

*/ RAPPORT SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'OFFICE
DES PÊCHES MARITIMES PENDANT L'ANNÉE 1929. /*

A Monsieur le Président Théodore TISSIER, Vice-Président du Conseil d'État, Président du Conseil d'Administration de l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

J'ai l'honneur de vous remettre, conformément aux statuts, un rapport sur le fonctionnement de l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes pendant l'année 1929.

Grâce à votre haute intervention, les conditions budgétaires de cet établissement d'État se sont sensiblement améliorées pendant l'année écoulée.

Le Parlement a, en effet, voté une loi qui comprend les fabricants de conserves de poissons parmi les assujettis aux taxes perçues au profit de l'Office, et, de plus, a bien voulu augmenter, par un préciput sur les jeux, la dotation que l'Office reçoit du budget de l'État. Enfin, un arrêté ministériel a porté de 0 fr. 20 à 0 fr. 25 le prix des imprimés sanitaires du Contrôle Ostréicole, service dont les ressources spéciales étaient depuis longtemps déficitaires.

Le budget dont dispose actuellement l'Office permet un fonctionnement normal de l'établissement, mais est cependant de beaucoup inférieur à celui dont il devrait disposer pour se développer largement dans les branches variées d'activité scientifique et technique qui lui sont ouvertes par son programme d'études.

SOMMAIRE

1^{re} Partie. — HYDROLOGIE ET HYDROGRAPHIE.

- I. — Croisières de l'Office en 1929.
- II. — La pêche de la Morue au Groenland.
- III. — La première carte de pêche du Groenland.
- IV. — Confirmation mathématique de la théorie des transgressions.

2^e Partie. — BIOLOGIE.

- I. — Les races locales de Sardines.
- II. — La Sardine « Sauvage ».
- III. — La sexualité des Sardines.
- IV. — Autres recherches.

3^e Partie. — TECHNIQUE.

- I. — Organisation du laboratoire de Paris.
- II. — Les odeurs anormales des conserves.
- III. — Les huiles rouges des conserves de sardines.
- IV. — Les huiles de foie de morue d'origine française.
- V. — Autres recherches.

4^e Partie. — OSTRÉICULTURE ET CONTRÔLE SANITAIRE.

- I. — Recherches sanitaires sur les huîtres.
- II. — Le contrôle sanitaire en Méditerranée.
- III. — Résultats de la réorganisation du service de contrôle sanitaire.
- IV. — Extension du contrôle sanitaire aux coquillages.

5^e Partie. — REMARQUES GÉNÉRALES.

- I. — Pêche littorale et côtière.
- II. — Essor nouveau de la grande pêche.
- III. — Congélation à bord.
- IV. — Huiles et sous-produits.
- V. — Combustible.
- VI. — Evolution des navires de grande pêche.
- VII. — Le futur navire de recherches de l'Office.

PREMIÈRE PARTIE

Hydrologie et Hydrographie

I. — L'Office des Pêches Maritimes, au point de vue des croisières, s'est trouvé en 1929, dans une situation particulièrement défavorable. Le navire qu'il utilisait pour les recherches en haute mer, le chalutier *Tanche*, était, en effet, dans un tel état de vétusté et d'usure qu'il a fallu renoncer à son emploi, et son retour à l'Administration des Domaines a été décidé par le Conseil d'Administration qui ne voulait pas, à juste raison, encourir la responsabilité d'accidents graves, que le mauvais état du navire rendait possibles.

Le navire *Tanche*, construit pendant la guerre, ne présentait pas ces garanties de solidité que l'on peut attendre d'un navire minutieusement étudié. Chaque année les frais de réparations absorbaient d'une façon grave les maigres crédits des croisières et à la fin de sa carrière, toute observation devenait impossible, par suite des heurts de la chaudière. Ce navire cependant, de 1921 à 1928, a rendu des services éminents à l'océanographie française et a permis d'effectuer de nombreux travaux d'une utilité incontestable pour notre pêche nationale.

Dépourvu de navire de recherches, l'Office en ayant recours à des moyens de fortune, n'a cependant pas arrêté son activité. Grâce à un accord avec la Société des Œuvres de mer, le navire-hôpital *Sainte Jeanne d'Arc* a pu être armé aux frais de l'Office et effectuer sur la côte occidentale du Groenland une croisière dont on verra plus loin les fructueux résultats.

D'autre part, grâce à l'appui de la Marine Nationale, les recherches effectuées depuis plusieurs années déjà, sur la pêche au maquereau dans la région du sud de l'Irlande, ont pu être continuées à bord des unités de la station navale de la Manche et de la Mer du Nord *Sentinelle et Estafette*.

II. — C'est à bord du navire *Sainte Jeanne d'Arc* que le Commandant BEAUGÉ délégué de l'Office sur le Banc de Terre-Neuve, a pu se consacrer à une étude sur la pêche de la morue au Groenland. Cette étude a été continuée vers le Nord, à bord du chalutier *Van de Walle*. Le Commandant BEAUGÉ a exposé lui-même dans ses rapports, les raisons pour lesquelles il avait été amené à étudier les eaux groenlandaises. Ayant confirmé par ses observations le principe établi en 1923 par M. LE DANOIS, que les mauvaises campagnes de pêche sur le Banc de Terre-Neuve provenaient d'un réchauffement excessif des eaux de cette région, sous l'influence d'un afflux exceptionnel correspondant aux périodes de haute amplitude des transgressions atlantiques, et d'un affaiblissement correspondant des eaux froides du courant du Labrador, le Commandant BEAUGÉ résolut d'aller chercher plus au Nord les conditions favorables à la pêche à la morue. Après une étude des résultats acquis par les pêcheurs norvégiens, il reprit la question dans son ensemble et remonta dans le détroit de Davis, à bord du *Van de Walle*, jusqu'à ce que le thermomètre et l'analyse halométrique des eaux, lui aient prouvé qu'il se trouverait dans « l'eau de morue ». La remontée du chalut chargé de poissons, fut la preuve incontestable de la valeur de sa méthode scientifique.

III. — D'autre part, à bord de la *Sainte Jeanne d'Arc*, grâce au sondeur Marti, le Commandant BEAUGÉ a pu rassembler les données nécessaires pour établir la première carte de pêche des bancs de la côte occidentale du Groenland. Cette carte comprend dans leur ensemble les bancs Fyllas et Fiskernaës. Comme toutes les cartes de l'Office, des isobathes fournissent une idée du relief général du fond et complètent de nombreux brassiages. Les couleurs conventionnelles indiquent la nature du fond et quelques signes spéciaux signalent la faune sédentaire prédominante. Sur la carte même, divers angles sont portés, marquant les relèvements au compas à partir de certains sommets particulièrement remarquables de la côte Groenlandaise, comme le Hjortetakken; ce beau travail cartographique a valu à son auteur que la Société de Géographie de France lui décerne son prix d'océanographie.

De très intéressantes vues de côtes, au cours de la même croisière ont, d'autre part, été relevées par le Capitaine GUYADER, Commandant la *Sainte Jeanne d'Arc*, et éditées par l'Office.

IV. — La théorie des transgressions, qui depuis 1923 a servi de guide aux recherches entreprises par l'Office des Pêches Maritimes, et est maintenant connue de tous les armateurs et pêcheurs, a reçu cette année une vérification inattendue, à la suite des travaux de l'éminent Professeur Charles LALLEMANT, Membre de l'Institut, et de M. E. PRÉVOT. Ces savants, en étudiant les variations lentes du niveau moyen de la mer sur le littoral français, ont été amenés à rechercher les ondes composantes du lent mouvement oscillatoire de la mer et leur origine présumée. Ils ont trouvé celle-ci, soit dans la révolution de la ligne des nœuds de l'orbite lunaire, soit dans la variation périodique du magnétisme terrestre et du déplacement en latitude des taches solaires. Ces facteurs astronomiques les ont amenés à caractériser des éléments de périodes, parmi lesquels se trouvent les valeurs : 4,42, 8,85, 11,1 et 18,6. Ces chiffres mêmes, particulièrement les deux derniers, correspondent strictement au rythme : 1, 4 ½, 9, 18 ½, 111. Or, ce rythme est celui-là même qui, en 1923, a été fixé comme celui de la périodicité des transgressions atlantiques. Ainsi les calculs mathématiques et astronomiques confirment en tous points les résultats obtenus par la méthode expérimentale.

DEUXIÈME PARTIE

Biologie

I. — Dans les rapports précédents ont été relatés les travaux poursuivis par l'Office des Pêches Maritimes sur la question des races locales, et le rapport annuel de 1928 signalait particulièrement l'état de nos connaissances sur les races locales de la sardine. Afin de perfectionner l'état des recherches sur ce sujet, qui présente un intérêt particulier pour les pêcheurs et les usiniers en conserves, une large enquête biologique a été entreprise au mois de juillet 1929, par les soins de l'Office des Pêches, sur le littoral du Golfe de Gascogne. Cette côte, divisée en cinq secteurs, fut étudiée au point de vue spécial de la sardine et, au même moment, par MM. ARNÉ, BELLOC, DESBROSSES, LE GALL et PRIOL. Des centaines de sardines furent examinées, mesurées; le nombre de leurs vertèbres fut noté minutieusement d'après une technique extrêmement précise, basée sur les méthodes qui font autorité parmi les savants du Conseil

International pour l'Exploration de la Mer. M. LE GALL fut chargé de la mise au point, en ce qui concerne la sardine, de cette technique internationale.

Les résultats de cette enquête examinés par le Directeur de l'Office et ses collaborateurs, ont amené d'importantes modifications aux conceptions que l'on croyait établies jusqu'à l'année dernière. Il ressort, en effet, des données nouvellement acquises, que les sardines qui fréquentent nos côtes sont étroitement parentes, et que la détermination de races locales bien marquées est assez incertaine. Toutefois, on peut cependant encore distinguer deux grands groupes :

1° La race du Golfe de Gascogne, à laquelle appartiennent les sardines pêchées du côté de Saint-Jean-de-Luz et d'Arcachon;

2° La race de la Vendée, de la Bretagne et de la Manche.

Une sensible différence dans les moyennes vertébrales caractérise ces deux races. La première possède, en effet, une moyenne inférieure à 52 vertèbres et la seconde une moyenne supérieure à cette formule vertébrale.

A partir de la Gironde, jusqu'à la Mer du Nord, la division entre les races locales est actuellement impossible. Ce ne sont pourtant pas les mêmes individus qui fréquentent les divers parages. Dans chaque banc on trouve des mesures et un nombre de vertèbres, à variations faibles, qui caractérise strictement une population, mais ces populations diverses semblent appartenir à un véritable ensemble ethnique dans lequel les coupures sont difficiles à faire. Il semble que chaque population de sardines décrit au cours de son cycle biologique un long trajet qui l'amène périodiquement soit à la côte, soit vers le large, mais la marche exacte est encore difficile à définir.

De nombreux mémoires seront publiés par la *Revue des Travaux de l'Office* sur cette importante question. M. ARNÉ a fourni une abondante documentation sur la sardine du Golfe de Gascogne; les recherches de MM. BELLOC et LE GALL sur la sardine de Vendée, de Bretagne et de la Manche, donnent de nombreux aperçus sur ce difficile problème.

II. — A cette question des races locales de la sardine se rattache directement celle de la sardine dite sauvage qui fut signalée à l'Office des Pêches, par les usiniers en conserve. Cette sardine est caractérisée par son mauvais rendement au point de vue de sa mise en boîte et fournit des produits défectueux aux usiniers. M. BELLOC, chargé de cette étude, a pu, dès à présent, démontrer que la sardine sauvage ne constitue pas une race à part, mais représente simplement un stade dans l'évolution de la sardine. Suivant les périodes biologiques, la quantité de graisse en suspens dans les tissus de ce poisson est essentiellement variable; au moment de la reproduction, notamment, de véritables dépôts de matière grasse se forment sous la peau, en vue de la constitution de réserves nécessaires à l'équilibre fonctionnel de l'animal. Ces graisses, sous l'influence du traitement de la mise en conserve, amènent la mise en liberté dans les huiles protectrices d'éléments susceptibles d'altérer celles-ci. C'est ce phénomène qui provoque une défectuosité dans les produits préparés. La sardine sauvage n'étant en somme qu'un stade dans l'évolution physiologique ne peut être considérée comme une race spéciale, et pour la distinguer, ainsi que l'a démontré M. BELLOC, il vaut mieux tenir compte de la taille même de la sardine, plus que de ses caractères, parce que cette taille correspond justement à l'état physiologique pendant lequel la sardine constitue un produit inférieur pour la mise en conserve.

Ce fait est absolument comparable à celui bien connu que les grosses sardines de dérive, par suite de leurs dimensions et de la sécheresse de leurs tissus, forment pour l'industrie de la conserve un produit inférieur.

M. LE GALL a confirmé sur certaines sardines, examinées sur la côte sud de Bretagne, les mêmes remarques que M. BELLOC a pu faire sur les sardines de Rochebonne.

Des études de ces biologistes on pourrait conclure qu'à partir de 16‰ la sardine cesse d'être avantageusement préparée pour la mise en boîtes.

III. — Au cours des enquêtes sur la sardine, MM. BELLOC et DESBROSSES ont pu arriver à mettre en évidence des caractères extérieurs touchant le dimorphisme sexuel chez ce poisson et permettant de reconnaître le sexe des sardines sans examen des glandes génitales.

IV. — Il faut noter pour mémoire les nombreux travaux sur la biologie des poissons comestibles : hareng, merlu, dorade, maquereau, etc., qui ont fait l'objet, en 1929, d'importants articles parus dans la *Revue des Travaux*.

TROISIÈME PARTIE

Technique

I. — La mort de notre regretté collaborateur, M. FILLON, a mis dans une situation extrêmement pénible le Laboratoire d'essais techniques et de chimie des Pêches Maritimes.

Un jeune chimiste, M. BOURY, a continué les travaux entrepris par son savant prédécesseur avec les conseils éclairés de M. HINARD, qui a bien voulu consacrer à l'Office une part plus grande de son activité.

II. — A la demande du Syndicat national des fabricants de conserves de poisson, une étude extrêmement approfondie a été entreprise en collaboration par le laboratoire de l'Office des Pêches et le laboratoire de l'Intendance Militaire sur certaines odeurs anormales des conserves. Un rapport sur cette question a été publié dans la *Revue des Travaux* sous la signature de MM. BIDAULT et HINARD. Ces deux techniciens ont pu établir les causes des odeurs de pétrole ou de vernis reprochées à certains produits. Il apparaît notamment que le principal facteur de ces odeurs anormales réside dans la préparation des joints de caoutchouc des boîtes de conserves.

III. — Le même Syndicat a demandé à l'Office de déterminer la cause d'une coloration rougeâtre se manifestant dans l'huile de certaines conserves de sardines. M. HINARD, après étude de la question, dans un rapport préliminaire, remet ses conclusions définitives à des recherches sur des sardines fraîches présentant sous la peau des taches rougeâtres constatées chez des sardines, provoquant après mises en conserves, la rubéfaction de l'huile.

IV. — Parmi les études importantes poursuivies par le laboratoire de l'Office, il convient de signaler l'ensemble des analyses effectuées sur les huiles de foie de

morue d'origine française, particulièrement en ce qui concerne le degré d'acidité de ces huiles. Des conclusions pratiques qui permettront aux huiles de foie de morue d'origine française de prendre sur le marché pharmaceutique, leur place logique, feront l'objet d'un rapport ultérieur.

V. — La question des sous-produits du poisson, a fait l'objet d'un mémoire de M. HINARD qui a été publié dans la *Revue des Travaux*.

L'activité du laboratoire, au point de vue des analyses qui sont confiées à l'Office par les armateurs, un moment ralentie après le décès de M. FILLON, a repris à nouveau, mais il est encore regrettable, étant donné les conditions spéciales faites à l'armement, que le nombre d'analyses demandées ne se développe pas dans une plus large mesure. Une liaison établie avec certains laboratoires étrangers et, notamment la station d'essais d'Utrecht, permet à l'Office de se servir, non seulement de son outillage propre, mais encore de celui des laboratoires qui sont devenus ses correspondants.

QUATRIÈME PARTIE

Ostréiculture et contrôle sanitaire

I. — De nombreuses questions intéressant l'ostréiculture sont à l'étude par les soins des services du contrôle sanitaire ostréicole. Parmi celles-ci, on peut citer notamment la question du cuivrage des huîtres dans la région de la Seudre et l'influence de certaines pollutions alcalines des eaux de la Leyre sur les huîtres du bassin d'Arcachon.

II. — La situation sanitaire ostréicole et conchylicole s'améliore dans le bassin Méditerranéen et en particulier à Marseille, par suite de la création d'un établissement d'épuration dans ce port. Le propriétaire de cet établissement, M. CHABAL, a bien voulu mettre à la disposition de l'Office des Pêches Maritimes, les aménagements appropriés pour des expériences d'ordre général, qui seront confiées à M. le D^r TEISSONNIÈRE, délégué de l'Office en Méditerranée.

III. — La récente unification du service du contrôle sanitaire par rattachement direct de l'ancien personnel des Associations agréées a donné d'excellents résultats au point de vue technique. Les conférences spéciales réunissant les conseillers des Associations, ont permis d'intéressantes mises au point de problèmes concernant directement la technique sanitaire ostréicole. Enfin, le Comité consultatif a apporté au Conseil d'Administration de l'Office ses avis éclairés en vertu de la nouvelle organisation.

IV. — La grande question à l'ordre du jour est l'extension éventuelle du décret du 31 juillet 1923 à l'ensemble des coquillages de la côte française. Devant les observations de l'Administration de la Marine Marchande et les réclamations de certains groupes de pêcheurs à pied, l'Office et les Associations ont été d'accord pour envisager cette extension sous forme de paliers progressifs. Il semble, en effet, impossible d'étendre d'un seul coup les bénéfices qu'a apporté le décret de 1923 à l'industrie

ostréicole, à l'ensemble des coquillages. Les difficultés de surveillance sur nos côtes avec un personnel restreint risqueraient de rendre inefficaces ou illusoire les effets de ce décret et de compromettre la bonne renommée du certificat de salubrité. Cette pièce qui présente de solides garanties à l'heure actuelle, ne doit pas être délivrée dans des conditions insuffisantes de sécurité sans crainte qu'elle ne perde de sa valeur.

De nombreuses réunions professionnelles et des séances spéciales du Conseil supérieur d'hygiène auxquelles ont été convoqués des représentants de l'Office des Pêches et de l'Administration, ont permis, dès à présent, de jeter les bases générales de dispositions concernant le contrôle des coquillages :

a) Les secteurs établis pour le contrôle sanitaire par l'Office des Pêches Maritimes serviront de base à la nouvelle organisation. Dans chacun de ces secteurs un délégué spécial du Conseil supérieur d'hygiène sera désigné pour participer aux enquêtes entreprises par l'Office sur la salubrité des coquillages;

b) A la suite de ces enquêtes, l'Administration de la Marine Marchande prendra les dispositions réglementaires nécessaires pour que la pêche des coquillages soit complètement interdite dans les zones reconnues insalubres;

c) Sous le contrôle de l'Office des Pêches Maritimes, les Associations agréées seront autorisées à délivrer des certificats facultatifs destinés à garantir la salubrité de certains établissements après enquête des inspecteurs du contrôle sanitaire. Ces certificats seront délivrés aux détenteurs de parcs salubres, au profit des Associations agréées, dans des conditions fixées par l'Office. Ils pourront constituer des pièces présentant une garantie officielle dans le cas d'exportation des coquillages en pays étrangers;

d) Les dispositions concernant le contrôle des coquillages n'auront aucun caractère obligatoire.

CINQUIÈME PARTIE

Remarques Générales

I. — La Commission d'études de la Marine Marchande n'ayant pas encore terminé de discuter les propositions énoncées dans le Rapport sur l'appauvrissement des fonds de pêche, présenté par MM. DE LAURENS-CASTELET et LE DANOIS, il est impossible à l'heure actuelle de formuler des conclusions sur cette importante question, qui, cependant, est la base même de toute la politique nationale des pêches littorale et côtière.

II. — Les études de l'Office des Pêches Maritimes en ce qui concerne les fonds fréquentés par les navires armant à la grande pêche, ont contribué dans une large mesure à donner aux armateurs de cette catégorie d'assez vastes espoirs pour qu'ils n'hésitent pas à moderniser leur armement. La perspective que dans les années déficitaires sur le banc de Terre-Neuve, les bancs du Groenland seront à même de fournir la quantité de morue voulue pour rendre la grande pêche réellement rémunératrice, a entraîné dans certains ports, notamment à Fécamp et à Arcachon, un renouvellement total de l'outillage et des navires. On est obligé de constater, qu'alors que l'industrie de la pêche côtière n'augmente pas par suite de la rareté de plus en plus grande du merlu sur les bords du plateau continental, et faute de capitaux suffisants, ne remplace pas

ses vieux navires, par contre la grande pêche prend un essor nouveau et cherche à s'industrialiser.

III. — Il convient de signaler également une véritable régénération de l'industrie frigorifique au point de vue de la congélation du poisson frais à bord. De nombreux essais ont été tentés, même dans la pêche côtière, à ce point de vue et le moment paraît proche où la machine frigorifique sera appelée à remplacer la conservation en glace sur des unités d'un certain tonnage. Depuis deux ans, trois procédés de congélation à bord ont été essayés, à bord de navires français, à savoir : le procédé Dahl, le procédé de la Compagnie S.A.C.I.P., le procédé Zarotschenkeff (Compagnie S.A.P.).

L'Office des Pêches a examiné les produits obtenus par ces différents procédés et a pu reconnaître qu'ils étaient d'excellente qualité. Les procédés Dahl et de la Compagnie S.A.C.I.P. ont été expérimentés sur des chalutiers faisant la pêche côtière, par contre le procédé Zarotschenkeff a donné ses preuves à bord du *Zaspiakbat* sur les fonds du Groenland.

IV. — Les armateurs à la grande pêche désireux d'accroître logiquement leurs profits en transformant les méthodes anciennes qui consistent à jeter par-dessus bord, sur les lieux mêmes de pêche, tout ce qui n'est pas de la morue, s'efforcent actuellement d'utiliser le faux poisson ainsi que les sous-produits de la morue, notamment les foies. De nombreux essais ont été faits d'autre part, pour le traitement à bord des sous-produits.

V. — Cette évolution technique a été accompagnée dans ces dernières années, de remarquables perfectionnements dans la construction même des navires et de leurs agents de propulsion. Le charbon et le mazout se concurrencent dans la grande pêche. Certaines Compagnies préfèrent limiter leur rayon d'action en employant la chauffe au charbon, en envisageant le ravitaillement direct en combustible à proximité des lieux de pêche par les bateaux charbonniers spéciaux, quand les bases de ravitaillement sont trop éloignées; d'autres Compagnies, au contraire, préfèrent s'assurer dès le départ des possibilités de combustibles en mazout, leur permettant de faire tenir la mer à leur navire, sans ravitaillement pendant trois ou quatre mois. Les dimensions des grands chalutiers se sont augmentées de façon telle que les moyennes varient maintenant de 65 à 75 mètres.

VI. — Dans les paragraphes précédents nous avons essayé de montrer successivement les facteurs essentiels qui ont amené une modification profonde dans l'armement à la grande pêche. Au moment même où cette transformation dans l'armement n'est pas encore définitive et semble chercher sa voie, il nous a paru intéressant de tenter de définir quelle sera l'évolution logique de ces multiples efforts. On peut évidemment concevoir la construction d'un super-chalutier qui, par ses dimensions, permettra à son bord : le salage, la frigorification, la préparation des huiles de foies de morue et l'utilisation des sous-produits. Mais avant la réalisation de ce type idéal, il est probable que les grands chalutiers se répartiront en deux modèles :

- a) Le type saleur;
- b) Le type frigorifique.

Le chalutier de type saleur existe à l'heure actuelle et représente la forme traditionnelle du métier. Son perfectionnement portera surtout sur la préparation des huiles de foie de morue.

Le chalutier du type frigorifique change totalement les méthodes actuelles. Au poisson salé, il substitue le poisson frais, ou du moins le poisson congelé, susceptible de remplacer sur les marchés d'Europe, le poisson de pêche fraîche, ou tout au moins de le concurrencer. Le chalutier frigorifique permet l'utilisation du faux poisson et peut ainsi éviter le rejet à la mer d'un tonnage important de poissons comestibles.

Le développement des chalutiers frigorifiques dépend actuellement d'une question technique; il faut, en effet, qu'un procédé de congélation permette l'absorption en un temps très bref des énormes quantités de poissons pêchés sur les bancs.

Ce type de navire aura comme complément naturel la préparation à bord de tous les sous-produits et notamment de la farine de poisson.

Tels sont les deux termes vers lesquels évolue actuellement le grand armement. Il est certain que sur le banc de Terre-Neuve le voilier n'est pas encore appelé à disparaître et qu'il trouvera un avantage dans la modernisation de ses grands concurrents qui seront à même de lui fournir de la boîte congelée, sur les lieux de pêche.

VII. — Si j'ai cru devoir adjoindre ces remarques générales au rapport sur le fonctionnement de l'Office des Pêches Maritimes, alors qu'en réalité elles concernent l'avenir autant que le présent, c'est qu'il faut espérer que dans un délai très bref, l'Office sera à même de contrôler et de guider cette évolution par suite de l'inscription, dans la loi concernant le programme d'outillage national, des crédits nécessaires à la construction d'un navire de recherches, destiné à cet établissement d'Etat. Le navire de recherches de l'Office des Pêches Maritimes, par la disposition de ses aménagements, permettra, en effet, qu'à côté des études scientifiques, une large place soit ménagée en vue d'expériences techniques : expériences frigorifiques, préparation des sous-produits, etc...

La mise en action d'un semblable instrument de travail permettra à l'Office de continuer dans l'avenir son rôle de précurseur.

J'espère que l'examen du travail accompli pendant le cours de l'année par l'Office des Pêches Maritimes, ainsi que les possibilités d'avenir qui s'ouvrent pour cet Etablissement placé sous votre haute autorité sont de nature, Monsieur le Président, à donner satisfaction au Conseil d'Administration qui préside à ses destinées.

Veillez agréer, Monsieur le Président, les assurances de mon profond et respectueux dévouement.

Paris, le 30 janvier 1930.

ED. LE DANOIS, Dr. Sc.
*Directeur de l'Office Scientifique et Technique
des Pêches Maritimes.*
