.

La Commission recommande que l'établissement des normes ne soit pas confié à l'Office. Nous sommes d'avis que cette fonction devrait être la responsabilité du ministère fédéral des Pêcheries, après consultation avec tous les partis s'occupant de la production et de la commercialisation. La classification, c'est-à-dire le triage de la prise, serait faite par les agents du Bureau. C'est un fait reconnu que le pêcheur ayant les connaissances nécessaires pourrait se charger de la plus grande partie avant la livraison, après quoi les agents de l'Office pourraient vérifier et approuver les catégories livrées. L'inspection pour l'exportation, c'est-à-dire une vérification de l'application consciencieuse des normes fixées, relève, du point de vue constitutionnel, du ministère fédéral des Pêcheries.

La Commission admet la présente ligne de conduite <sup>(1)</sup> du ministère du Commerce de ne pas examiner chaque envoi de poisson qui sort d'une province et que par conséquent, la classification appropriée devrait d'abord être du ressort de l'Office ou de ses représentants. Néanmoins, elle croit qu'il serait souhaitable que le gouvernement fédéral effectue une inspection sur une base plus étendue.

---

<sup>(1)</sup> Il est entendu que pour des raisons de qualité, "parc à filet" comprend les "nasses", et autres appareils de prise analogues.

<sup>(2)</sup> cette ligne de conduite figure à l'appendice C.

**12. Nous recommandons qu'une aide financière soit accordée à l'industrie secondaire de la pêche afin qu'elle modernise ses entrepôts frigorifiques et ses établissements de transformation.**

Nous croyons que l'Office ne peut atteindre son objectif de mise en marché ordonnée et de contrôle de la qualité en n'employant que les entrepôts et les établissements de transformation actuels. L'aide financière, en tant que stimulant, pourrait encourager l'adoption d'un programme de modernisation plus hâtif. Nous insistons pour que, au moment d'accorder une aide financière, on ait toujours présent à l'esprit l'objectif d'utiliser le plus efficacement possible le poisson de la région désignée. La Commission recommande qu'une aide semblable soit accordée à l'Office s'il juge à propos de prendre possession des installations actuelles et de les moderniser ou d'en ériger de nouvelles faute d'initiative de la part de particuliers.

A cet égard, la Commission pense aux dispositions de la Loi sur les installations frigorifiques, chapitres 52 et 313 des Statuts révisés du Canada, 1952, et au règlement établi conformément à cette loi. Bien que le règlement ne soit pas en vigueur à l'heure actuelle, nous croyons qu'une aide de ce genre pourrait de nouveau être accordée en ce qui concerne les entrepôts frigorifiques de poisson d'eau douce à condition que ces entrepôts puissent maintenir une température de -15°F.

**13. Nous recommandons que le gouvernement du Canada entreprenne des démarches officielles auprès du gouvernement des États-Unis en vue d'en venir à une entente visant une méthode d'inspection du poisson blanc qui donnerait satisfaction au deux pays.**

Il est essentiel au bon fonctionnement de l'Office que l'on sache avec certitude, aussi près de la source de production que possible, si le poisson qui a été classé "acceptable" au Canada sera accepté comme tel par les inspecteurs de la *Food and Drug Administration* des États-Unis. De son côté, la *Food and Drug Administration* doit être absolument certaine que le poisson qui a été classé "acceptable" au Canada est réellement acceptable. Selon la méthode actuelle d'échantillonnage, ni l'Office ni la *Food and Drug Administration* ne peuvent avoir cette certitude. Nous recommandons que des entretiens aient lieu en vue de résoudre ce problème.

**14. Nous recommandons que tous les gouvernements intéressés concertent leurs efforts en vue de mettre les pêcheurs au courant de l'activité de l'Office.**

À cet égard, la Commission songe à la nécessité d'informer les pêcheurs des classifications que l'Office emploiera lors de l'achat du poisson. Il faudrait procéder ainsi afin tout d'abord de dissiper toute méfiance entre les pêcheurs et le représentant de l'Office lorsqu'il certifiera les classes livrées. De plus, en étant ainsi mis au courant, les pêcheurs acquerront un sens de participation qui engendra leur bonne volonté et leur collaboration active.

Le pêcheur ne devrait pas seulement connaître la classification du poisson qu'il a l'habitude de livrer. Il devrait également apprendre aussi comment améliorer la qualité de ses prises. A cet égard, il faudrait organiser un programme à long terme qui enseignerait au pêcheur le moyen de produire la meilleure qualité possible. Le succès remporté par l'Office dépendrait avant tout de la qualité; c'est pourquoi, il faudrait préparer avec le plus grand soin les normes à suivre pour obtenir un produit de qualité. La réalisation de la présente recommandation serait grandement simplifiée dans les endroits où des coopératives existent.

**15. Nous recommandons que la législation actuelle régissant la pollution des eaux soit rigoureusement appliquée et que les gouvernements prennent toutes les dispositions supplémentaires voulues afin d'empêcher la pollution des eaux intérieures du Canada.**

La législation ne doit pas avoir comme unique objectif de rendre et de garder l'eau "sans danger" pour les humains; elle doit également créer un milieu où le poisson d'eau douce du Canada pourra se développer. Il faudrait tenir compte des besoins des pêcheries intérieures, lors de l'adoption des mesures correctives et préventives visant la pollution des eaux.

16. Nous recommandons que la recherche relative aux poissons et aux produits du poisson d'eau douce se poursuive et s'amplifie au besoin.

La Commission est d'avis qu'il serait très profitable que certains travaux de recherches portent sur le moyen de découvrir le "kyste" du *Triacnophorus crassus* qui se trouve dans le poisson blanc entier. À l'heure actuelle, une partie de chaque envoi doit être détruite afin d'établir le taux d'infection.

La Commission a constaté que l'Office de recherches sur les pêcheries du Canada et les hommes de science de plusieurs gouvernements provinciaux effectuent des travaux de recherches ayant pour but ultime d'accroître la prise de poissons utiles dans les eaux intérieures canadiennes. Ces programmes de recherches devraient être encouragés et amplifiés.

17. Nous recommandons que l'ouverture et la fermeture des saisons de pêche dans les lacs soient déterminées conjointement par les gouvernements intéressés en vue de faciliter la coordination de l'approvisionnement et de la demande.

Sommaire des avantages qui résulteraient de l'application des recommandations de la Commission:

- (1) L'industrie des pêches intérieures de l'Ouest serait en meilleure position pour négocier la vente du poisson d'eau douce parce qu'il n'y aurait qu'un seul organisme de vente qui coordonnerait l'approvisionnement et la demande, établirait des normes et surveillerait la qualité.
- (2) La qualité serait améliorée et le consommateur pourrait avoir confiance dans les produits du poisson d'eau douce du Canada.
- (3) L'utilisation de la prise du poisson des eaux intérieures de l'Ouest serait coordonnée par un seul organisme, ce qui porterait au maximum la valeur marchande de poisson.
- (4) Le coût du rassemblement, de la manutention et de la transformation serait inférieur à celui qui résulte de l'inefficacité du système actuel.
- (5) Les mesures visant l'accroissement et le développement des marchés pour les espèces commerciales ordinaires et pour le poisson qui n'est pas encore mis en marché, comme "les espèces non-appréciées", seraient établies par l'organisme central.
- (6) Les recettes d'exportation du poisson d'eau douce seraient plus élevées qu'elles ne pourraient l'être sans ces améliorations à la mise en marché.
- (7) L'augmentation de ces recettes serait directement assignée au pêcheur.

...



### III—HISTORIQUE DE LA PECHE DANS LES EAUX INTERIEURES DU CANADA

#### GENERALITES

L'archéologie démontre que depuis des millénaires l'homme exploite les ressources piscicoles d'un grand nombre de lacs des territoires qui constituent maintenant le Canada. Les premiers explorateurs européens ont remarqué que le poisson constituait un aliment important pour la plupart des tribus originaires du Canada. Avant de connaître les méthodes de pêches européennes, les aborigènes canadiens pêchaient à l'aide de lances, d'hameçons en cuivre, de nasses et de filets maillants fabriqués avec des matériaux locaux tels que l'écorce intérieure du saule et les racines du thinya.

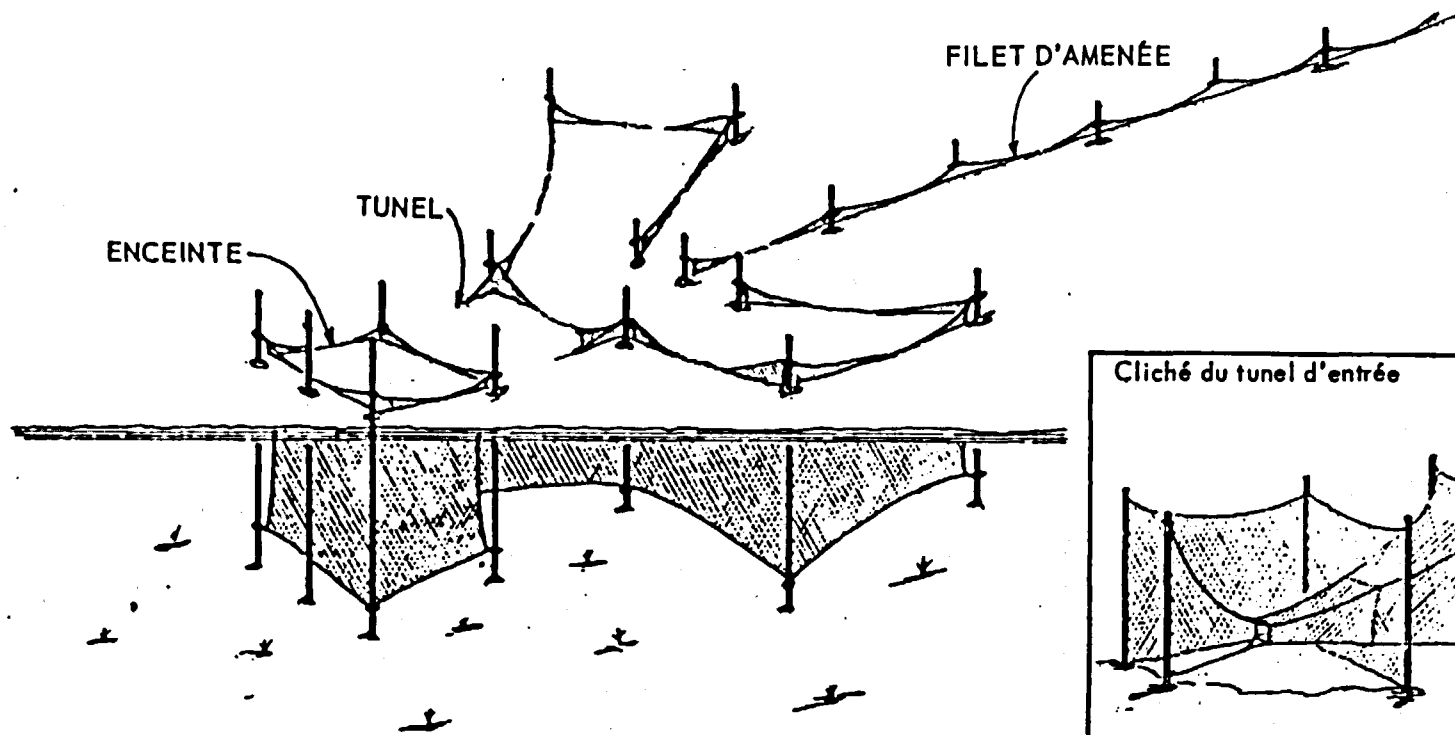
L'importance du poisson blanc au tout début du Canada est soulignée à maintes reprises dans les ouvrages où l'on trouve des énoncés tels que celui de l'explorateur Preble qui déclare que le poisson blanc avait une telle valeur alimentaire que les emplacements d'un grand nombre sinon de la plupart des postes de commerce et des postes d'hiver de plusieurs groupes d'explorateurs, endroits rendus célèbres par les ouvrages littéraires sur l'Arctique, ont été choisis parce que le poisson blanc s'y trouvait en abondance. Monseigneur Taché, archevêque du Grand Winnipeg, écrit que le poisson blanc a été son principal aliment et très souvent son seul aliment durant des années entières.

Les premiers colons prenaient et consommaient le poisson local. À mesure que chaque agglomération se développait, certains hommes, immigrants européens ou aborigènes, ont fait de la pêche une spécialité, tout particulièrement dans le but de vendre sur place le poisson qu'ils prenaient. Dès que les moyens de transport et de commercialisation le leur ont permis, ces hommes se sont souvent adonnés à la pêche afin de vendre le poisson sur des marchés éloignés. Le présent historique vise essentiellement la pêche destinée aux marchés plus ou moins éloignés. Il ne traite que de la pêche commerciale dans les eaux intérieures de l'Ontario, du Manitoba, de la Saskatchewan, de l'Alberta, des Territoires du Nord-Ouest et du Yukon parce que la pêche commerciale dans d'autres eaux intérieures du Canada est relativement négligeable. Il n'est pas question non plus de la pêche de l'omble arctique qui se pratique le long de la côte septentrionale ni de la pêche plutôt restreinte dans l'estuaire du Fleuve Mackenzie parce qu'elles sont considérées comme des pêches marines.

#### LAC ERIE

À cause d'une abondance remarquable de poisson le lac Érié a toujours été dans une classe à part. Au 18<sup>e</sup> siècle, les Indiens se groupaient d'habitude près du Sandusky à la saison propice pour la prise du poisson blanc jeté sur le rivage par les tempêtes du nord-est. L'esturgeon se prenait en de telles quantités près de Pointe Pelée que les premiers colons canadiens de cette région trouvaient qu'il était avantageux de les prendre avec des fourches et de les transporter à pleines charretées pour en faire un engrais pour leurs fermes. Un rapport du gouvernement des États-Unis sur le lac Érié, publié en 1885, établit que les pêches du lac sont très importantes, qu'elles dépassent celles de tous les autres Grands lacs ou de toute autre étendue d'eau douce du monde. Il continua d'en être ainsi pour la plus grande partie de la période que couvre le présent historique. Aujourd'hui, près du quart de toute la production de poisson d'eau douce du Canada provient de la partie canadienne du lac Érié, soit 35 millions de livres en 1965.

PIÈGE EN FILET



Cliché du tunnel d'entrée

Vers 1870, alors que la pêche commerciale dans les eaux canadiennes a commencé à prendre de l'ampleur, plusieurs des villes américaines les plus importantes de cette époque (Toledo, Sandusky, Cleveland, Érié, Dunkirk et Buffalo) étaient situées sur les bords de lac Érié; lorsque les moyens de transport modernes se sont développés, le lac Érié se trouvait à une distance raisonnable des centres peuplés de l'Amérique du Nord. Il s'ensuit que les pêcheurs du lac Érié ont toujours été particulièrement favorisés lorsque venait le temps de commercialiser leur prise. La pêche du lac Érié a connu une plus grande prospérité que la plupart des pêches en eau douce parce que les ressources piscicoles étaient plus abondantes et les marchés plus faciles d'accès. La plupart des innovations dans le domaine de la pêche dans les eaux intérieures ont été introduites sur le lac Érié pour s'étendre de façon graduelle aux autres Grands lacs et aux endroits de pêche les plus éloignés. Voilà pourquoi nous décrivons en détail les engins et les méthodes de pêche en usage sur le lac Érié.

### Pièges en filet

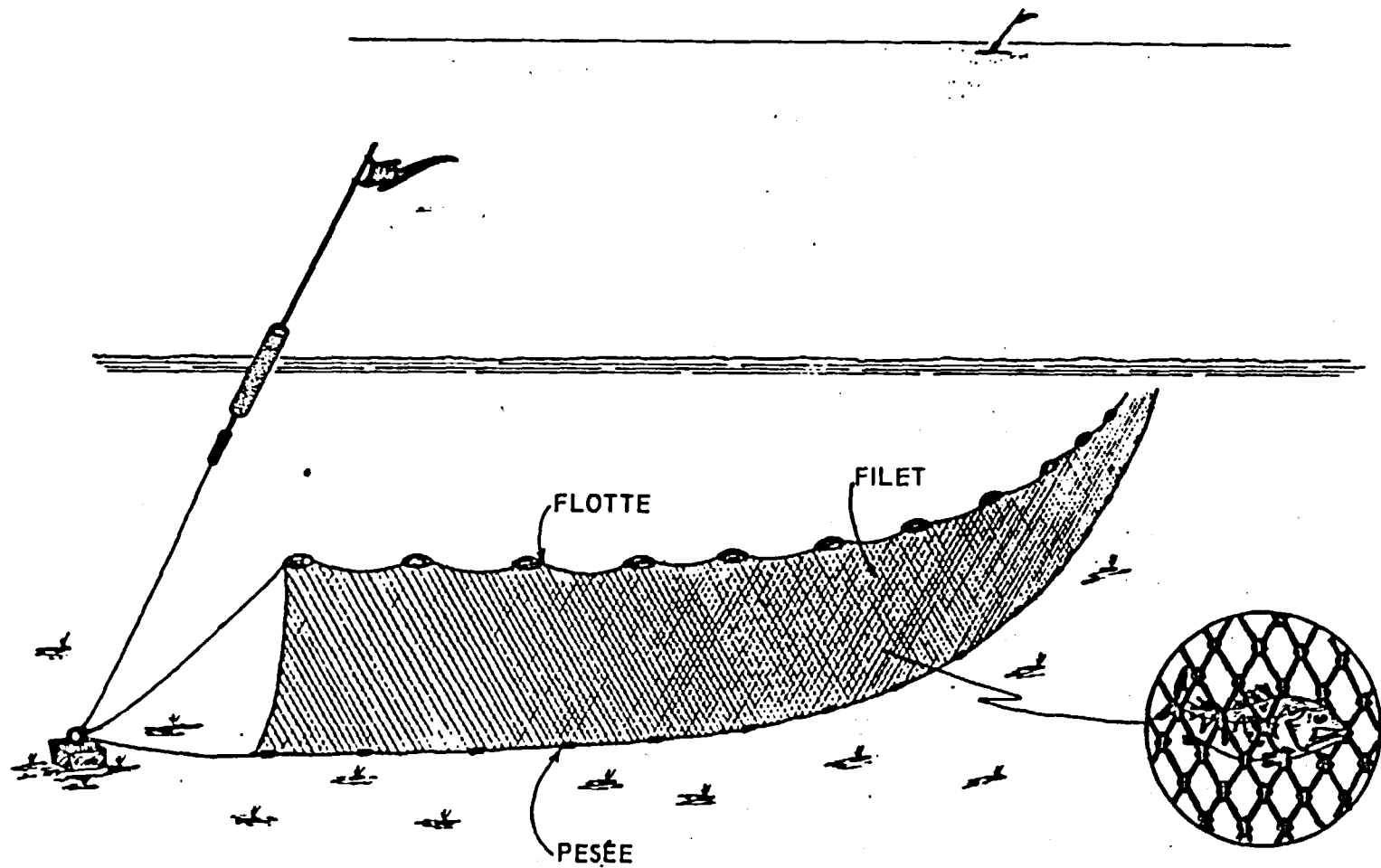
Les pièges en filet ont été tout particulièrement employés dans le lac Érié. Le filet servant à la fabrication de ces pièges est un tissu plutôt lourd. Les pieux qui supportent la partie supérieure du filet sont enfouis à une profondeur de plusieurs pieds au fond du lac et dépassent de plusieurs pieds la surface de l'eau. Ces pieux sont placés avec soin à des endroits déterminés d'avance de façon que le filet, lorsqu'on le videra, prenne une forme bien précise. Le filet d'amenée est essentiellement une clôture droite en filet ordinairement placée à angle droit de la rive la plus rapprochée; lorsque le poisson atteint cette clôture il cherche à la suivre jusqu'à ce qu'il parvienne à la partie la plus profonde où se trouve la "tête" du piège en filet. Le filet de cette tête est placé de façon que le poisson est dirigé de plus en plus profondément dans un piège d'où la sortie devient de plus en plus difficile. Le poisson entre enfin dans l'enceinte (partie de la tête) où il demeure comme du bétail dans un parc jusqu'à ce que les pêcheurs en soulèvent le fond de façon à rassembler le poisson au même endroit d'où il pourra être facilement et rapidement recueilli à l'aide de carrelets.

Vers 1850, des pêcheurs du Connecticut ont installé le premier piège en filet dans le lac près de Sandusky, (Ohio). Le premier employé dans les eaux canadiennes a été installé près Wheatley, en 1852. En 1853, deux autres ont été installés dans les environs et un autre à Lom-banks. De ces endroits, situés aux extrémités opposées du lac, l'emploi s'en est répandu avec rapidité le long de la rive canadienne; cependant, c'est surtout dans le tiers ouest de lac que l'on en trouve le plus grand nombre.

Les pièges en filet ont subi très peu de transformation depuis leur création. Le plus important changement apporté est dû à l'emploi des fibres synthétiques qui, au cours des dix dernières années, ont presque entièrement remplacé le tissu de coton et le cordage en manille ou en sisal. Ces nouveaux matériaux ont contribué à l'élimination presque complète du goudronnage des pièges en filet, qui exigeait un travail énorme et désagréable.

Au début, les vaisseaux servant à la pêche aux pièges en filet étaient des voiliers mesurant de 22 à 28 pieds de longueur sur environ 10 pieds. Ils étaient à fond plat, à faible tirage, leur gouvernail et leur quille étaient amovibles, ce qui était indispensable pour qu'ils pénètrent dans l'enceinte sans accrocher le filet et soient tirés sur le rivage. Durant la première décennie du siècle actuel, les barques mues par des moteurs à essence ont remplacé les voiliers. Ces nouvelles barques avaient également un fond plat, l'arbre de l'hélice était muni d'un joint articulé qui permettait de relever l'arbre et l'hélice dans un recoin lorsque les filets étaient levés ou lorsque la barque était tirée à sec. Au cours des années trente et quarante les coques en acier ont graduellement remplacé les coques en bois employées jusqu'alors et des appareils munis de moteurs pour la manutention des filets ont fait leur apparition.

FILET MAILLANT



Il faut une sonnette flottante pour enfoncer les pieux qui soutiennent le piège en filet; le même bâtiment sert aussi à les enlever avant le gel des eaux chaque année. Antérieurement, le mouton et le treuil qui servaient respectivement à enfoncer et à retirer les pieux étaient actionnés à la main. Cependant, au début du siècle actuel, des moteurs à essence ont remplacé la main-d'oeuvre à cette fin.

### Fillets maillants

Les fillets maillants sont constitués de fils fins et résistants attachés les uns aux autres de façon à former une suite de carrés égaux nommés mailles. Chacun de ses côtés longitudinaux est attaché à de gros cordages dont l'un est muni de lest et l'autre de flottes. D'ordinaire dans les pêches des eaux intérieures du Canada, le cordage muni de pesées repose dans le fond du lac tandis que les flottes maintiennent le cordage supérieur à la surface sans toutefois soulever le cordage qui est au fond du lac. Le poisson se prend dans le filet et y demeure jusqu'à ce que le filet maillant soit tiré à bord du navire de pêche. Il faut alors enlever les poissons un à un du filet.

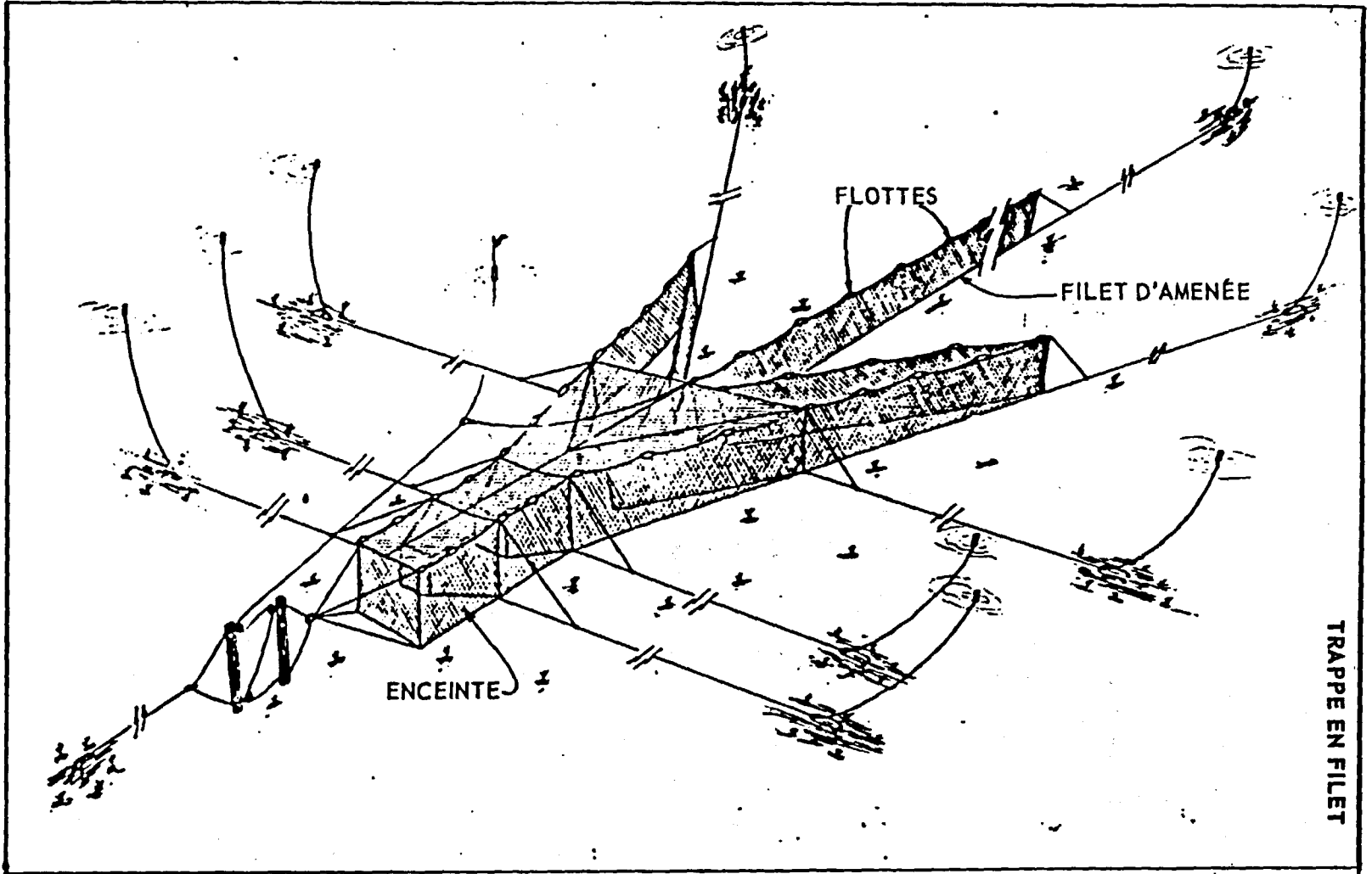
Les premiers filets maillants étaient maintenus à l'aide de pierres qui servaient de lest et de morceaux de bois qui servaient de flottes. Cependant, quand la pêche commerciale commença à se développer, l'usage de pesées en plomb et de flottes en cèdre est devenu courant. Au début, le filet était en ficelle de lin mais, vers 1900, et durant plusieurs décennies, le coton a graduellement remplacé le lin. Au cours des années 40, des flottes creuses en plastique ont remplacé celles en cèdre et vers 1950, la ficelle de nylon a été substituée au coton.

Au début, les pêcheurs se plaçaient dans des bateaux à rames ou à voiles mesurant environ 30 pieds de longueur pour vider les filets maillants. Vers 1880, ils ont commencé à employer des barques mues à la vapeur et munies d'hélices à vis et en 1900, les navires à vapeur étaient employés presque partout. Les premiers navires à vapeur ressemblaient aux remorqueurs à vapeur qui servaient à trainer, les chaînes de billes etc.; ils étaient même munis de puissants poteaux de remorquage à l'arrière. Depuis ce temps les navires qui servent à vider les filets maillants sur les Grands lacs, se nomment "remorqueurs".

Les premiers remorqueurs de pêche aux filets maillants avaient une coque en bois, mesuraient environ 60 pieds de longueur et étaient plutôt étroits. La surface de travail sur le pont et celle d'entreposage à l'intérieur étaient plutôt restreintes parce que la chaudière, le moteur à vapeur et le combustible occupaient beaucoup de place. Le kiosque de navigation était exigü. Les filets étaient tirés à la main, un petit rouleau fixé de l'un ou l'autre côté du navire facilitait cette manoeuvre. Vers 1900, des machines à tirer les filets ont été mises à l'essai et bientôt tous les remorqueurs de filets maillants en ont été équipés. Au début des années 1900, les moteurs à essence et les moteurs diesel ont graduellement remplacé les moteurs à vapeurs; la forme de la coque a été modifiée afin d'élargir le navire et l'espace réservé aux moteurs de propulsion a été réduit. De 1900 à 1930 les coques en acier ont remplacé peu à peu les coques en bois. Un abri a été aménagé sur le pont et, au début des années 1900, un rouf a été installé d'un bout à l'autre du pont de certains navires; en 1920 la plupart des remorqueurs en étaient munis. Ce rouf assurait chaleur et abri aux pêcheurs qui, d'heure en heure, enlevaient un à un les poissons pris dans les filets; il empêchait également les filets de geler en un bloc solide dans la boîte à filets lorsque le temps était froid.

### Trappes en filet

Un nouvel engin de pêche, la trappe en filet, a été graduellement mis au point du côté américain du lac Érié. La trappe en filet est conçu d'après le même principe que le piège en filet, sauf qu'elle est sans pieux. Des flottes en supportent la partie supérieure tandis que



TRAPPE EN FILET

des ancrés en assurent la forme désirée. Contrairement au piège qui s'étend de la surface de l'eau jusqu'au fond du lac, la trappe s'étend du fond jusqu'à une partie seulement de la surface. Elle offre plusieurs avantages: elle se déplace avec facilité, son coût initial est moins élevé, les frais d'entretien sont inférieurs, une barque peut en manipuler un plus grand nombre et elle est moins exposée à être endommagée durant les tempêtes. Comme dans le cas du piège, les poissons y demeurent en vie jusqu'à ce que les pêcheurs les retirent à l'aide de carrelets.

L'emploi des trappes en filet dans les eaux canadiennes a été défendu pendant presque toute la période qui fait l'objet du présent historique. Toutefois, cette interdiction a été levée, en 1950, et vers 1952, la plupart des pêcheurs qui employaient des pièges en filets munis de pieux les ont abandonnés en faveur du nouveau genre de trappes. On les fabriquait d'abord en ficelle de coton et en corde de manille ou de sisal mais ces matériaux ont été remplacés par le nylon et par d'autres produits synthétiques.

### Seines, verveux dit Fykes et lignes fixes

La seine est un filet oblong muni de poids et de flottés qu'on pose parallèlement à la plage et qu'on tire ensuite vers la rive, ce qui rassemble le poisson entre le filet et la plage. Les premiers colons préféraient les seines, mais celles-ci ont été remplacées en grande partie par des pièges en filet dès l'introduction de ces derniers. Les seines n'ont joué qu'un rôle secondaire dans nos pêches.

Le principe du piège employé dans les pièges en filet et les trappes en filet est également utilisé dans les verveux dit Fykes, mais ceux-ci sont beaucoup plus petits. On emploie des troubles ronds ou carrés pour donner à ces filets la forme requise; c'est pourquoi on les nomme souvent verveux. Ils n'ont joué qu'un rôle secondaire dans nos pêches.

Bien qu'une part considérable des prises commerciales des États-Unis aient été effectuées avec des lignes fixes, les hameçons boîtés n'ont joué qu'un rôle peu important dans les pêches commerciales en eau canadienne.

### Chaluts

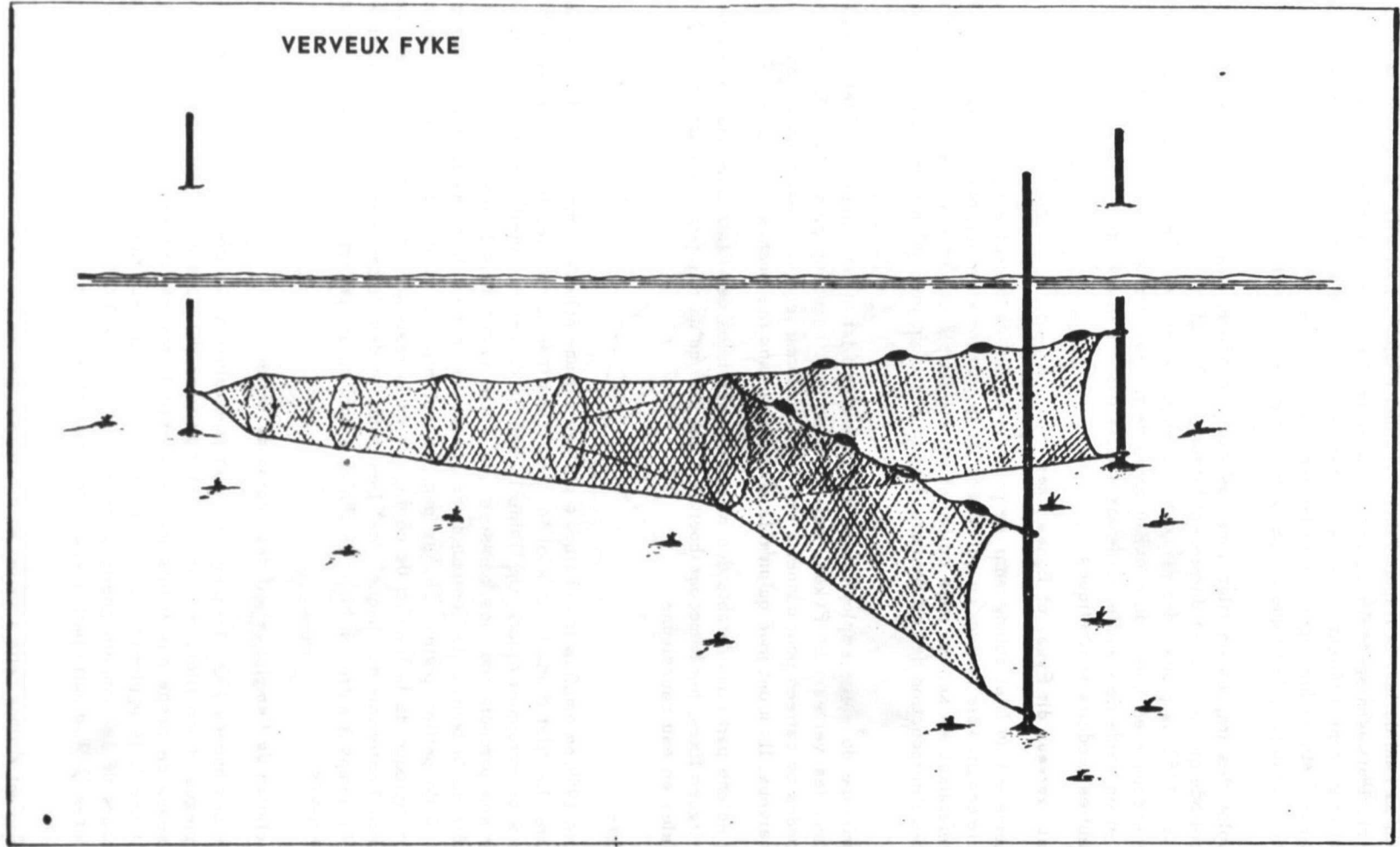
Depuis 1959 on emploie les chaluts à plateau sur une échelle commerciale du côté canadien du lac Érié. Le filet d'un chalut à plateau est constitué de ficelles lourdes et ressemble plus ou moins à un entonnoir aplati. On traîne la bouche de cet entonnoir sur le fond du lac et elle avale sur son parcours tous les poissons qui s'accumulent dans la queue pointue. On fixe de chaque côté de la bouche de l'entonnoir des panneaux chargés de poids lourds qui ressemblent beaucoup à de petites portes. Chaque panneau est relié au bateau de pêche par un cordage. L'action réciproque de la traction du cordage et de la résistance de l'onde écarte les panneaux qui étendent l'entonnoir de chaque côté. Des poids et des flottés étendent l'entonnoir en sens vertical. De temps à autre, on hisse le chalut à bord ce qui permet d'enlever facilement le poisson de la queue.

### L'évolution de l'emploi relatif des engins de pêche

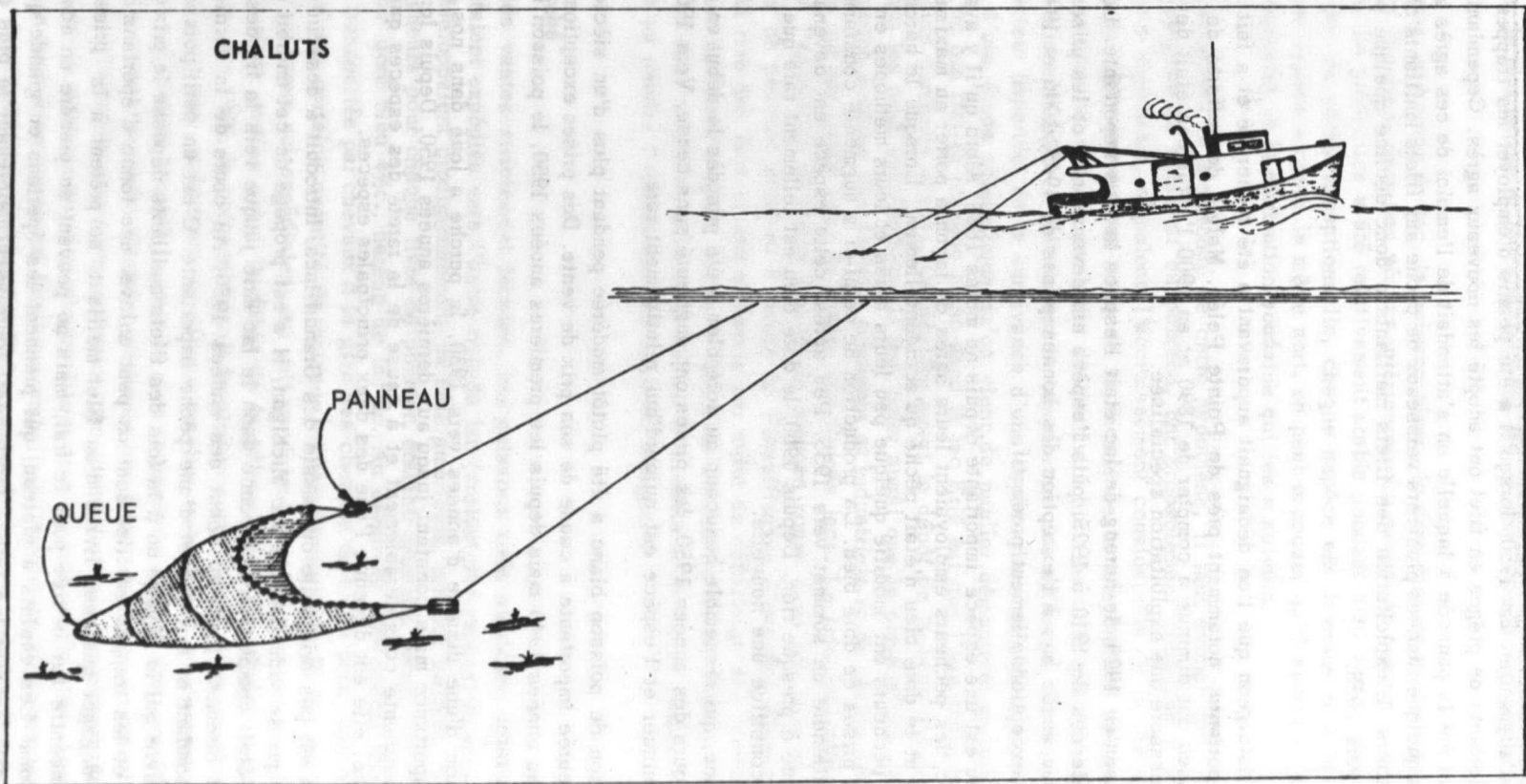
Jusqu'aux années 1920, les pièges en filet prédominaient du côté canadien du lac Érié. Bien que ces pièges et les filets maillants fussent utilisés dans les deux tiers est du lac, l'emploi des vaisseaux de pêche aux filets maillants était fortement restreint dans le tiers ouest, où il y avait une forte agglomération de pièges en filet. Ces restrictions se sont adoucies peu à peu au cours de la première guerre mondiale. De 1925 à 1930, d'une part à cause des prises décroissantes<sup>(1)</sup> et, d'autre part, à cause des frais plus élevés de la main-d'oeuvre et des filets,

(1) Beaucoup ont attribué cette situation au relâchement des restrictions sur les vaisseaux de pêche aux filets maillants.

VERVEUX FYKE







le nombre de pièges en filet a sans cesse diminué. Dans l'intervalle, le nombre de filets maillants n'a cessé d'augmenter. En 1950, lorsqu'il a été permis d'employer les trappes en filet, la plupart des exploitants de pièges en filet ont adopté les nouveaux agrès. Cependant, les trappes en filet n'ont pas été la panacée à laquelle on s'attendait de l'emploi de ces agrès a continué de diminuer. Depuis quelques années plusieurs vaisseaux de pêche aux filets maillants ont été transformer en chalutiers. L'exploitation des filets maillants a donc décliné quelque peu depuis le sommet atteint vers 1955.

### Prise

En 1880, l'esturgeon que l'on dédaignait auparavant a été recherché et a fait l'objet d'une pêche importante, notamment près de Pointe Pelée. Malgré des efforts de plus en plus intenses les prises ont diminué à compter de 1890 et en 1900 l'esturgeon était devenu trop rare pour qu'on lui consacre une exploitation spécialisée.

De 1850 jusqu'en 1925, le hareng de lac était l'espèce la plus importante. Les prises ont été assez élevées de 1910 à 1925, puis l'espèce est devenue rare et les prises ont diminué jusqu'à un niveau assez bas à l'exception des bonnes prises de 1945, 1946 et 1947 qui ont résulté d'un frai exceptionnellement productif.

Le doré bleu est une espèce importante depuis au moins 1885. Alors qu'il y avait abondance de hareng de lac, les pêcheurs employaient leurs agrès de façon à porter au maximum les prises de cette espèce et le doré bleu n'était pêché qu'accidentellement. Lorsque le hareng de lac est devenu rare les pêcheurs ont modifié quelque peu leurs agrès et leurs méthodes en vue de porter au maximum les prises de doré bleu. La production de celui-ci a augmenté constamment à partir de 1925 pour atteindre un sommet vers 1955. Peu après, cette espèce est devenue rare et les prises ont diminué à presque rien. Depuis 1960, le doré bleu est tellement rare que la prise d'un seul doré bleu constitue une nouvelle.

Le doré jaune, qui ressemble beaucoup au doré bleu a été pris dès le début en quantités raisonnables. Au cours des années 1950, les prises ont augmenté sans cesse. Vers 1960, elles ont commencé à diminuer et l'espèce est aujourd'hui relativement rare.

La production de poisson blanc a été plutôt modérée pendant plus d'un siècle, mais cette espèce est demeurée importante à cause de son prix de vente. Des prises exceptionnelles ont eu lieu au cours des années 1940 mais depuis les premières années 1950, le poisson blanc devient de plus en plus rare.

À l'exception d'une dizaine d'années vers 1930, la perche a joué dans nos pêcheries un rôle de peu d'importance mais constant jusqu'aux dernières années 1950. Depuis lors les prises de perche ont augmenté considérablement et à cause de la rareté des espèces qui soutenaient au début la pêche, elle est devenue l'une des deux principales espèces.

L'éperlan n'est pas originaire du bassin des Grands lacs. Introduit à dessein en 1912 dans le lac Crystal, qui se vide dans le lac Michigan, il s'est propagé de cet endroit dans tous les Grands lacs. Il était complètement inconnu dans le lac Érié jusque vers la fin des années 1940 et on le voyait rarement jusqu'au début des années 1950. Au cours de la dernière décennie, l'éperlan est abondant et fait l'objet d'une pêche importante. C'est un petit poisson et le coût de la main-d'oeuvre qui le dégage un à la fois des filets maillants dépasse le prix de vente. Les pièges en filet et les trappes en filet dont on peut enlever une tonne d'éperlans dans le temps qu'il faut pour dégager quelques livres d'un filet maillant, se prêtent à la prise de l'éperlan lorsqu'il est concentré sur la rive pour le frai, mais ne peuvent en prendre un nombre suffisant aux autres saisons. Les chaluts à plateau, qui prennent les éperlans en grande quantité toutes les saisons et dont on peut les retirer facilement, fournissent maintenant la plus grande partie de la prise.

Plusieurs autres espèces commerciales dont la carpe, la barbue, le doré noir, le bar blanc le malachigan, le moxostome et le catostome ont été et sont toujours produits en quantités modérées.

L'esturgeon, le hareng de lac, le poisson blanc, le doré bleu et le doré jaune ont joué tour à tour un rôle important dans nos pêches intérieures. La pêche de chaque espèce a franchi les mêmes étapes. La production a été relativement stable pendant bien des années; ensuite, après quelques années de pêche exceptionnelle, chaque espèce est devenue rare et l'est demeurée. Puisque chaque espèce a connu le même sort, on peut supposer qu'il existe un rapport entre les pêches surabondantes et la diminution soudaine qui les a suivies.

Tout en admettant le bien-fondé de cette hypothèse, il faut avouer que d'autres facteurs, surtout les changements d'habitat du poisson, ont probablement contribué à la baisse. Parmi les changements importants, signalons l'accroissement considérable de la température moyenne des eaux depuis 1900, surtout par suite de la hausse de la température moyenne de l'air mais aussi, dans une certaine mesure, par suite de l'activité humaine telle que le défrichage des terres, qui en réduisant l'ombre a fait monter la température des affluents. On sait que la température est un facteur important de la survivance d'une espèce dans un milieu donné. Par exemple, les résultats d'une étude scientifique qu'on vient de publier démontrent qu'une des conditions importantes d'un bon frai de poisson blanc dans le lac Érié est que l'eau soit plus froide qu'elle ne l'a été depuis quelques années. On déplore aussi le dépôt de la boue d'égout sur nombre de frayères, ce qui les rend inutilisables. Il faut noter aussi que la composition chimique de l'eau a changé beaucoup à cause des déchets ménagers et industriels et du résidu des engrais chimiques employés sur les terres dans le bassin des Grands lacs. Le principal effet de cette contamination a été l'apparition de temps à autre de grandes zones dans les lacs où ni le poisson ni leurs aliments ne peuvent survivre à cause de l'insuffisance d'oxygène dissout. D'autre part, l'érosion de la rive des lacs et des affluents par suite du défrichage des terres agricoles et de certaines autres activités a rendu les lacs bien plus boueux qu'ils ne l'étaient il y a un siècle. On sait que les eaux troublées nuisent beaucoup à la santé du poisson. Enfin, l'arrivée récente de l'éperlan a pu réduire l'abondance des espèces indigènes.

#### Mise en marché

A part des ventes strictement locales, les poissons tirés au début des eaux canadiennes du lac Érié étaient expédiés vers l'autre rive du lac (surtout par vapeur) et vendus dans les villes qui se développaient prodigieusement du côté américain, surtout Buffalo. En 1885, les prix offerts aux pêcheurs pour chaque livre de poisson étaient: poisson blanc 5½c.; esturgeon 5½c.; doré jaune 5c.; doré bleu 4½c.; hareng de lac 1c. Au début du XX<sup>e</sup> siècle une bonne partie de la prise était transportée par chevaux à la gare des chemins de fer la plus rapprochée et expédiée sur rail, mais une certaine quantité de poisson traversait toujours le lac en petits bateaux à vapeur. Au début, ceux qui expédiaient sur rail vendaient leur poisson par contrat à un prix convenu entre les deux parties avant le début de la pêche. Après la généralisation de l'usage du téléphone, soit vers 1905, le poisson faisait le plus souvent l'objet d'un marchandage quotidien. En 1910, la plupart des exploitants de pièges en filet emballaient leur poisson sur la glace et le transportait par camion jusqu'à la gare la plus rapprochée d'où il était expédié sur rail vers New York et les autres marchés. Certains pêcheurs aux filets maillants en faisaient autant, mais comme ils étaient installés aux ports centraux, par opposition aux exploitants de pièges en filet qui débarquaient le poisson sur des plages libres tout le long de la rive, beaucoup vendaient leur poisson en vrac à un marchand local qui emballait l'apport de plusieurs remorqueurs. Dans plusieurs cas, les conditionneurs locaux étaient propriétaires de grandes flottes de remorqueurs de filets maillants ou les contrôlaient.

Au cours des années 1920, les grossistes de Détroit ont commencé à prendre livraison du poisson aux conserveries des pêcheurs. En 1940, très peu de poisson du lac Érié voyageait sur rail; la plupart des prises étaient transportées en camion depuis la conserverie sur le lac jusqu'aux grossistes de Détroit, de Chicago et d'autres villes. A la suite du mécontentement accru des pêcheurs au filet maillant au sujet des prix offerts par les conditionneurs locaux, il se forma dans un certain nombre de ports de pêche des coopératives de pêcheurs pour la mise en conserve et la vente du poisson. Quelques-unes des coopératives fonctionnent toujours, mais la plupart ont fait faillite.

Jusqu'aux années 1930, la plupart du poisson était expédié entier, rond, c'est-à-dire tel qu'il sortait de l'eau sauf qu'on l'emballait dans la glace. Signalons l'exception notable du hareng de lac; aux années de très grande production, on en vendait beaucoup éviscéré mais non étêté. Depuis une trentaine d'années on transforme une partie croissante des prises en filets; les éperlans sont éviscérés et étêtés. Le filetage et l'apprêt des éperlans ont été effectués surtout par les conditionneurs aux ports de pêche au filet maillant, notamment par les coopératives. Depuis quelques années, une bonne partie de la production obtenue de la pêche au filet maillant, aux pièges en filet, aux trappes en filet et aux chaluts a atteint le marché par l'intermédiaire d'une seule société, qui est devenue la plus grande entreprise du continent nord-américain pour le traitement du poisson d'eau douce.

## AUTRES PÊCHES DANS LE BASSIN DES GRANDS LACS

### Lac Ontario

Les débuts de la pêche commerciale sont obscurs. Apparemment, les colons menaient de front la pêche et l'agriculture et il y avait dès 1800 un certain négoce du poisson. En 1867, alors qu'on a commencé à tenir compte des prises, le lac Ontario produisait environ deux millions de livres par an, soit un peu moins que la moyenne de toutes les années ultérieures. Les premières pêches gravitaient autour du comté de Prince Edward et de la péninsule du Niagara, mais on débarquait bien avant 1900 le poisson a des ports tout le long de la rive canadienne. Depuis 40 ans, la pêche dans les deux tiers ouest du lac a diminué peu à peu au point que le gros de la flotte de pêche est maintenant attachée aux ports du comté de Prince Edward ou des comtés voisins.

Les filets maillants ont toujours été et sont encore le principal instrument de prise. Les matériaux ont suivi à peu près la même évolution que sur le lac Érié. Toutefois, on a rarement employé sur le lac Ontario les gros remorqueurs de filets maillants. Peu après le début du siècle, les bateaux à voiles et à rames ont été remplacés par des embarcations ouvertes, à coque en bois, mues par des moteurs à essence, qui mesuraient le plus souvent 30 pieds de longueur. Les dimensions des embarcations n'ont guère changé, mais les moteurs et la forme des coques se sont améliorés peu à peu. Depuis vingt ans, les coques en acier ont remplacé en grande partie les coques en bois et la plupart des bateaux ont été munis de tire-filets.

Les verveux dit Fykes ont joué et jouent encore un rôle secondaire; on les emploie pour prendre quelques-unes des espèces moins désirables, surtout dans la baie de Quinté. L'emploi des seines a été plutôt restreint; elles servaient surtout aux colons. La production des autres genres d'agrès a été négligeable.

À part du commerce local, les premiers débouchés pour le poisson du lac Ontario ont été Oswego, Buffalo et Toronto. Plus tard, des particuliers ont expédié une bonne part de leurs prises sur rail vers New York et d'autres marchés. Depuis quelques années, la plupart des pêcheurs livrent leurs prises aux acheteurs locaux, qui les emballent dans la glace et les expédient en camion ou sur rail aux grossistes dans des villes éloignées, surtout aux États-Unis.

Les prises de cisco ont fluctué beaucoup, mais elles s'établissent en moyenne à environ un million de livres par an, ce qui en fait la plus importante famille de poisson au point de vue de la quantité. La production est depuis vingt ans très inférieure à la moyenne à long terme.

Bien que la production de truite grise ait atteint environ un demi-million de livres par an au cours des deux décennies antérieures à 1930, dépassant même le million en 1925, la production habituelle depuis un siècle a été de beaucoup inférieure, surtout depuis vingt ans.

La production de poisson blanc au cours du siècle a fluctué légèrement et a atteint en moyenne environ un demi-million de livres par an, sauf pendant les deux décennies qui ont précédé 1930, alors que les prises étaient beaucoup plus abondantes. En effet, on a tiré des eaux jusqu'à deux millions et demi de livres en 1923 et en 1924. Récemment, les prises de poisson blanc ont été bien inférieures à la moyenne à long terme.

Une variété lacustre du saumon atlantique était très prisée au début de la colonisation mais la reproduction en a été colossalement réduite après 1835 et, vers 1890, cette espèce n'existait plus dans le lac Ontario. Pendant presque tout le siècle dernier, les prises étaient surtout constituées d'espèces de moindre importance que nous énumérons approximativement dans l'ordre de leur importance commerciale: le doré (jaune et bleu), le brochet, la perche, la barbus, la carpe, l'anguille et l'esturgeon. Au cours de la dernière décennie, la perche blanche, introduite par inadvertance dans le lac, est devenue une espèce commerciale. Tout au long de l'histoire de la pêche commerciale au Canada, on signale de fortes quantités de gaspareau, mais ce poisson ne trouve pas beaucoup d'acquéreurs.

#### Le lac Huron

Vers 1800, on trouve une importante colonie dans les environs de Michilimackinac et un commerce local de poisson. Bien que cette pêche primitive se pratiquait dans les eaux qui à l'heure actuelle appartiennent aux États-Unis, une partie du poisson était pêchée dans les eaux canadiennes, mais quoi qu'il en soit, la plupart des pêcheurs étaient des sujets britanniques. Aux premiers temps de la colonie, les femmes des colons effilaient de la toile de lin apportée d'Europe pour la fabrication des vêtements et en utilisaient les fils pour produire des filets maillants. Cependant on a bientôt importé de la corde d'Écosse pour en faire les filets. Vers 1860, les plombs et les flottes de cèdre remplacèrent les pierres et les flottes en bois de 2½ pieds carrés, qui étaient en usage jusqu'à cette date. Vers la même époque, des remorqueurs à vapeur commencèrent à remplacer les canots, les bateaux à rames et les voiliers de petite taille utilisés jusqu'alors. Dès 1835, on pêchait au filet dans la baie Georgienne et avant 1855, à Southampton. Vers 1870, la pêche au filet maillant se pratiquait dans toutes les eaux canadiennes du lac. Les techniques employées après 1860 ressemblaient fort à celles qu'on pratiquait sur le lac Érié, sauf qu'on employait davantage de petites embarcations et que l'introduction progressive des moteurs diesel, des coques d'acier et des ponts fermés a été plus lente. La pêche au filet maillant a donc été la principale méthode de pêche des temps les plus reculés jusqu'à nos jours.

Depuis 1882, on a utilisé le piège en filet au sud de Goderich, le long de la côte sud de l'île Manitoulin et à divers endroits de la baie Georgienne, mais il a toujours été d'importance secondaire sur le lac Huron; l'usage des seines ou d'autres engins de pêche du même genre a été sans importance.

Vers 1870, alors que la pêche dans la partie canadienne du lac Érié ne commençait qu'à être mise en valeur, celle du lac Huron était déjà une industrie florissante, qui produisait plus de quatre millions de livres de poisson par an. Bien que la production totale des pêcheries du lac Érié ait été la plus considérable depuis 1900, l'industrie de la pêche sur le lac Huron était également très bonne jusqu'à ce que la situation change de façon sérieuse il y a 25 ans, avec l'apparition de la grande lamproie marine.

La lamproie se présente un peu comme une anguille et on l'appelle parfois, à tort "l'anguille-lamproie". On trouve environ cinq espèces de lamproie dans les eaux des Grands lacs, dont l'une seulement, la grande lamproie marine, nous intéresse particulièrement. À l'âge adulte, la grande lamproie marine se nourrit presque exclusivement de sang de poisson. Sa bouche adaptée à ce mode d'alimentation a la forme d'un suçoir puissant qui lui permet de s'attacher solidement à sa proie. Grâce à ses dents bien placées et à une sécrétion buccale corrosive, la lamproie a tôt fait de blesser sérieusement le poisson auquel elle s'attache; elle se nourrit ensuite de son sang. Certains poissons parviennent à survivre à l'attaque d'une lamproie, mais un bon nombre, la plupart probablement, en meurent, soit à cause de la perte de sang qu'ils ont subie, soit à cause de l'infection subséquente de leurs blessures. Ainsi, la grande lamproie marine tue des poissons qui ont plusieurs fois sa taille. Comme elle absorbe uniquement le sang qui est une fraction minime du poids total de la proie, le nombre de poissons qu'une seule lamproie requiert pour se nourrir est bien plus grand que celui dont se nourrit un poisson prédateur qui consomme toute sa proie. Par conséquent, les lamproies, même en nombre restreint, ont un effet infiniment dévastateur.

La grande lamproie marine est une espèce très répandue, originaire des deux côtes de l'Atlantique du Nord. À l'époque préhistorique, un groupe de lamproies de cette espèce s'adaptèrent à la vie en eau douce, dans le lac Ontario. Les chutes du Niagara empêchèrent ces lamproies adaptées à la vie en eau douce d'atteindre les autres Grands lacs jusqu'à ce que la construction du canal Welland leur ouvrit une voie d'invasion. Bien qu'elles doivent avoir atteint le lac Huron plus tôt, on trouve les premières preuves concrètes de leur présence dans ce lac dans un rapport de l'année 1937. Depuis, leur taux de multiplication a été phénoménal et elles ont envahi toutes les régions du lac. Bien que la grande lamproie marine s'attaque à presque toutes les espèces de poisson, elle ne semble pas leur avoir porté sérieusement atteinte, sauf à la truite grise, dont elle a énormément réduit l'abondance.<sup>(1)</sup>

Avant l'arrivée des grandes lamproies marines, la truite grise était le principal poisson pêché dans les eaux canadiennes du lac Huron. Pendant un demi-siècle, la production annuelle de truites grises s'est élevée à près de 4 millions de livres. Puis, par suite des ravages causés par les lamproies, les captures de truite ont rapidement fléchi à moins d'un million de livres en 1945.<sup>(2)</sup> Elles ont continué à baisser encore pour devenir à peu près nulles ces dernières années.

Pendant presque tout le siècle dernier la production annuelle de poisson blanc a varié de un à deux millions de livres, à l'exception cependant des récentes captures extraordinaires qu'on fait dans la baie Georgienne pendant les années 1950 et qui étaient dues à une descente exceptionnelle de poissons blancs en 1943.

Au cours du siècle dernier, les prises de cisco ont varié considérablement, la moyenne s'établissant à environ un million de livres par an sans accuser de tendance générale ni à la baisse ni à la hausse. Il semble très probable que les captures ont été déterminées par la demande plutôt que par la disponibilité.

Les apports d'autres espèces, comme l'esturgeon, le brochet, le doré jaune et la perche, ont été modestes. Depuis 1930, on trouve beaucoup d'éperlans localement, mais il n'y a pratiquement pas de pêche commerciale à l'éperlan.

(1) Toutes les tentatives faites afin d'établir une corrélation entre la diminution de la truite grise et tous facteurs autres que l'attaque de la lamproie ont échoué.

(2) En 1945 la truite grise s'est surtout pêchée dans la baie Georgienne que la grande lamproie marine a atteint plus tard que le bassin principal du lac Huron.

Vers 1870, les pêcheurs de l'Île-aux-Canards, de la Baie Georgienne, et du chenal Nord expédiaient habituellement leur poisson aux grossistes de Détroit par bateaux à vapeur. Pendant les quelques décennies qui ont suivi le bateau à vapeur a été supplanté par le chemin de fer; dans certains cas, cependant, on acheminait le poisson par bateaux de très loin jusqu'aux gares de chemins de fer les plus proches. Depuis 1930, les camions qui achètent le poisson directement du pêcheur et le livrent aux grossistes ont remplacé le transport par chemin de fer dans certaines régions, spécialement dans le cas des ports situés entre Sarnia et Tobermory. Les méthodes de mise en marché ont suivi le même mode d'évolution que celles du lac Érié.

### Le lac Supérieur

Dès le début de la colonisation<sup>(1)</sup> les Ojibways vinrent de régions très éloignées, à Sault Sainte-Marie pour y embarquer, après les avoir fumés, les poissons blancs qu'ils avaient pêchés dans les rapides Sainte-Marie, à l'extrémité inférieure du lac Supérieur. Au 19<sup>e</sup> siècle il était fréquent de voir deux hommes dans un canot, munis seulement de carrelets, prendre à eux seuls 1,000 livres de poisson blanc par jour.

De 1832 à 1842, on pêchait de petites quantités de poissons près de Grand-Portage (actuellement Fort William). Ce poisson était ensuite salé, mis en tonneaux et expédié par bateau à Détroit. Vers 1860, une industrie de pêche semblable était exploitée dans les régions voisines de Rosport. À partir de 1885, la plus forte partie des prises a été expédiée au marché sous forme de poisson frais emballé dans de la glace et on s'est servi de plus en plus de la ligne ferroviaire qui venait d'être construite pour envoyer au marché le poisson capturé dans la partie septentrionale du lac. Cependant, jusqu'en 1928, on a continué à acheminer une partie des prises de poisson de cette région, par bateau vers les États-Unis. Ces dernières années, on a eu de plus en plus recours au transport par camion.

Avant 1880, il se pêchait près de Sault Sainte-Marie un peu de poisson qui servait au commerce local. En 1882, des fonds américains ont servi à financer un établissement de pêche dans les eaux canadiennes, ce qui a fait augmenter considérablement la production au cours de la décennie suivante. On débarquait le poisson dans de petites agglomérations établies à cet effet le long de la rive nord de Sault-Sainte-Marie et qui, vers 1885, s'étendaient jusqu'à la baie Pancake; plus tard, des villages de pêcheurs se sont formés encore plus loin de Sault-Sainte-Marie. Les bateaux à vapeur venaient embarquer le poisson de ces villages et le transportaient à Sault-Sainte-Marie. Une fois réfrigéré, le poisson était emballé et envoyé à bord de cargos (plus tard, par chemin de fer) jusqu'à Chicago et Détroit. Le développement progressif du réseau routier, pendant les 30 dernières années, et spécialement au cours de la dernière décennie a permis de transporter le poisson à Sault-Sainte-Marie par camion plutôt que par bateau. Pendant les quelques dernières décennies, le poisson a été emballé dans les villages de pêche plutôt qu'à Sault-Sainte-Marie.

Bien qu'on se soit servi de pièges en filet et d'autres genres d'engins, la pêche s'est surtout faite au moyen de filets maillants, parfois à bord de remorqueurs de grande taille, mais, depuis des années, surtout au moyen petites embarcations; jusqu'en 1915, on s'est servi de voiliers et, depuis lors, de bateaux à coque de bois, à moteur, dépourvus de treuils de halage<sup>(2)</sup>, commandés par un patron assisté d'un second et même, dans certains cas, par un seul homme; habituellement, ces embarcations allaient à la pêche dans les eaux voisines de leur port d'attache.

La truite grise a, sans aucun doute, été la plus importante espèce de poisson des eaux canadiennes du lac Supérieur pendant toute la première moitié de notre siècle. De 1895 à 1950, les

<sup>(1)</sup> Les Jésuites en ont fait mention en 1640.

<sup>(2)</sup> On se sert de plus en plus de treuils depuis 20 ans.

prises ont atteint une moyenne de 1.5 million de livres et n'ont jamais été inférieures à un million de livres. Par suite de la présence de la grande lamproie marine signalée pour la première fois en 1946, les captures de truites grises ont beaucoup diminuées après 1950, tombant en 1960 à 3 p. 100 de la moyenne établie de longue date. L'empoisonnement massif et coûteux à l'aide de jeunes poissons provenant de bassins d'incubation, a depuis permis de relever le chiffre des captures à environ 8 p. 100 du niveau antérieur à l'arrivée des lamproies.

À l'origine, l'espèce la plus importante des eaux du lac était le poisson blanc. Après 1900, comme la truite grise prenait la première place, le poisson blanc est devenu une espèce secondaire, qu'on capturait en même temps que la truite grise, à raison d'une livre de poisson blanc par 5 livres de truite. Depuis l'arrivée des lamproies, la production de poisson blanc a baissé.

La production de cisco a été très irrégulière; parfois les prises ont été plus fortes que celles des truites, mais elles ont toujours été inférieures du point de vue de la valeur. Bien que certaines restrictions légales aient contribué à limiter la production, il est fort probable que la production ait été déterminée par la demande plutôt que par la disponibilité.

Les prises de dorés jaunes ont progressivement augmenté pendant le dernier siècle, mais la production en est encore relativement faible. L'esturgeon a constitué une espèce importante pendant une courte durée à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, mais les captures ont été négligeables au cours de notre siècle. Aucune autre espèce n'a occupé une place vraiment importante.

#### Les petits lacs

Le lac Saint Clair est un des maillons de la chaîne des Grands lacs mais il n'est pas considéré comme l'un d'eux, à cause de son exigüité. La production de poisson dans la section canadienne a peu varié, s'établissant à une moyenne annuelle légèrement inférieure à un million de livres pendant plus d'un siècle, ce qui représente un chiffre énorme par rapport à l'étendue du lac (1/40 du lac Supérieur). Il est d'intérêt historique de noter que les prises ont été constituées de fortes quantités de truites grises et de ciscos jusqu'en 1893 et de poissons blancs jusqu'en 1920. La disparition de ces espèces d'eau froide laisse supposer que les eaux du lac sont sensiblement plus chaudes qu'il y a 100 ans. Ces dernières années, les dorés jaunes et les carpes sont devenus les principales espèces de poisson, mais on en prend également plusieurs autres.

Les principaux moyens de production ont été le piège en filet et la seine. On s'est aussi beaucoup servi d'hameçons appâtés, mais pas de filets maillants. Les bateaux de pêche étaient forcément de petite taille et de faible tirant. La commercialisation s'est développée de la même façon que dans la région du lac Érié, bien qu'elle ait été fortement influencée par le fait que toutes les parties du lac sont à proximité de Détroit, qui leur offre un excellent débouché. Parmi les faits nouveaux et intéressants à noter, nous signalons la demande croissante de poissons vivants destinés à alimenter les étangs privés, surtout aux États-Unis, où les gens payent un droit pour faire de la pêche sportive.

Dès 1898, on s'est livré à la pêche commerciale sur le lac *Nipigon*, mais la première industrie piscicole d'importance a commencé en 1917. On y pêchait uniquement aux filets maillants. Dès l'origine on s'est servi de remorqueurs équipés de treuils de halage, mais les ponts n'étaient pas couverts; ce n'est qu'au cours de ces récentes années qu'on a utilisé les remorqueurs à pont fermé. Les captures consistaient surtout de poissons blancs et de truites grises. Le doré jaune et l'esturgeon étaient d'importance secondaire; on y capturait en outre quelques autres espèces.

Les premiers rapports dont nous disposons indiquent qu'en 1885, la production du lac *Nipissing* était de 70,000 livres et qu'elle consistait principalement de dorés jaunes, de brochets et



de poissons blancs. L'esturgeon, le maskinongé, l'achigan noir et le cisco vinrent bientôt s'ajouter à la liste et, pendant plusieurs décennies, la production s'est élevée à 100,000 livres par an. En 1922, une loi a sérieusement réduit la pratique de la pêche commerciale et, depuis 1930, les prises annuelles sont habituellement inférieures à 30,000 livres. Jusqu'à 1908, on pêchait surtout au filet maillant; depuis, le piège en filet est le seul engin de pêche permis par la loi.

En 1615, Champlain a remarqué que les Hurons se livraient à la pêche dans le lac Simcoe. Les Ojibways, qui sont venus s'installer dans cette région plus tard, y ont également pêché. Les Européens vinrent s'établir sur les rives du lac entre 1820 et 1830 et peu après ils s'adonnaient également à la pêche, se servant surtout des méthodes qu'ils avaient apprises des Ojibways. Une bonne partie des captures était consommée localement mais une industrie destinée à approvisionner des marchés plus éloignés se développa dès le début du siècle dernier. On pêchait sous la glace autant que pendant la saison des eaux libres. Jusqu'à tout récemment, la pêche au harpon était courante. L'usage des filets maillants s'est progressivement répandu jusqu'en 1885 mais à ce moment cette méthode a été restreinte par la loi. En 1890, l'usage des filets maillants et des autres méthodes de pêche est devenu illégal et ainsi, la pêche aux filets maillants n'a pas contribué beaucoup à l'industrie de la pêche au cours de notre siècle. De 1910 à 1929, les seines étaient l'engin de pêche le plus employé, mais le seinage a progressivement diminué jusqu'à disparaître complètement vers 1950. La pêche à l'hameçon a toujours occupé une place importante dans la pêche commerciale et, ces dernières années, elle est devenue la seule méthode utilisée. Il est courant de voir un pêcheur capturer à lui seul 100 poissons blancs par jour, soit en pêchant à la ligne sous la glace ou pendant la saison des eaux libres.

A cause des restrictions imposées par la loi depuis longtemps, la production n'a jamais été très élevée. La plus forte production enregistrée en 1895, dépassait à peine 300,000 livres. Les principaux produits de la pêche commerciale étaient les poissons blancs, les truites grises, les carpes, les ciscos, les achigans noirs, les esturgeons, les brochets et les maskinongés, les dorés jaunes et les perches.

## LES GRANDS LACS AU SUD DU MANITOBA

### Pêche d'hiver

On se livre très peu à la pêche commerciale sur les Grands lacs entre la saison des glaces et la fonte, mais dans les autres régions intérieures du Canada, la saison des pêches hivernales a occupé dès les premiers temps une place importante dans cette industrie. La plupart des techniques de la pêche hivernale ont été mises au point par les pêcheurs des Grands lacs au sud du Manitoba, principalement ceux du lac Manitoba. Les méthodes que nous décrivons ci-après sont en usage dans toutes les régions intérieures du Canada, hormis les Grands lacs. Sauf les changements dont nous faisons mention, les méthodes ont peu évolué depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

La pêche d'hiver est pratiquée par des hommes qui se tiennent debout sur la surface glacée des lacs. On ne sert pas de bateaux. La première difficulté consiste à passer une corde sous la glace entre les "bassins" creusés dans la glace à une distance de la longueur d'un filet (soit environ 100 verges). Lorsque la couche de glace n'a pas plus de deux ou trois pouces d'épaisseur<sup>(1)</sup> on creuse un petit trou à la hache, par lequel on pousse sous la couche de glace une longue planche de bois, munie d'une corde. Il s'agit alors de la faire glisser habilement

(<sup>1</sup>) Avant l'arrivée des Européens, les Indiens pratiquaient par dessus tout cette méthode, même lorsque la couche de glace était épaisse. Avant l'invention du "jigger" les hommes qui se livraient à la pêche commerciale se servaient de la même technique, qu'ils avaient apprise des Indiens, par l'intermédiaire des marchands de fourrure.

dans la bonne direction. Lorsque la couche de glace est assez mince, il est facile de la voir et, lorsqu'elle s'arrête, on perce rapidement un deuxième trou par lequel on pousse la planche à nouveau dans la direction voulue. Il faut parfois creuser une demi-douzaine de trous pour une longueur de filet. Lorsque la couche de glace est plus épaisse, et à ce moment-là, elle est généralement couverte de neige, on doit recourir à une méthode plus fastidieuse. D'abord, il faut creuser un bassin d'à peu près deux pieds de diamètre dans la couche de glace. Celle-ci a souvent deux ou trois pieds d'épaisseur et, lorsque la saison est plus avancée, elle atteint sur certains lacs, une épaisseur de six pieds. Jusqu'à récemment, on taillait ces bassins à l'aide d'un ciseau à glace ou d'un long pieu de fer dont l'une des extrémités est effilée (*needle bar*). Depuis 1950, on a de plus en plus recours aux méthodes mécaniques pour le creusage de ces bassins; dans la plupart des cas, ce sont des forets à moteur et dans certaines régions, on se sert aussi de scies articulées. Une fois que le bassin est formé, on le libère des fragments de glace, on pousse le "jigger" sous la glace, à travers ce trou, et on le dirige dans la direction désirée. Le "jigger"<sup>(1)</sup> se compose d'une planche de bois d'environ six pieds de longueur à laquelle est fixé un simple dispositif de leviers de fer, de façon qu'une brusque traction de la corde attachée au système des leviers, imprime un coup sec contre le plafond de la glace. Ce coup propulse le "jigger" dans la direction opposée à l'homme qui imprime la traction. Lorsque le "jigger" a été propulsé sur la longueur d'un filet, dans la direction voulue, par une succession de coups secs, on le récupère en creusant un second bassin à l'endroit où il est arrivé.

En récupérant le "jigger", on se trouve à installer une corde sous la couche de glace entre les deux bassins. Cette corde sert ensuite à faire passer le filet maillant sous la glace. Habituellement, on laisse le filet se placer au fond du lac. Dans certains cas, on munit le filet de flottes supplémentaires pour assurer que la ralingue supérieure soit juste au-dessous du plafond de glace. Autrefois, on courait le risque de voir les flottes geler et s'attacher à ce plafond de glace. Ces dernières années, on s'est surtout servi comme flottes de ballons-jouets gonflés que le gel attache rarement à la glace, mais que l'on peut toujours rompre si cela se produit, en imprimant un coup sec à la corde, ce qui libère le filet.

Pour le halage des filets, il faut rouvrir les bassins, qui ont bien entendu gelé dans l'intervalle, et remonter les deux extrémités du filet. On attache une corde à l'une des extrémités et on hisse le filet sur la glace par l'autre bassin; on passe ainsi une corde sous la glace afin de pouvoir réinstaller le filet. Le poisson doit être rapidement libéré du filet maillant avant que filet et poisson ne soient solidement gelés.

Ils sont souvent vidés sur-le-champ bien qu'il soit possible d'accomplir cette tâche désagréable plus tard dans un endroit chauffé quand les circonstances le permettent. À l'origine, tous les poissons pris en hiver étaient laissés sur la glace où ils gelaient, amassés en tas durant des semaines, avant d'être transportés au marché à loisir; cette coutume subsiste d'ailleurs dans bon nombre d'endroits. Il y a environ 40 ans, les pêcheurs du lac Manitoba, encouragés sans doute par le réseau ferroviaire particulièrement efficace qui desservait leur région, décidèrent de prendre des précautions spéciales afin d'empêcher leur poisson de se congeler à des températures inférieures à zéro et de les expédier vers le marché à l'état de non congélation; le poisson congelé se vendait à un prix plus élevé. Petit à petit, les divers pêcheurs de lac

---

(1) Bien qu'il y ait plusieurs versions contradictoires à ce sujet, le "jigger" aurait été inventé en 1898 par M. John Gavin, pêcheur du lac des Bois. Plusieurs pêcheurs des lacs Manitoba et Winnipeg ont contribué à lui donner sa forme actuelle; la dernière modification importante a été l'addition d'un engin destiné à produire du bruit, inventé par M. J.V. Johnson de Gimli en 1927; cet instrument permet de repérer le "jigger" en cours de manoeuvre. Depuis 1920, les "jiggers" ont fait partie de l'attirail classique de la pêche d'hiver

ont suivi leur exemple, en particulier au cours des 15 dernières années et aujourd'hui le poisson d'hiver est mis sur le marché à l'état de non congélation moyennant des conditions favorables.

Des améliorations récentes sont venues alléger le sort des pêcheurs d'hiver bien que la lutte fondamentale contre les intempéries se perpétue. La pêche sous la glace se pratique toujours à des températures inférieures au point de congélation, généralement sous zéro degré Fahrenheit, souvent à moins 20 et moins 30 degrés et quelques fois à 40 degrés sous zéro. Le vent est libre de balayer cette surface lisse glacée qui s'étend sur des milles et des milles. Les mains du pêcheur sont continuellement mouillées lorsqu'il pêche. Très peu de Canadiens ont un gagne-pain aussi ardu.

### Lac Manitoba

La pêche commerciale sur le lac Manitoba remonte à 1855 alors qu'on enregistrait des prises atteignant presque un demi-million de livres au cours d'un seul hiver. À quelques exceptions près (toutes avant 1910), il s'agissait d'une pêche d'hiver au filet maillant. En dépit de sa longue existence, l'industrie de la pêche ne commença à prendre un certain essor qu'après 1900. Cependant, la production annuelle au cours des cinquante dernières années a été substantielle surtout si l'on tient compte de la dimension du lac. Au début l'industrie de la pêche était constituée principalement de poisson blanc, mais aux alentours de 1920, le doré jaune le remplaça. Les prises de cisco étant à la baisse sur le lac Érié, elles furent remplacées par le cisco (tulibi) du lac Manitoba qui se classa au second rang de la production par la quantité des prises mais non leur valeur. Vers 1930, le doré noir, assez peu répandu jusque là, s'avéra un poisson commercial d'une importance croissante avec une production qui atteignait en 1940 celle du doré jaune. De 1940 à 1950, les prises de dorés noirs dépassèrent souvent celles du doré jaune. Depuis 1950 cependant, les prises de dorés noirs ont accusé un retard tandis que le doré jaune est devenu à nouveau la plus importante espèce. Depuis 1930, le poisson blanc connaît une importance secondaire et dernièrement négligeable. La production de cisco a été instable au cours de la dernière décennie reposant sur la demande plutôt que les réserves. Quant à la perche et au brochet, ils ne représentent depuis toujours qu'une faible partie des prises.

### Lac Winnipeg

Les eaux poissonneuses du lac Winnipeg contribuaient largement au régime alimentaire des Indiens, des commerçants de fourrure et des immigrants européens établis en bordure ou à proximité du lac. C'est en 1872 sinon plus tôt que naquit à Winnipeg même le commerce du poisson en provenance du lac Winnipeg. Le grand commerce des pêches fit son apparition en 1882 alors qu'un voilier fut utilisé pour transporter régulièrement le poisson vers les marchés de Winnipeg, et ilregistra une production de plus de 100,000 livres. En 1884 fut instauré le premier remorqueur de pêche à vapeur (il ressemblait sans doute à ceux qui étaient utilisés sur les Grands lacs à cette époque). Au cours de la même année, pour la première fois, le montant des exportations de poissons vers les États-Unis dépassa celui des ventes locales. Le nombre des remorqueurs et des petites embarcations s'est accru rapidement et l'on s'est mis à construire des glacières et des entrepôts frigorifiques. En 1887, la production annuelle dépassait 2½ millions de livres dont 60 p. 100 furent exportés vers les États-Unis. En 1893, l'industrie disposait de 30 voiliers et de 13 remorqueurs à vapeur, les prises annuelles atteignant presque 4 millions de livres.

D'après l'histoire de la pêche du lac Winnipeg, on ne pratiquait que la pêche au filet maillant; c'était d'ailleurs le seul instrument de pêche autorisé par la loi. Au tout début, quelques seines et hameçons gamis furent utilisés ainsi que des pièges en filet, mais en nombre très

restreint; cette pratique disparut en 1890. Depuis 1960, un nombre également restreint de trappes en filet de modèle semblable à ceux du lac Érié ont été utilisés pour la pêche.

Les filets maillants employés ressemblaient fondamentalement à ceux du lac Érié dont on a fait la description<sup>(1)</sup>; cependant, les pêcheurs des lacs de l'Ouest utilisaient des filets plus profonds en moyenne (soit un filet s'étendant davantage verticalement) que ceux utilisés dans les Grands lacs. En 1914 les filets étaient fabriqués en toile de lin, mais le coton vint remplacer la toile au cours de la décennie suivante; entre 1948 et 1950 le nylon vint à son tour remplacer le coton. Il y eut bientôt trois saisons de pêche distinctes.

La saison estivale était consacrée principalement à la pêche au poisson blanc et était concentrée dans l'immense bassin au nord du lac. En 1900, des remorqueurs à vapeur dont la coque était en bois et qui pouvaient déplacer de 10 à 25 tonnes furent employés pour l'installation des filets maillants. À cette époque, on ne possédait pas d'appareil pour retirer les filets; tout le travail était effectué à la main. Dans la plupart des cas, il y avait des lits et une petite cuisine pour l'équipage qui était composé d'environ six hommes vivant à bord tout au long de la saison de la pêche, mais ces remorqueurs n'étaient pas couverts comme ceux du lac Érié. On utilisait également des voiliers à deux mats, coque en bois, à moitié couverts, approximativement 30 pieds de long et possédant un équipage de trois hommes. Tôt le matin, le remorqueur tirait environ une douzaine de voiliers jusqu'aux bancs de pêche et les membres d'équipage des voiliers et du remorqueur commençaient à retirer les filets qu'ils avaient installés la veille. Une fois les filets retirés, les poissons embarqués et les filets installés à nouveau, les voiliers rentraient d'eux-mêmes à leur port d'attache moyennant un vent favorable ou sinon, les remorqueurs les tiraient à la fin de la journée de travail. Au port même (ou peut-être pendant le voyage de retour) les pêcheurs enlevaient les viscères et les branchies de leurs prises pour pouvoir vendre leurs poissons en vrac à l'exploitant du poste de pêche locale. Ce dernier expédiait le poisson frais après l'avoir mis sur la glace ou il le faisait congeler au port de pêche en utilisant un mélange de glace et de sel. Le poisson apprêté de l'une ou l'autre des manières précédentes était alors expédié par bateau vers le sud jusqu'à la société ferroviaire qui se chargeait de son transport jusqu'au marché.

De 1920 à 1930, les voiliers ont été remplacés par des bateaux de pêche mûs par l'essence. On a cessé de congeler le poisson dans les ports de pêche au cours de la même période et depuis plus de 30 ans, le poisson est expédié non congelé. Enfin en 1934, les remorqueurs à vapeur ont été interdits et depuis aucun navire de même dimension que les remorqueurs de pêche des Grands lacs n'a été utilisé.

Depuis 1930, le modèle courant du navire de pêche est un bateau mû par l'essence, d'une longueur de 40 à 45 pieds, coque en bois, d'une largeur de 10 à 12 pieds plus prononcée à l'avant, structure carrée à l'arrière et carène arrondie. Un rouf exigu au centre de l'embarcation était le seul abri couvert dont disposaient ces hommes. L'équipage se composait généralement de quatre hommes, y compris le patron. Pendant longtemps, on avait coutume de remonter le filet "en marchant"; c'était une méthode assez spéciale de hisser le filet à la main. Celui-ci était hâlé à bord par babord ou tribord devant, selon la direction du vent. Un des hommes s'avancait sur le pont aussi près du bord que possible, il attrapait solidement le filet, et faisant face à la proue, il marchait à reculons sur une distance d'à peu près 15 pieds. Pendant qu'il marchait ainsi, un second homme s'avancait, saisissait le filet et se mettait à son tour à le hisser à bord en marchant à reculons, et ainsi de suite. Cette méthode permettait de remonter le filet à un rythme régulier sans dépenser trop d'efforts. Bien que le modèle de l'embarcation de pêche soit resté

<sup>(1)</sup> Cette déclaration s'applique à tous les filets maillants employés au Nord de l'Ontario, au Manitoba, en Saskatchewan, en Alberta et dans les Territoires du Nord-Ouest.

pratiquement le même depuis 1930, des coques d'acier et des moteurs diesel ont fait leur apparition ces dernières années. On a également installé quelques treuils à filet de petite taille au cours de la dernière décennie. Les méthodes de manipulation du poisson capturé sont restées virtuellement les mêmes qu'en 1900 et même avant cette époque, sauf qu'on ne congèle plus le poisson au mélange de glace et de sel.

Depuis le début de notre siècle, il y a une saison distincte de pêche d'automne, qui a lieu après la pêche estivale du poisson blanc et avant les gelées. Cette pêche est consacrée à la capture des espèces autres que le poisson blanc et se pratique dans les régions du lac qui bordent les bancs de pêche traditionnels des poissons blancs. De tradition, et en raison des dispositions légales, les seuls bateaux de pêche dont on se sert sont des yoles d'environ vingt pieds de longueur. Bien que cette pêche ait pris beaucoup d'ampleur depuis une cinquantaine d'années, les méthodes en sont restées fondamentalement inchangées depuis le début du siècle. Contrairement à la méthode en usage sur la plupart des lacs canadiens, dans bien des cas, on attache des flotteurs supplémentaires aux filets maillants pour que la relingue supérieure du filet flotte à la surface; on a recours également à une autre méthode plus grossière qui convient seulement à la pêche dans des embarcations de petite taille, pour mettre les filets à un niveau intermédiaire entre la surface du lac et le fond. Plusieurs embarcations se tiennent près de chacun des postes de pêche d'une entreprise locale, ou, une fois le poisson vidé, l'exploitant de la pêche les achète aux pêcheurs; les poissons y sont ensuite emballés dans de la glace pour être envoyés au marché. De nos jours, presque la moitié de la prise est embarquée du poste de pêche sur un cargo l'autre moitié part par camion; au début, presque tous les produits de la pêche d'automne partaient du poste de pêche vers le marché en navire marchand.

Bien qu'on ait commencé à s'adonner à la pêche commerciale d'hiver sur le lac Winnipeg depuis près d'un siècle, c'était une entreprise de peu d'importance jusqu'après 1910. Ensuite, le "jigger", le progrès des moyens de transport et la demande accrue ont causé une forte expansion de la pêche.

Jusqu'à 1930, à peu près, presque toute la pêche d'hiver était pratiquée par des pêcheurs qui vivaient dans des cabines isolées pendant toute la saison d'hiver. Les poissons qu'ils capturaient se congelaient naturellement et restaient souvent sur la glace pendant de longs mois jusqu'au moment où il était possible de les transporter facilement sur un traîneau à cheval jusqu'à la ligne ferroviaire. Entre 1930 et 1950, on a remplacé les traîneaux à cheval par des véhicules motorisés pour enlever le poisson des lacs glacés. Actuellement, avec les moyens de transport plus rapides, une forte partie de la prise d'hiver dans le lac Winnipeg demeure non congelée et beaucoup de pêcheurs vont tous les jours aux bancs de pêche, de chez eux, plutôt que d'aller vivre dans des cabines. Pendant la pêche hivernale, on capture surtout d'autres espèces que le poisson blanc. La pêche d'hiver se pratique en bordure des bancs de pêche de poisson blanc.

Au cours des quatre-vingt dernières années, la production moyenne annuelle de poisson blanc s'est totalisée à environ 3 millions de livres; ces dix dernières années, la production a été généralement inférieure à cette moyenne. On pêchait relativement peu de dorés jaunes jusque vers 1900, mais ensuite pendant deux décennies, leur production a beaucoup augmenté et elle a dépassé celle des poissons blancs après 1930. Pendant les décennies les plus récentes, le doré jaune a été en général l'espèce la plus importante pour la pêche. Ces trente dernières années, on comptait de plus en plus de dorés noirs au nombre des prises et leur nombre dépassait parfois celui des dorés jaunes. Précédemment, on avait capturé de fortes quantités d'esturgeons, mais la prise a été négligeable au cours des dernières décennies. De 1925 à 1935 environ, la laquaiche aux yeux d'or était un produit important du lac Winnipeg mais les captures ont été négligeables pendant les trente dernières années. L'apport des ciscos était minime mais régulier; la production était probablement fonction de la demande plutôt que de la disponibilité. On relève encore au moins dix autres espèces de poissons dans les produits de la pêche, y compris la lotte, qui est

un poisson sans utilité dans la plupart des régions, mais qu'on a beaucoup pêché ces dernières années pour les vendre aux éleveurs d'animaux à fourrure.

### Lac Winnipegosis

En 1890 il se faisait déjà de la pêche commerciale sur le lac Winnipegosis. Cette activité a augmenté rapidement après 1897 lorsque le chemin de fer s'est rendu jusqu'au lac. Peu après un remorqueur et 63 autres bateaux pêchaient durant la saison d'eau libre de glace et une industrie considérable de pêche d'hiver ne tarda pas à se développer. En 1906, la pêche en eau libre de glace a été interdite parce que, notamment les pêcheurs ne recevaient que 2 cents la livre pour leur prise d'été, alors qu'ils recevaient 5 cents la livre pour leur prise d'hiver. En 1922, la pêche durant la saison d'eau libre de glace a été permise de nouveau et on ne tarda pas à utiliser des méthodes et du matériel ressemblant beaucoup à ceux qui sont employés pour la pêche du poisson blanc dans le lac Winnipeg et que l'on continue à utiliser. Une proportion de la prise relativement plus grande que celle du lac Winnipeg a été et est encore pêchée durant l'hiver.

A l'origine, la pêche visait principalement le poisson blanc mais les prises de poisson blanc ont baissé régulièrement depuis 1930. Le doré jaune a toujours été abondant et a été le principale espèce pêchée durant les trente dernières années. Pendant quelques années, il y a trente ans environ, on retirait des quantités considérables de laquaiche aux yeux d'or mais, récemment les prises de cette espèce ont été relativement petites. Des quantités moyennes de catostome, de brochet, de doré noir et de perche ont été offertes sur le marché.

### GRAND LAC DES ESCLAVES

Contrairement à l'histoire de toute autre pêche commerciale en eau douce, celle sur le Grand lac des Esclaves est courte mais bien enregistrée.

Il y a environ vingt ans, l'absence de moyens de transport convenables empêchait l'exploitation d'une pêche commerciale. Une société a été capable de surmonter cette difficulté grâce à des méthodes extraordinaires. Elle a fait descendre sur la rivière des Esclaves une installation complète pour la préparation du poisson, montée sur plusieurs chalands, puis l'a amarrée dans un port naturel bien abrité sur le Devil's Channel près de Gros-Cap. Le poisson était immédiatement fileté et congelé. Une fois congelé, il était transporté par des chalands frigorifiques à Waterways, dans l'Alberta, puis expédié par chemin de fer à sa destination finale.

La pêche commerciale sur le Grand lac des Esclaves a commencé le 29 juillet 1945. Étant donné sa façon particulière de résoudre le problème du transport, la société était à l'origine la seule à acheter du poisson sur le lac et la pêche se limitait surtout au début aux pêcheries près de Gros-Cap.

La route de Mackenzie qui relie la ville de Hay River au réseau routier de l'Alberta a été ouverte à la circulation régulière au mois d'août 1948. Même avant cette date, il était possible de l'utiliser en hiver et certaines quantités de poissons ont été transportées sur cette route des janvier 1947. En 1949, 12 petites sociétés de pêche étaient installées à Hay River pour acheter du poisson, l'emballer dans de la glace et l'expédier non congelé par la nouvelle route. Depuis, le nombre de sociétés a baissé graduellement jusqu'à quatre, chacune d'elles ayant pris de l'expansion. Le premier producteur a cessé son entreprise sur ce lac depuis 1960.

Au cours des vingt années de l'histoire il y a eu sur le Grand lac des Esclaves deux saisons de pêche bien distinctes. Pendant l'hiver on a utilisé les méthodes de pêche décrites dans les paragraphes précédents. Il a fallu tenir compte spécialement de la très courte durée des jours d'hiver et de la température qui est constamment basse et qui porte éventuellement l'épaisseur de la couche de glace à cinq pieds ou plus.

Pendant l'été on utilise des bateaux. Les premiers bateaux qui mesuraient vingt-huit pieds de longueur avaient une coque en bois et fonctionnaient à l'aide d'essence; ils pouvaient transporter deux personnes. Conçus à l'origine pour les petits lacs, ils étaient beaucoup trop petits pour qu'on puisse les utiliser efficacement et sans danger sur le Grand lac des Esclaves. Avec l'achèvement de la grande route du Mackenzie, de nouveaux pêcheurs et négociants en poissons se sont établis à cet endroit et ont fait venir une variété de bateaux de pêche de différentes parties de l'Ouest du Canada. Plus récemment ces différents modèles ont disparu pour faire place à de plus gros bateaux mesurant environ quarante pieds de longueur, équipés d'un rouf au milieu et pouvant transporter un équipage de trois ou quatre personnes. A certains endroits, comme sur le lac Winnipeg, les filets étaient montés "en marchant". Au cours des dix dernières années on a remplacé les coques de bois par des coques d'acier et les moteurs à essence par des moteurs diesel. Récemment aussi, un grand nombre de bateaux ont été équipés d'appareils pour tirer les filets et les sondeurs par le son. Toutefois, au cours des dix dernières années on a eu tendance à utiliser des embarcations pour un seul homme; ce bateau de 20 pieds de longueur est équipé d'un moteur hors bord.

Les filets, maillants ont été les seuls engins de pêche employés. Les premiers pêcheurs utilisaient des filets faits de cordes de coton épais. Plus tard, les pêcheurs employèrent des cordes de coton plus fin. En 1950 on utilisa pour la première fois quelques filets de nylon et vers 1952 les pêcheurs modernes ne se servaient que de filets de nylon mais la plupart des pêcheurs ont continué d'utiliser les filets de coton jusqu'en 1954 au moins. Ils formaient probablement le dernier groupe de pêcheurs commerciaux des eaux intérieures utilisant encore de l'équipement de second ordre.

L'arrivée d'un grand nombre de pêcheurs à la suite de l'ouverture de la grande route du Mackenzie a porté la production à plus de 9 millions de livres de poissons en 1949. Puis, à mesure que les illusions sur l'abondance du poisson tombèrent le nombre de pêcheurs diminua. Parce qu'on fait moins de pêche et parce que la prise par filet a passablement diminué (résultat prévu et inévitable de la pêche), le lac n'a jamais produit autant qu'en 1949. La production a été inférieure à la quantité de poissons qui pourrait se pêcher car, au prix payé pour le poisson, il a été plus profitable de prendre les poissons que l'on pouvait obtenir de la façon la plus économique.

La prise a consisté surtout (90 à 95 p.100) de poisson blanc et de truite, Bien qu'il soit de moindre importance, l'inconnu présente un intérêt particulier car on ne le trouve pas dans d'autres lac. Le brochet et le doré jaune sont, aussi, capturés.

## LACS, PETITS ET (OU) ÉLOIGNÉS

### Généralités

Bien que les Grands lacs, les trois grands lacs au sud du Manitoba et le Grand lac des Esclaves fournissent la majeure partie de la production des poissons d'eau douce, une partie considérable, surtout de truites grises et de poisson blanc à prix élevés, provient de plusieurs centaines d'autres lacs, principalement des provinces des Prairies. Certains lacs ne sont pas plus grands que des étangs tandis que d'autres sont aussi étendus que les lacs Athabaska et Reindeer, qui sont plus vastes que le lac Manitoba. Les prises annuelles ont varié de moins de 1,000 livres à plus de deux millions et demi de livres. Le rendement annuel varie de moins d'une demi-livre à plus de 30 livres par acre. Les caractéristiques physiques, chimiques et biologiques diffèrent pour chaque lac.

Toutefois, ils sont tous relativement petits ou relativement éloignés ou bien les deux à la fois. En dépit de leurs différences, ces lacs ont bien des points en commun et il est logique de de les grouper pour les étudier.

## Provinces des Prairies

La pêche commerciale dans une série de petits lacs de la vallée de la Qu'Appelle et dans le lac Last Mountain a commencé vers 1885. Ce n'est pas par hasard que la pêche s'est développée immédiatement après la construction du chemin de fer et la venue des colons dans la vallée de la Qu'Appelle.

A mesure que le réseau de chemin de fer progressait et que les terres étaient colonisées, la pêche commerciale se faisait dans un nombre de plus en plus grand de lacs. En 1887 il se faisait beaucoup de pêche dans quelques petits lacs au sud du Manitoba. On commença la pêche commerciale dans plusieurs lacs près de Prince-Albert en 1886, bien que la production ne fût pas très considérable à venir jusqu'en 1900. En 1892 la pêche commerciale se pratiquait dans quelques petits lacs près d'Edmonton et en 1893 on pêcha dans plusieurs lacs dans les environs de North Battleford et aussi dans les lac la Biche et les lacs environnants. Un peu après 1900, la pêche commença dans plusieurs lacs près de Le Pas, dont les lacs des Cèdres et Cumberland. La même chose se produisait à la même époque sur le Petit lac des Esclaves. En 1910 on avait pêché pour au moins une saison dans la plupart des lacs de la Saskatchewan et de l'Alberta jusqu'à une latitude de 55 degrés (ou 56 dans quelques cas); on pêchait encore dans la majorité de ces lacs. En 1920 la pêche commerciale se pratiquait dans des lacs situés 100 milles au nord ou au nord-ouest et 200 milles au nord-est de Le Pas. Sur le lac Athabasca, la pêche commerciale se fit pour la première fois en 1920 pour être bientôt discontinuée puis reprise de façon permanente en 1926. A mesure que les moyens de transport s'améliorèrent, surtout après l'arrivée des tracteurs à chenilles et des avions, la région de pêche commerciale s'agrandit. En 1950, on pêchait dans les lacs les plus au nord des Prairies et d'autres lacs ont été ajoutés régulièrement à la liste depuis ce temps.

Dans l'intervalle, on a interdit ou limité la pêche commerciale au cours des cinquante dernières années dans les lacs situés dans les régions agricoles. D'autre part, la construction de réservoirs dans le sud de l'Alberta a permis au cours des dernières années la formation de quelques centres de pêche commerciale très productifs.

Le filet maillant a été, presque sans exception, le seul engin de pêche utilisé. A l'origine, l'hiver on pêchait sur la plupart des lacs en se servant des méthodes décrites pour les grands lacs du Manitoba. La pêche dans les lacs éloignés est devenue pratique parce que la température descend habituellement au dessous du point de congélation au cours de l'hiver. On pouvait geler le poisson et le laisser sur le lac jusqu'au moment de l'enlever. Les lacs gelés, les étangs et les fondrières ainsi que la neige dans les régions boisées ont permis le transport du poisson gelé à une époque où les routes, dans le sens ou on l'entend d'ordinaire, n'existaient pas. Pendant plusieurs années, le poisson pris en hiver a été transporté dans des traîneaux tirés par des chevaux jusqu'au chemin de fer le plus proche, pour les voyages sur une courte distance, des chiens tiraient les traîneaux. Lorsque les camions sont devenus disponibles, on les a utilisés là où les circonstances le permettaient. Après 1930, le tracteur à chenilles pouvant tirer plusieurs traîneaux fut utilisé de plus en plus; dans quelques endroits, les tracteurs de ferme furent utilisés de la même façon pour les courtes distances. De 1945 à 1960 les auto-neiges ont remplacé les tracteurs à chenilles pour amener le poisson à terre. L'avion a joué depuis 1930 un rôle faible mais de plus en plus important. Au cours des vingt dernières années, particulièrement pendant la dernière décennie, il y a eu une forte tendance à garder le poisson non gelé et à l'expédier rapidement sur le marché plutôt que de le faire geler et de l'expédier ensuite à la première occasion.

Au début, la pêche commerciale en eau libre était limitée presque exclusivement aux lacs à proximité des chemins de fer. Le nombre de ces lacs a augmenté à mesure que le réseau s'est étendu et surtout lorsque de nouvelles lignes furent construites au nord des régions agricoles.



Depuis 1920, les nouvelles routes que l'on a construites ont servi aux mêmes fins. Au cours des dix dernières années, le transport aérien a rendu possible la pêche dans les lacs plus éloignés pendant la saison d'eau libre de glace.

La pêche se pratiquait au début sur des lacs relativement petits; les canoës et les bateaux à rames suffisaient alors pour la pêche dans l'eau libre de glace. Pendant une brève période on eut recours aux voiliers sur le Petit lac des Esclaves mais ils furent remplacés par des bateaux à moteur un peu après 1920; les voiliers ne furent pas utilisés ailleurs. Les bateaux de pêche en usage depuis 1920 ont varié grandement du point de vue de la grandeur de d'autres caractéristiques, mais ce sont généralement des bateaux à coque en bois, d'environ 30 pieds de longueur et fonctionnant à l'aide de moteurs internes à essence ou des embarcations d'environ 20 pieds de longueur, équipées de moteurs hors bord, ou encore des embarcations pour transport avec moteur hors bord. Il n'y a rien eu de comparable aux remorqueurs de pêche employés sur les Grands lacs. Des appareils mécaniques servant à retirer les filets ont été utilisés au cours des dix dernières années mais seulement dans une faible mesure.

Le poisson blanc a constitué la majeure partie de la prise. On a retiré aussi une quantité assez considérable de truite grise, de doré jaune et de brochet. La pêche à l'esturgeon et à la laquaïche aux yeux d'or a été importante dans quelques régions seulement à cause de son prix élevé la livre. La production de cisco a été parfois considérable, elle pourrait augmenter énormément si l'offre et la demande étaient proportionnées. Le cyprin-carpe a, de plus, acquis de l'importance récemment dans quelques-uns des lacs au sud des Prairies. On a retiré aussi plusieurs autres espèces.

Une pêche exceptionnelle a récemment été établie sur le petit lac Manitou près de Watrous (Sask.). Le lac qui ne débouche pas est plus salé que l'océan et les poissons d'eau douce ne peuvent survivre. Toutefois, on y trouve une abondance de crustacés d'un quart de pouce de longueur connus sous le nom de crevettes saunurées. Au cours des dernières années environ, une douzaine de bateaux à moteur hors bord, ayant deux hommes à bord, ont retiré ces poissons à l'aide de petites seines. La prise annuelle moyenne est d'environ 100,000 livres. Ce poisson est transformé à Watrous pour être ensuite vendu surtout à New York comme nourriture pour les poissons d'aquarium.

#### Nord de l'Ontario

Il se faisait de la pêche commerciale sur le lac des Bois et sur le lac à la Pluie en 1893, et peut-être avant. Pour quelques temps, la pêche sur ces lacs et les autres cours d'eau qui forment la frontière internationale à l'ouest du lac Supérieur a été la seule dans le Nord de l'Ontario. Des licences pour la pêche commerciale sur le lac des Mille-Lacs et le lac Whitefish ont été accordées dès 1908. En 1916, les restrictions légales ayant été adoucies, on commença immédiatement à pêcher dans plusieurs autres lacs, et dans un nombre accru de lacs au cours des décennies subséquentes. La plupart d'entre eux sont relativement petits et le gros de la production provient de quelques-uns des lacs les plus grands dont le lac des Bois, le lac à la Pluie, les lacs Seul, Saint-Joseph, Témiscamingue et Abitibi.

Le filet maillant est l'engin le plus souvent employé. Bien que les méthodes de pêche hivernale mises au point au Manitoba aient été utilisées dans bien des cas, la plus grande partie de la production provient des pêches en eau libre de glace où l'on emploie des méthodes empruntées à celles des Grands lacs et des provinces des Prairies. Des pièges en filet ont été utilisés sur le lac des Bois pour la première fois 1893 et quelques-uns ont été utilisés constamment dans cette région et dans d'autres lacs du Nord de l'Ontario jusque vers 1950, on les a ensuite remplacés par des trappes en filet et le nombre de ces filets dépasse maintenant le nombre de pièges en filet utilisés avant 1950. On a aussi fait usage jusqu'à un certain point de verveux et de seines.

Au tout début, l'esturgeon abondait dans bon nombre de lacs; c'était souvent l'espèce la plus considérable, mais dans chaque lac la quantité d'esturgeons diminuait une fois la pêche commencée. Depuis 1900 environ le poisson blanc a été constamment l'espèce la plus précieuse mais elle a été suivie de près par le doré jaune. Des quantités considérables de brochets ont aussi été capturés. Il n'y a pas eu beaucoup de truites grises. Au cours des dernières années on a capturé de la laquaïche aux yeux d'or dans quelques lacs. Plusieurs espèces à bas prix ont toujours constitué une partie considérable de la pêche.

### Yukon

Des dizaines et parfois des centaines de milliers de poissons ont été retirés annuellement des lacs et des rivières des Territoires du Yukon depuis 1898. Toutefois, ce poisson a presque tout été consommé dans ces Territoires. Les espèces capturées en grosses quantités sont le poisson blanc, la truite grise et le cisco; l'engin employé le plus fréquemment a été le filet mailant. Des quantités limitées de saumon de printemps et de saumon keta ainsi que d'autres espèces ont été prises dans le fleuve Yukon près de Dawson, surtout à l'aide de "filets rotatifs", type unique d'engin de pêche formé d'une roue à palettes activée par le courant et équipée d'épuisettes qui s'enfoncent dans l'eau à chaque rotation et qui ramassent le poisson.

### Territoires du Nord-Ouest

Au début de la pêche commerciale dans le Grand lac des Esclaves, un grand nombre de pêcheurs pêchèrent illégalement dans les lacs adjacents et vendirent leurs prises comme poisson venant du lac des Esclaves. On a aussi vainement tenté de pêcher dans le lac Kakisa en 1947 et dans le lac Neultin en 1949. La première pêche commerciale des Territoires du Nord-Ouest, à l'exception de celle du Grand lac des Esclaves, a été effectuée sur le lac Kakisa en 1953. En 1954 on faisait la pêche dans trois autres lacs et en 1955 un quatrième était ajouté. Aucun lac ne fut ajouté jusqu'en 1960, alors que la pêche s'est pratiquée sur huit lacs à proximité du Grand lac des Esclaves.

Le nombre de lacs exploités par les pêcheurs stationnés à Hay River a sans cesse augmenté depuis 1960. Le plus éloigné de ces lacs est situé à 300 miles. Une petite industrie de pêche à Lunn Lake au Manitoba s'est étendue, au cours des cinq dernières années, à quelques lacs dans le Nord du Manitoba et dans l'Est de la Saskatchewan.

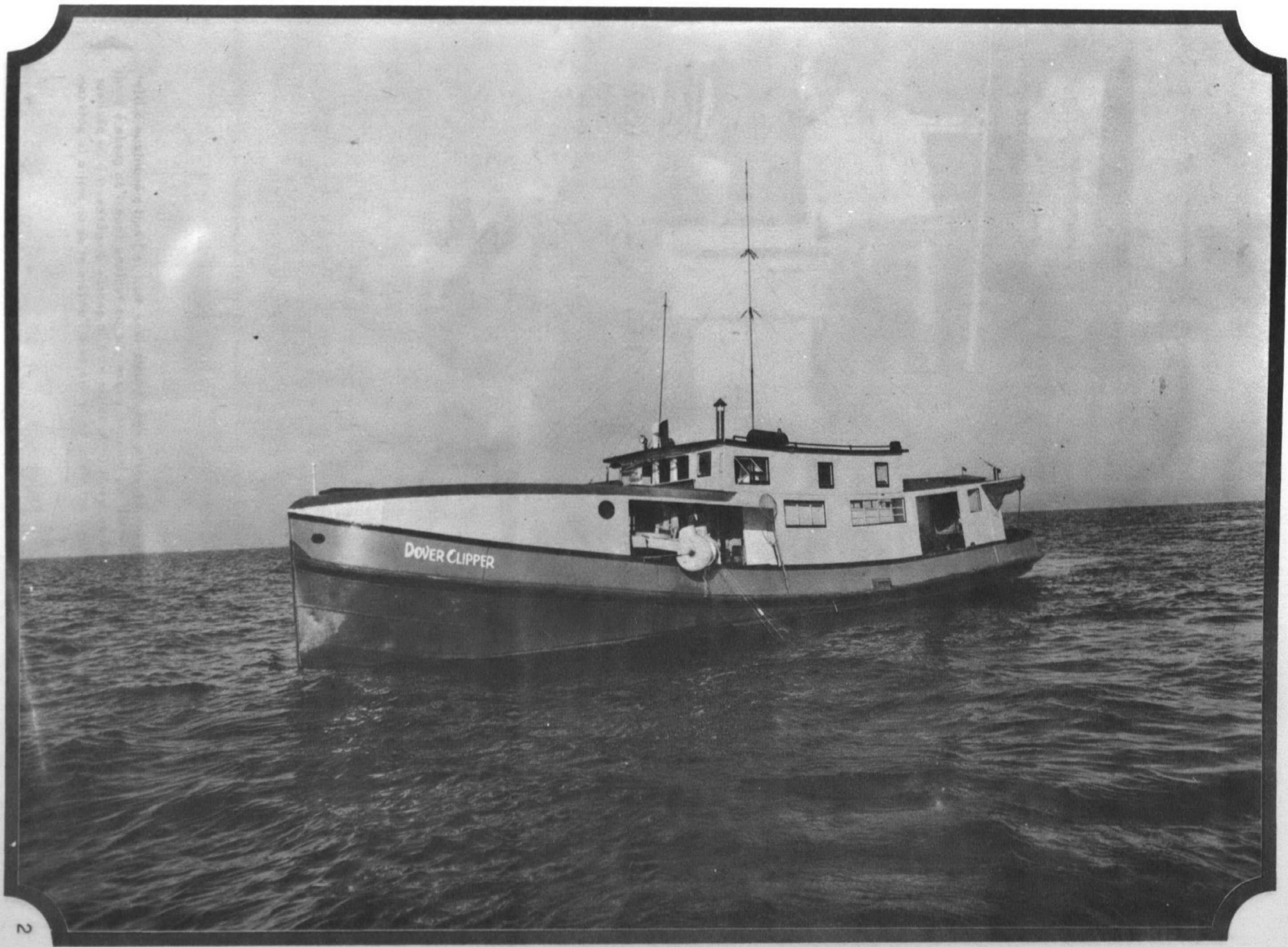
Les pêcheurs se servent de filets mailants. La pêche se fait surtout sous la glace mais une partie considérable s'effectue pendant la saison des eaux libres à bord de canoes et d'embarcations munies de moteur hors bord. Le poisson est transporté par autoneige dans le cas des lacs encore plus éloignés. Grâce à la construction d'une nouvelle route, le poisson est expédié du lac Kakisa en camion depuis plusieurs années.

La plupart des lacs ont produit surtout du poisson blanc et de la truite grise. Le lac Kakisa et le lac Tathlina ont surtout donné du doré jaune. La production de tous les autres lacs ensemble a été petite en comparaison de celle du Grand lac des Esclaves.

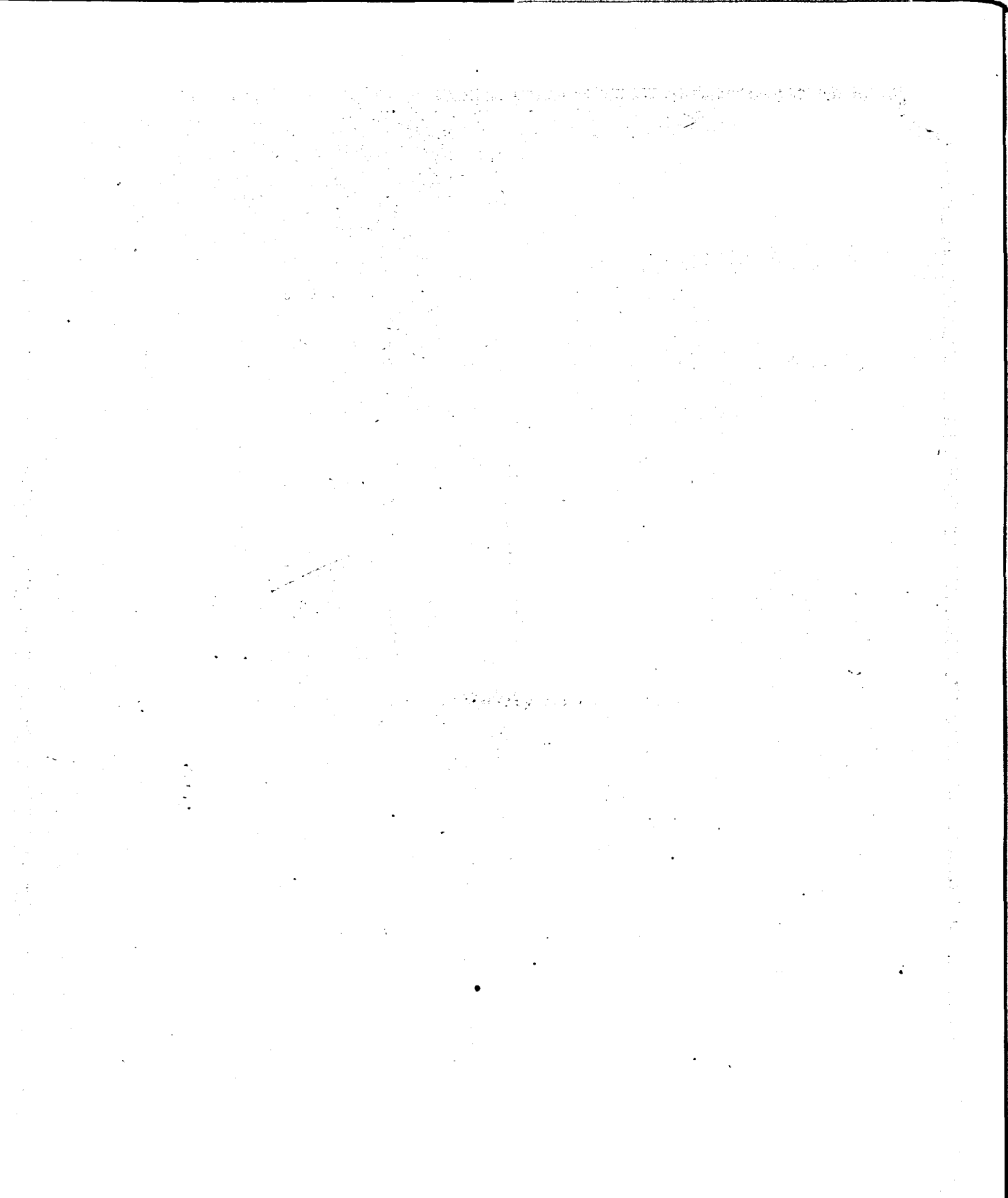
(Fig. 20) On retire un parc vivier. En traversant le filet, les poissons ont été amenés vers une partie restreinte du dispositif de fermeture d'où les pêcheurs le retirent à l'aide d'un carrelet.



(Fig. 21) Un remorqueur de pêche des Grands lacs trainant des filets maillants. Notez le rouf caractéristique. ▶








(Fig. 19) Un regard à babord d'un des remorqueurs de pêche des Grands lacs dont le treuil mécanique à filet est en plein fonctionnement. Le filet maillant rempli de poisson passe sur un rouleau (que l'on garde à bord sauf lorsque l'on pêche) et autour de l'extrémité du treuil (à la taille et à la gauche du pêcheur) à un pêcheur qui l'enroule dans une boîte fermée. Lorsque celui-ci est plein, on le tire vers l'arrière et on en retire le poisson.





Pêcheur retirant le poisson (perches) des filets maillants à bord d'un remorqueur de pêche des Grands lacs. Les filets remplis de poissons capturés ont été empilés dans des boîtes et tirés vers l'arrière. Le pêcheur tire le filet devant lui libérant chaque poisson un à un. Notez la glace concassée sur chaque boîte pour conserver la fraîcheur du poisson.



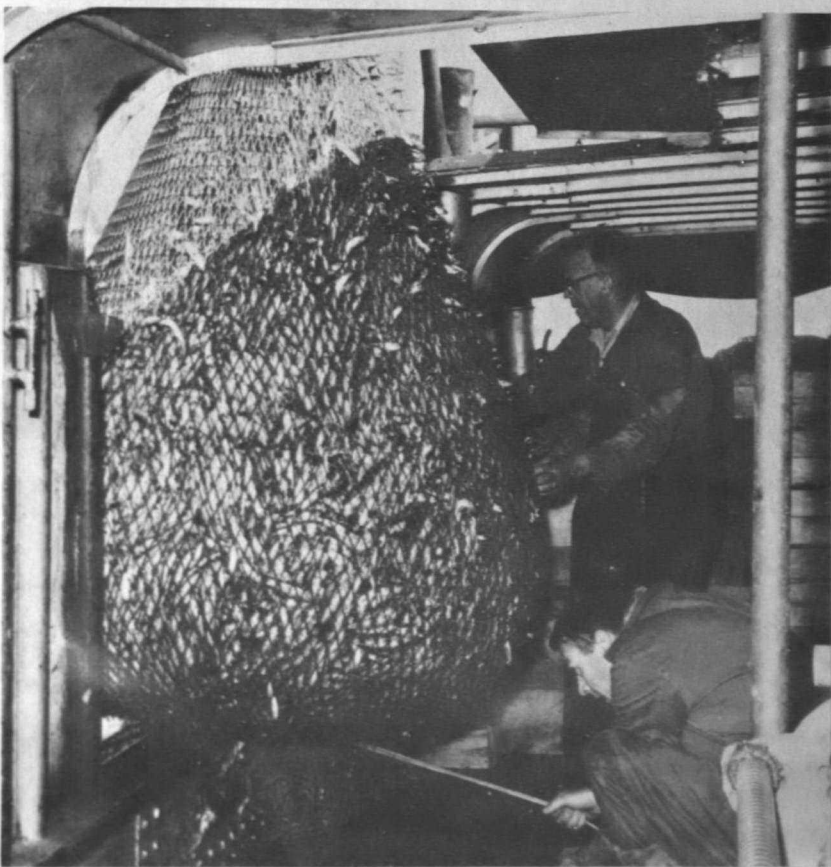
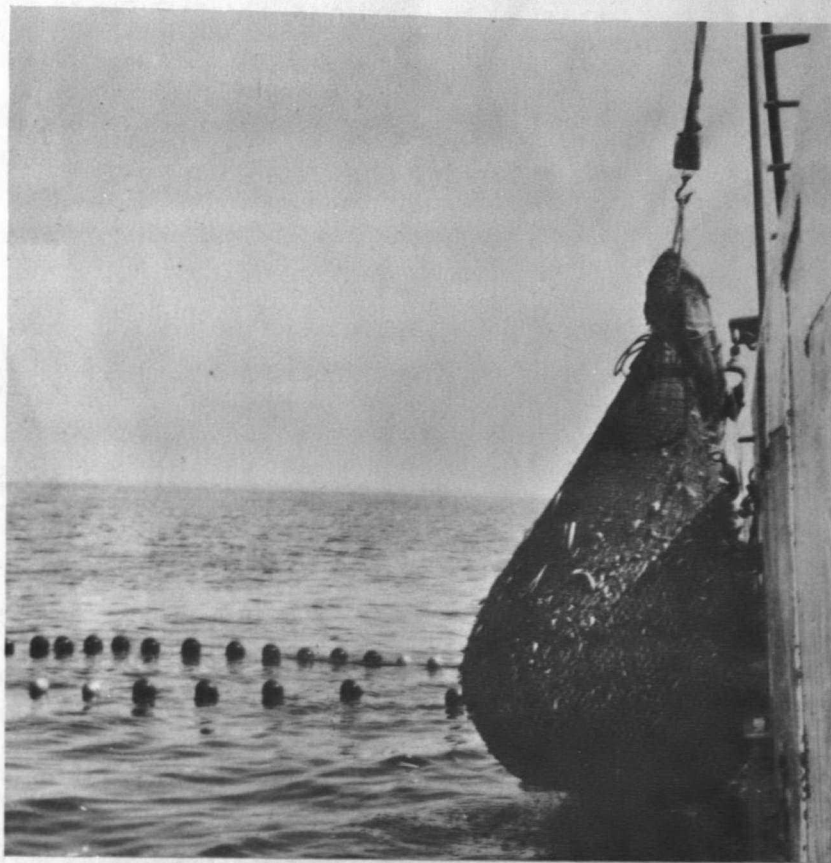


Pêcheur utilisant un carrelet pour prendre le poisson du dispositif de fermeture d'une nasse. L'ouverture par laquelle le poisson est retiré est lacée lorsque le poisson est dans l'eau.



Queue d'un chalut remplie de poisson, qu'on hisse à bord d'un remorqueur de filet maillant du Lac Érie, modifié pour pouvoir chaluter. La plus grande partie du chalut se trouve encore dans l'eau. Remarquez les flotteurs au premier plan à gauche.

Photo prise peu de temps après la photo no 1. On vient de hisser la queue sur le pont. L'homme en bas à droite est sur le point de tirer la corde qui ouvrira la queue, déversant ainsi le poisson.



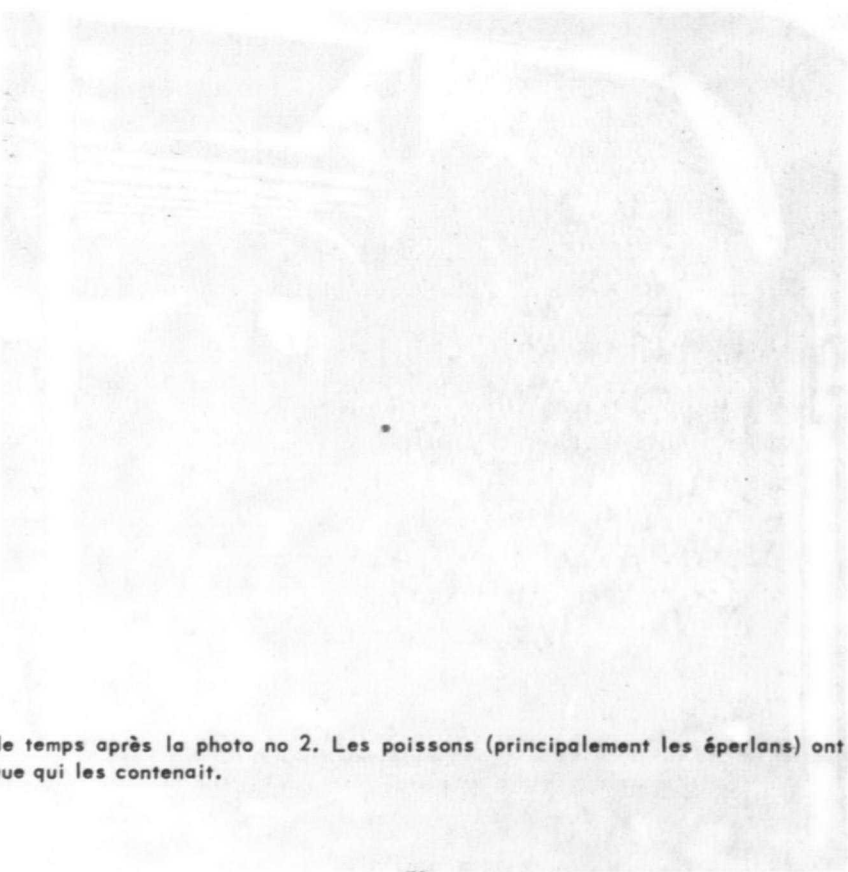


Photo prise peu de temps après la photo no 2. Les poissons (principalement les éperlans) ont été vidés sur le pont depuis la queue qui les contenait. ▶





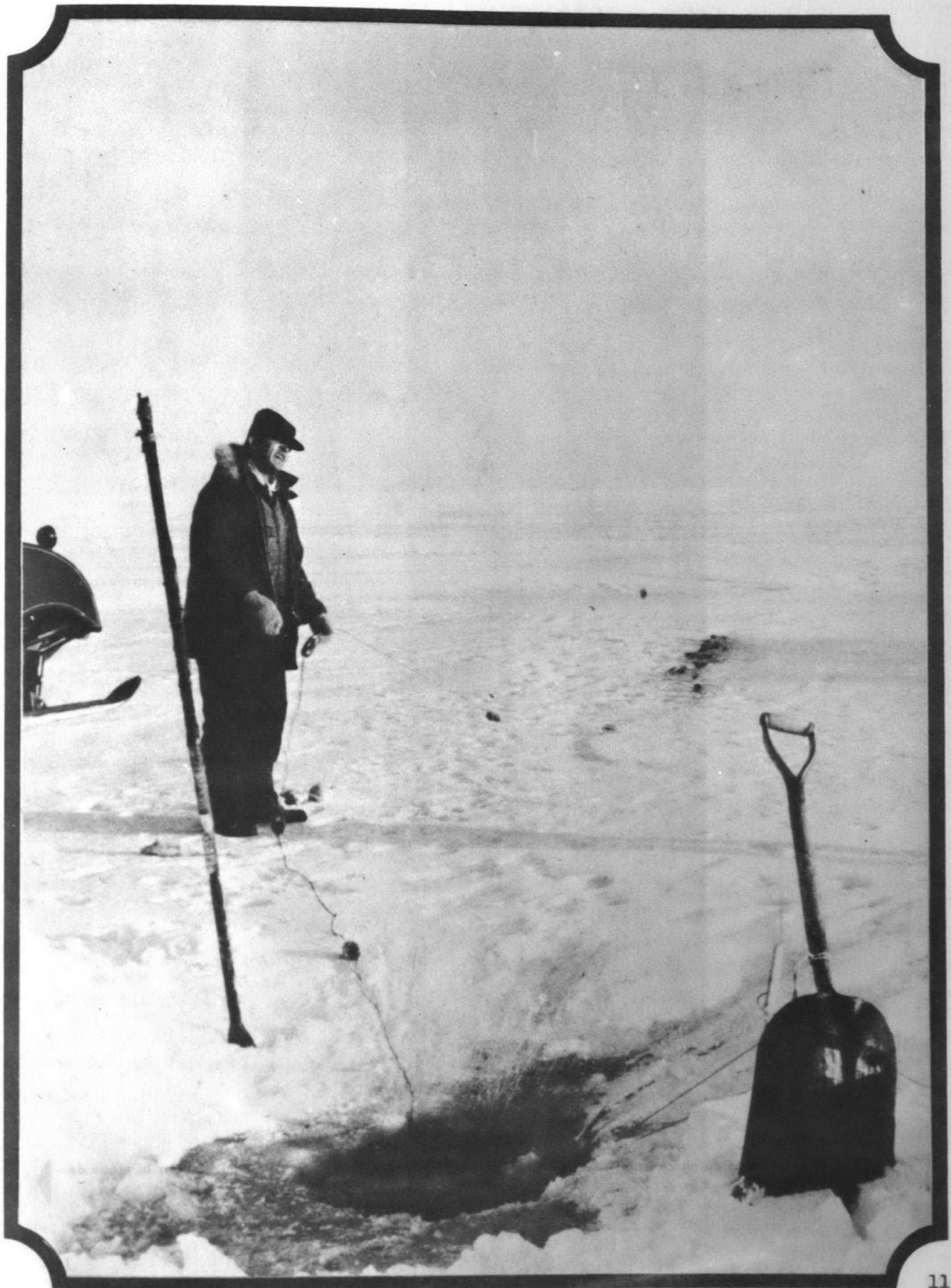
Pêche en hiver. Deux cambuses situées sur la glace à plusieurs milles de la côte. Dans bien des régions, les pêcheurs d'hiver vivent des semaines d'affilée dans de telles cambuses, généralement à raison de deux ou trois par cambuse. ▶

Pêche en hiver. Des pêcheurs retirent le poisson du filet maillant. Notez que le poisson retiré plus tôt gît sur la glace et remarquez aussi que l'arbuste planté dans la neige pour indiquer l'emplacement du trou creusé dans le bassin. ▶

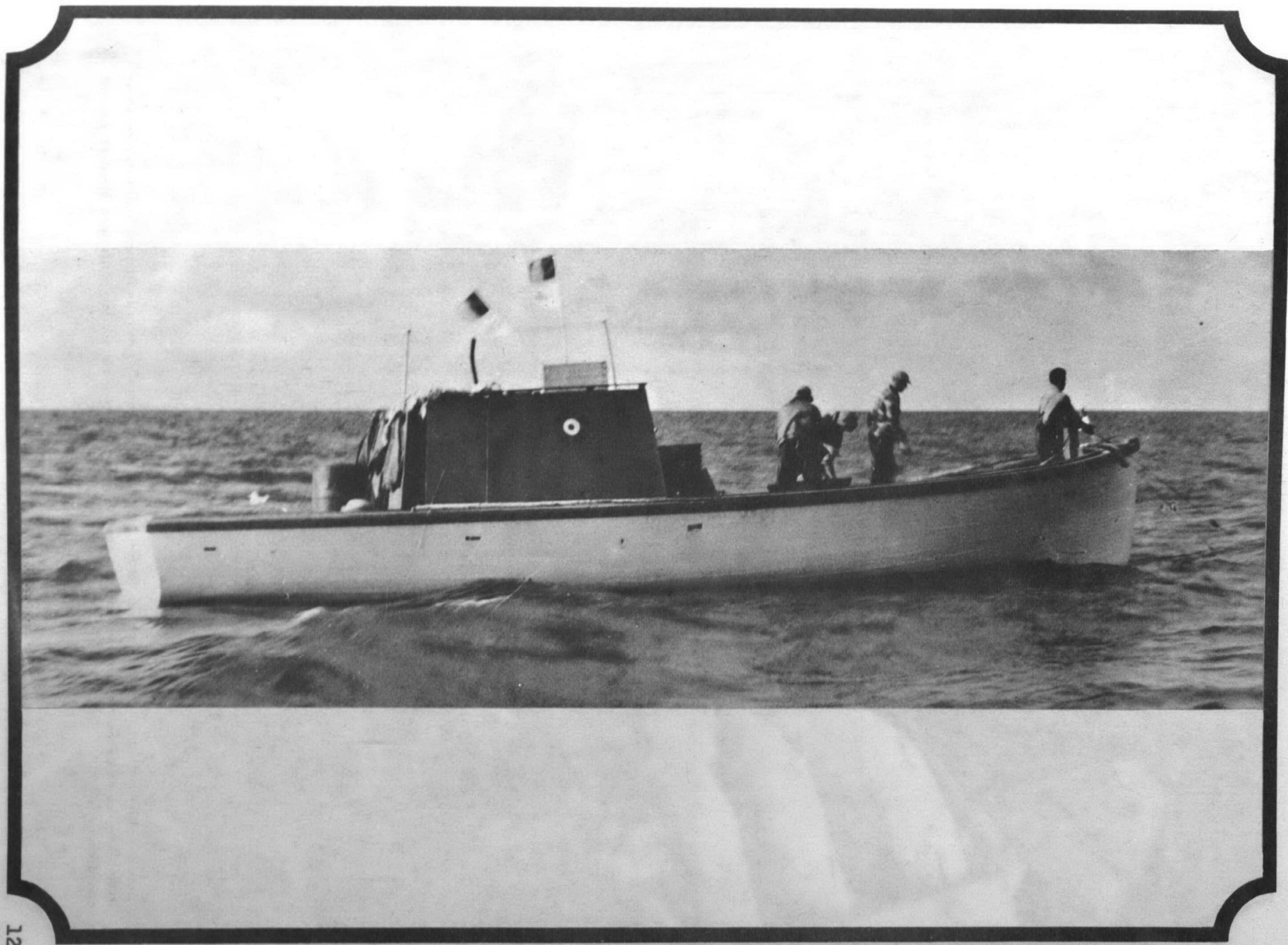




Pêche en hiver. Jet du filet maillant. Le trou est situé en avant au milieu, le pic à gauche et l'avant de l'auto-neige à l'extrême gauche.



Bateau à filet maillant du genre que l'on trouve sur le lac Winnipeg. On rentre le filet maillant par la proue de tribord.



Petits bateaux de pêche très souvent utilisés pour la pêche commerciale sur les petits lacs éloignés du nord canadien.



