

# Le POISSON

DE QUÉBEC

*dans l'Alimentation des  
Animaux à Fourrure*



SERVICE DES PÊCHERIES MARITIMES (QUÉBEC) P.Q.

1875



# LE POISSON DE QUÉBEC

*dans l'alimentation  
des  
animaux à fourrure*

préparé par

LOUIS BÉRUBÉ,

*technicien en pêcheries maritimes,  
professeur à l'École Supérieure d'Agriculture  
de Ste-Anne-de-la-Pocatière*

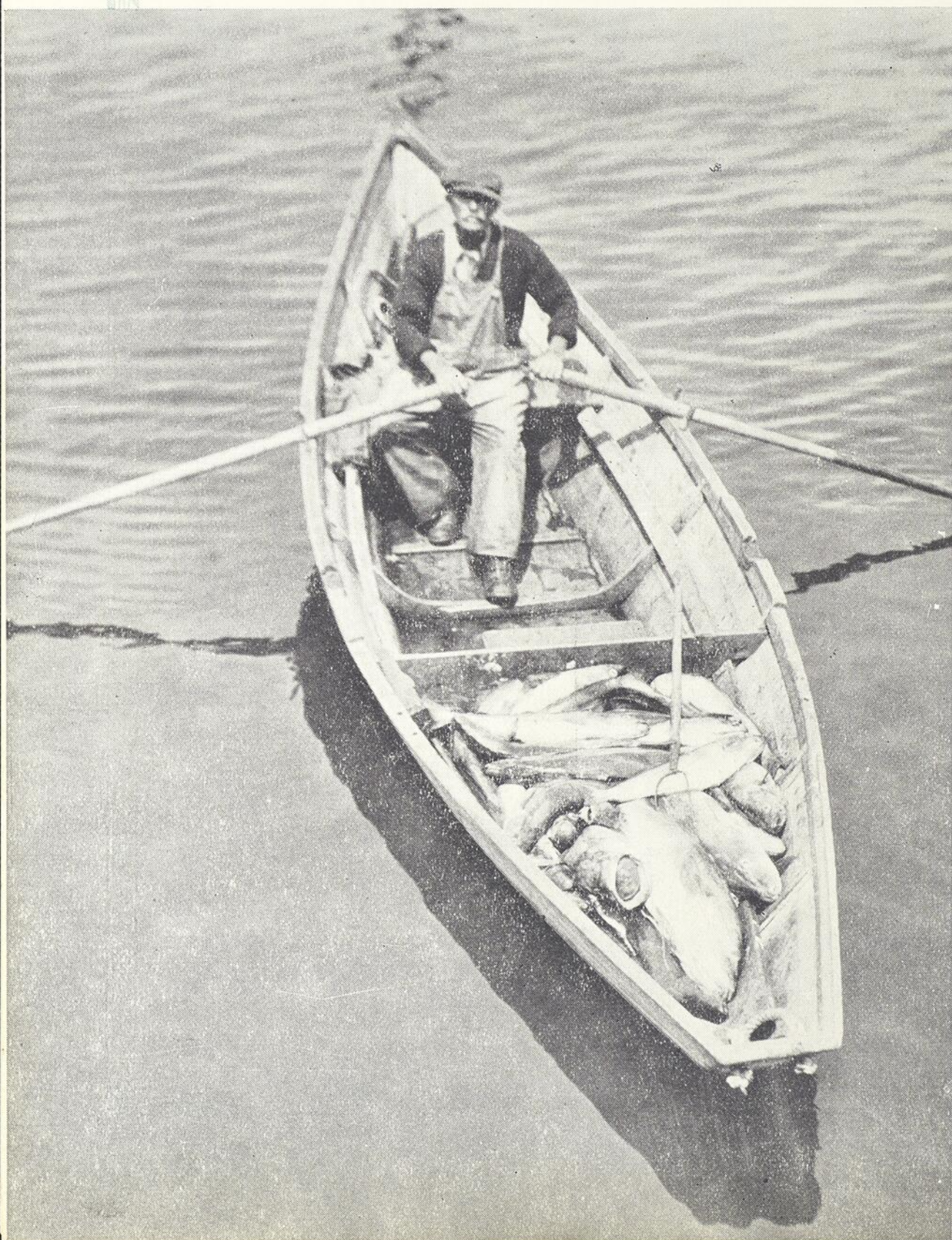
MINISTÈRE DES MINES ET DES PÊCHERIES

HONORABLE ONÉSIME GAGNON,  
ministre.

L.-A. RICHARD,  
sous-ministre.

Québec, novembre 1937.

*Le pêcheur "de terre". Il n'a qu'une chaloupe et ne pêche que près des rives.*





## *Ordonnance :*

I — LA VALEUR ALIMENTAIRE GÉNÉRALE DU POISSON

•

II — LES SOURCES DE PRODUCTION

•

III — LA PRÉPARATION

•

IV — UN PRODUIT DE PREMIÈRE QUALITÉ

•

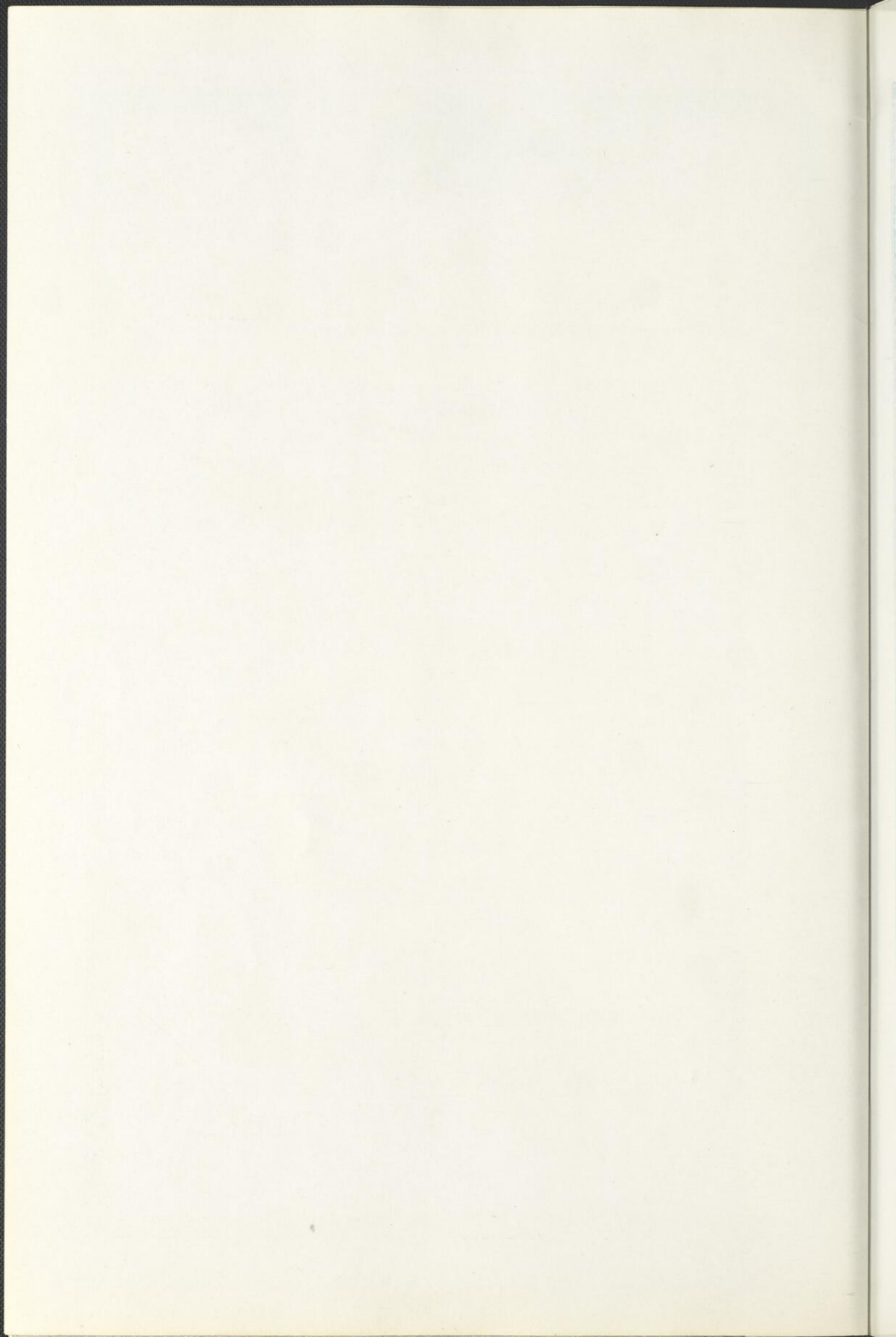
V — DES TÉMOIGNAGES D'APPROBATION

7157.42

11/10/58

1739

OFF





## I — LA VALEUR ALIMENTAIRE DU POISSON

L'importance du poisson de mer dans l'élevage des animaux à fourrure n'échappe à personne et est aujourd'hui un fait reconnu. En effet les savants demandent à un aliment complet de fournir les principes nutritifs suivants : des *protéines*, des *sels minéraux* sous forme organique, des *matières grasses*, des *métaux*, de l'*iode* et des *vitamines*. Le poisson entier contient de tout cela.

Les *protéines* en effet s'y trouvent en haute proportion. Si l'on enlève la matière aqueuse des chairs, l'on aura des proportions de 65 à 75 pour cent. C'est encore de 16 à 20 pour cent du poids total. Les *sels minéraux*, à leur tour, forment de 15 à 25 pour cent de la matière sèche du poisson. Ceci nous donne encore de 3 à 5 pour cent du poids total. Plusieurs sels minéraux s'y trouvent mais les *phosphates* y dominent. *Leur rôle est primordial dans la formation du squelette et la fécondité.*

Quant aux *corps gras*, leur quantité varie avec les poissons. Sous ce rapport nos poissons peuvent fournir toute la gamme des teneurs en gras, depuis une fraction minimale de un pour cent jusqu'à vingt et même cinq pour cent.

Il n'y a que des traces de *métaux* dans nos poissons de mer mais les métaux suivants s'y trouvent, le *fer*, le *zinc*, le *magnesium* et le *cuivre*. Tous ces métaux ont un rôle important à jouer dans l'économie animale. L'*iode* passe de l'eau de mer dans le corps du poisson et de là dans le système de l'animal qui le mange. Ses propriétés antiseptiques et son rôle bienfaisant dans l'organisme sont trop connus pour s'attarder sur le sujet.



*Une grosse morue de Gaspé.*




De plus le poisson de mer contient beaucoup de *vitamines*. Il en est de celles-ci un peu comme de l'électricité. On sait qu'elles existent, on s'en sert, on en reconnaît les effets bienfaisants sans en connaître encore au juste la nature. Les savants n'ont pas tout dit ni tout découvert, sur leur compte.

Qu'il nous suffise de savoir qu'elles sont nécessaires et que la *vitamine D.* en particulier a pour fonction de combattre le rachitisme au cours de la croissance de l'animal. On trouve les *vitamines A. D. et G.* dans nos poissons de mer.

Autrefois la théorie de l'alimentation était la suivante : donner tant de protéines, tant de gras et tant de sels minéraux à un animal assure tel résultat. Aujourd'hui la chose ne marche plus sur la même base. *Absorber n'est rien, c'est assimiler qui compte.* En effet ce n'est pas ce que l'animal mange qui compte mais ce qu'il incorpore à son système.

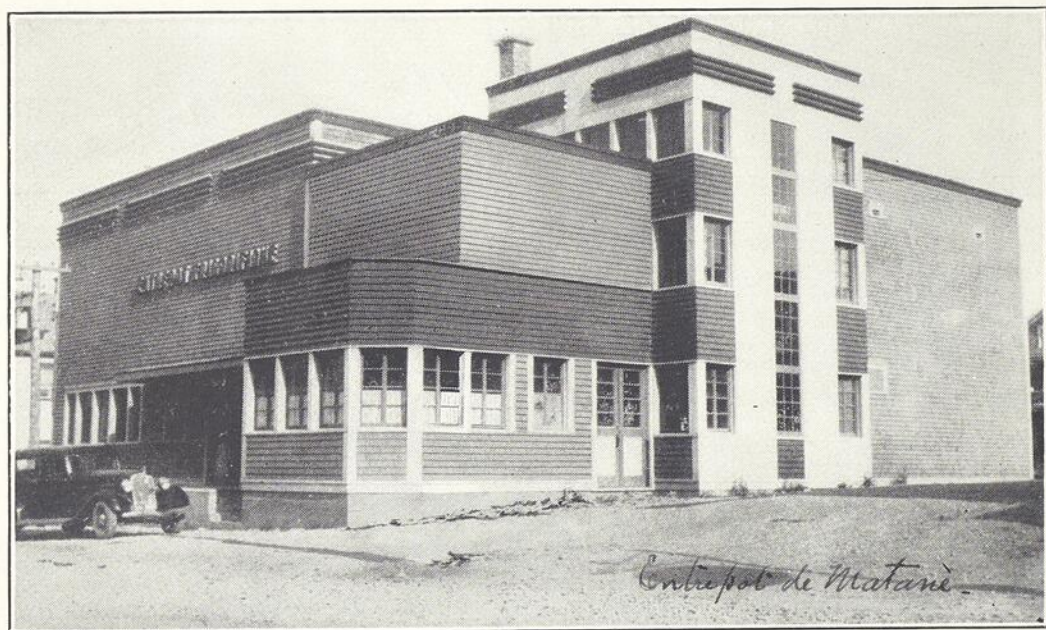
Sous ce rapport notre poisson de mer occupe une position avantageuse. *Quatre vingt treize à quatre vingt dix sept pour cent* de ses protéines sont assimilables. A cause de la température froide de la mer, *ses gras sont liquides* à la température du corps de l'animal et par conséquent passent plus aisément dans l'organisme. Enfin la nature organique de ses sels minéraux en permet l'absorption plus facile.

*Le coefficient de digestibilité de nos poissons de mer approche les 98% pour cent.* Ils fournissent donc non seulement un aliment riche et complet mais aussi facilement assimilable par les animaux à fourrure.



## II — LES SOURCES DE PRODUCTION

Tous nos poissons de mer peuvent entrer dans la diète des animaux à fourrure. A la vérité, une forte teneur en gras n'est pas à désirer dans leur ration, mais nos quelques poissons gras, harengs, maquereaux, etc . . . , ont une période de maigreur (saison de la ponte). Ils peuvent alors être donnés sans danger. Tout de même il ne faudrait pas songer à faire manger nos poissons de luxe, mais ces derniers ne représentent qu'une infime portion des *quelques cent millions de livres* que produisent chaque année les pêcheries maritimes de la province de Québec.

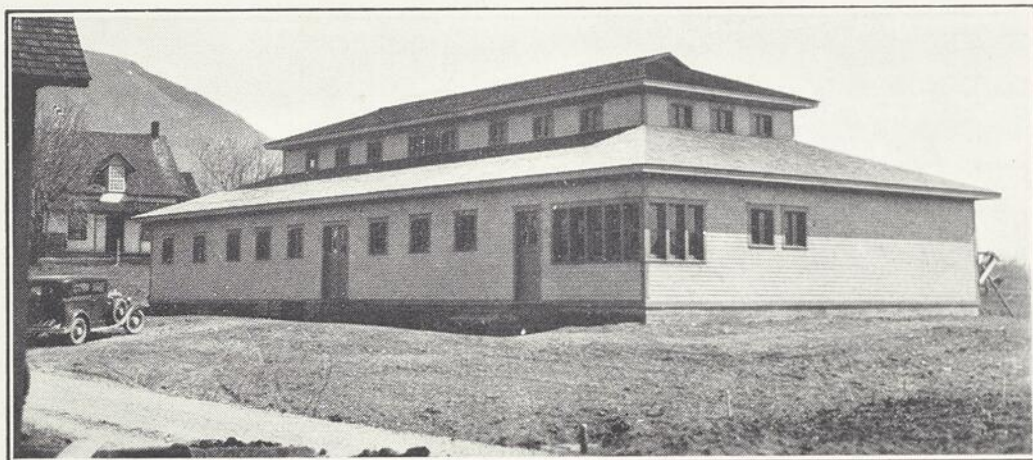


*Dans ces entrepôts modernes, on prépare la nourriture de poisson pour les animaux à fourrure.*



Nous n'avons pas que la quantité : nos pêcheries fournissent aussi une belle variété. Ainsi la Côte-Nord du St-Laurent donne déjà *plus d'un million de livres de lançon et de capelan* et pourra en fournir davantage. Elle peut ajouter à cela des quantités imposantes d'autres petits poissons. La Gaspésie, à son tour, peut fournir des *harengs maigres, des sardines, capelans, plies, lottes de mer, grondins, raies, etc . . .*

Les uns, le hareng et la sardine en particulier, sont en quantité si grande dans nos eaux maritimes, que la consommation humaine ne peut suffire à absorber la moitié même



*Autre type d'entrepôt de la côte Gaspésienne.*

du produit de leur pêche. D'autre part, comme le pain pour les humains et l'herbe des prés pour les animaux, le hareng a été créé pour servir de base à la diète des autres poissons. *La Providence fait largement les choses.* Aussi depuis des siècles qu'on le pêche, ce poisson ne diminue pas encore dans la mer. Nous avons donc là une source d'approvisionnement illimitée.

Les autres poissons que nous avons mentionnés plus haut ne font pas partie de l'alimentation humaine bien que



tous soient comestibles. Cependant sans en faire une pêche spéciale et continue, nos pêcheurs en prennent des quantités considérables dans leurs filets. Au lieu de les jeter à la mer ou de les utiliser comme engrais des terres, ils ne demandent pas mieux que de les vendre aux éleveurs d'animaux à fourrure. Avec la généralisation de l'emploi du poisson dans ce domaine, la pêche pourra se développer et assurer les quantités nécessaires à la demande du marché.

Enfin la plus forte source de poisson brut pour l'alimentation des animaux à fourrure, est dans l'accumulation des *sous-produits de la préparation du poisson pour le marché*. La préparation du saumon en donne 15 pour cent, celle de la morue de salaison, un bon 49 pour cent. Dans la préparation des filets, l'on emploie à peine *le tiers du poisson* et pour celle des "steaks" de flétan, à *peine la moitié*. Ce qui reste va aux sous-produits. C'est là une réserve d'une *quinzaine de millions de livres* de chair de poisson dont on peut disposer pour la nourriture des animaux à fourrure.

Alimenté de ces trois sources d'approvisionnement, la matière première ne fera jamais défaut.





### III — LA PRÉPARATION

L'on pourrait donner le poisson entier ou servir les sous-produits tels qu'ils viennent et laisser l'animal y chercher sa pâture. Ce serait là un procédé trop primitif et, de plus, la manipulation des poissons entiers est difficile. Celle des sous-produits l'est encore plus. Aussi, plusieurs méthodes ont-elles été mises en pratique pour la conservation et la préparation du poisson destiné à l'alimentation des animaux à fourrure.

Sur la Côte-Nord, *on sale et on sèche le capelan et le lançon*. Ainsi préparés, ces petits poissons peuvent être conservés aussi longtemps que l'on veut et être servis en tous temps de la saison. On peut aussi saler et sécher d'autres poissons. On peut en faire des conserves. Les conserves cependant ont le désavantage d'être une nourriture stérilisée et cuite, bien différente de celle *que l'animal trouve dans la nature*. De plus elles sont assez coûteuses.

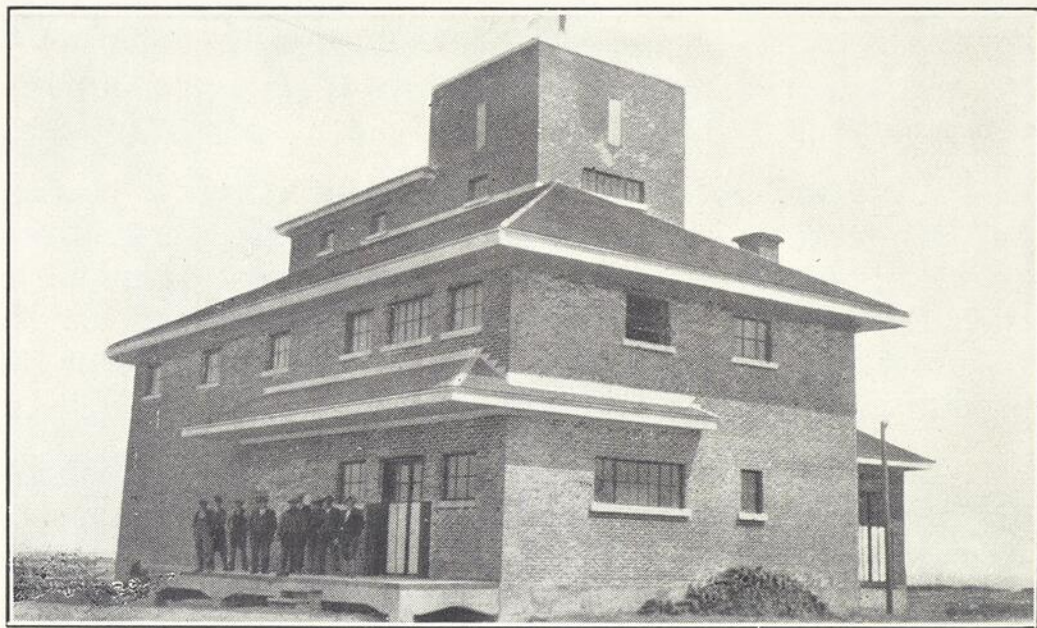
C'est pourquoi *il est préférable de conserver le poisson par le froid et de le moudre avant congélation*. La mouture assure l'homogénéité de la pâtée alimentaire, simplifie le travail d'emballage et permet une manipulation facile. La congélation rapide assure, de son côté, la fraîcheur du produit au moment de sa livraison à l'éleveur.

Le procédé est des plus simple. Le poisson est amené des plus frais à l'appareil de broyage. Il ne s'écoule souvent que quelques heures entre sa prise et sa mise en pâtée et souventes fois, nous avons vu le capelan *frétiller* encore au moment où il arrivait à l'usine. Les sous-produits de poisson sont lavés dans une *solution légèrement acidulée* et moulus au fur et à mesure.

Des machines, sort *une pâte homogène* de bonne consistance, d'odeur agréable, et *libérée des germes de fermentation* qu'elle pouvait contenir. Celle-ci est mise en caissettes de 20, 30 et 50 livres chacune, qui sont envoyées à la congélation. Une trentaine d'heures, par un froid de vingt à trente degrés sous zéro Fahrenheit, suffisent pour transformer la pâtée en un bloc solide.

Le stock est ensuite conservé en chambre froide à une température voisine de zéro. Il est expédié par wagons frigorifiques aux centres de distribution, entreposé là encore à la même température, et plus tard on en fait la livraison aux fermes d'élevage.

L'éleveur qui a un petit entrepôt frigorifique ou une bonne glacière reçoit cette pâtée encore gelée en bloc d'ur et peut la conserver une dizaine de jours, même dans les



*L'un des entrepôts frigorifiques où l'on prépare et congèle la pâtée de poissons de mer pour les animaux à fourrure.*



plus fortes chaleurs de l'été. Celui qui n'a pas d'entrepôt peut quand même conserver sa pâtée pendant une semaine en la protégeant contre la chaleur par *un double emballage* dans de la sciure de bois.

Au cours des chaleurs d'été, l'éleveur consciencieux devra surveiller son approvisionnement et ne pas *se faire livrer* plus de pâtée qu'il ne peut *utiliser et conserver* en bon état. Quand les froids sont arrivés, il peut acheter sa provision d'hiver à l'avance, en une seule commande.




#### IV — UN PRODUIT DE PREMIÈRE QUALITÉ

Le renard, le vison, la loutre, le chien ou le chat qui peuvent attraper un poisson vivant ou une souris, préfèrent toujours ce mets à la meilleure préparation scientifique de laboratoire. Il y a là, dans le poisson comme dans l'animal entier, une harmonieuse répartition d'éléments nutritifs et suffisamment d'eau ou de matière aqueuse pour en assurer l'assimilation parfaite.



Est-ce dire que les jus de la chair du poisson ne sont pas de l'eau ? C'est mieux. Si l'on broie un poisson strictement frais, sous le pilon, l'on n'en tirera ou pratiquement pas d'eau libre mais une substance semi-gélatineuse. Celle-ci est un suc riche en protéine et en principes digestifs ; c'est la solution que la nature a préparée pour l'assimilation.



L'on nous a demandé de déshydrater la pâtée. Pour la raison bien évidente du paragraphe qui précède, nous avons refusé. De plus, durant la décongélation, il se produit un écoulement de jus. Ce jus il faudrait le conserver et le ré-incorporer à la pâtée. Des analyses ont en effet prouvé qu'il contient de 5 à 8 pour cent de protéines.

Sur le marché de la nourriture des animaux à fourrure, l'on peut trouver *nombre de produits prêts à servir*. Avec la plupart, cependant il y a une mention : " Donner en même temps beaucoup d'eau aux animaux ". On aura beau multiplier les conseils pour faire donner à nos animaux les *préparations compliquées* de l'industrie, rien ne remplacera le mets de la nature.



Dans un poisson frais entier, il n'y a pas de *déchets* pour un *carnivore*. Son instinct le guide et lui dit que les intestins ou le foie ont certains principes nutritifs que le muscle ne contient pas, que la tête et les arêtes en ont d'autres dont les premiers sont dépourvus, et que seul l'ensemble va lui donner la proportion équilibrée que requiert son régime.



Sous ce rapport, les humains pourraient prendre une leçon de choses profitable, que connaissent les Japonais puisqu'ils considèrent que c'est *un morceau de choix* que la tête d'un poisson. Et de préférence au reste ils serviront les yeux à un invité de marque. L'on sait depuis longtemps là-bas (ce que nous ne venons que de découvrir ici) que le *cristallin de l'œil* contient deux cent cinquante fois plus de *vitamines* que le foie de morue.

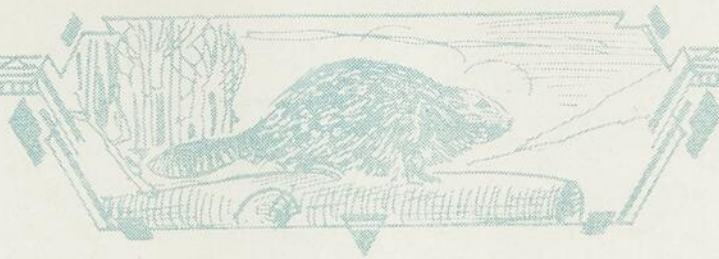
Le filet du poisson ne comprend que la partie musculaire. C'est la seule partie que nous consommons et c'est la moins riche. La tête, les entrailles, les peaux et la structure osseuse sont les parties les plus nourrissantes et ce sont celles qui servent à la préparation de la nourriture des animaux à fourrure.

D'ailleurs l'analyse vient confirmer ces avancés. La pâtée de harengs maigres a donné les chiffres suivants :

<b>Matière aqueuse</b> . . . . .	<b>71.8</b> %
<b>Protéines</b> . . . . .	<b>18.11</b> %
<b>Matières grasses</b> . . . . .	<b>8.17</b> %
<b>Matières minérales</b> . . . . .	<b>2.52</b> %

Celle de poissons entiers à chair maigre :

<b>Matière aqueuse</b> . . . . .	<b>79.42</b> %
<b>Protéines</b> . . . . .	<b>15.91</b> %
<b>Matières grasses</b> . . . . .	<b>2.5</b> %
<b>Matières minérales</b> . . . . .	<b>2.18</b> %



Enfin la pâtée faite de sous-produits de poisson a donné,

<b>Matière aqueuse</b> . . . . .	<b>79.66%</b>
<b>Protéines</b> . . . . .	<b>15.6 %</b>
<b>Matières grasses</b> . . . . .	<b>0.29%</b>
<b>Matières minérales</b> . . . . .	<b>5.5 %</b>

Cette dernière est remarquable par sa faible teneur en gras et sa haute teneur en sels minéraux.

Les trois pâtées sont un aliment riche et normalement équilibré, tant pour le développement des muscles que celui du squelette. Elles contiennent aussi des principes qui *aident à la fécondité et à la beauté des fourrures.*

“ Les analyses citées plus haut ont été faites à la Station Expérimentale des Pêcheries à Grande-Rivière en Gaspésie ” par M. le Dr. D. Labrie, Directeur.





## V — DES TÉMOIGNAGES D'APPROBATION

Les éleveurs d'animaux à fourrure sont unanimes à reconnaître la valeur du poisson dans l'alimentation des animaux à fourrure. La nouvelle pâtée fraîche mise sur le marché au cours de l'été a reçu partout un accueil des plus favorable et elle s'est définitivement établie sur le marché comme élément indispensable de la diète journalière.

Les éleveurs qui l'ont employée en sont satisfaits et plusieurs d'entre eux nous ont donné spontanément des témoignages.

En voici quelques uns :

M. Jean-Marie Larivière de St-Roch-sur-Richelieu écrit :

*“ De 16 femelles, j'ai obtenu cette année  
“ 53 jeunes, et depuis que j'ai l'avantage de  
“ bénéficier de votre service de distribution  
“ de poisson frais de mer, je dois vous dire  
“ que cette excellente nourriture fait partie  
“ de la ration alimentaire de tous mes  
“ renards.*

*“ Tous mes renardeaux sont très friands  
“ de ce poisson qu'ils consomment en-  
“ tièrement et ils sont cette année plus  
“ développés. Leur fourrure semble plus  
“ dense et plus soyeuse que jamais . . . ”*

M. Joseph Beauregard de La Présentation Cté de St-Hyacinthe :

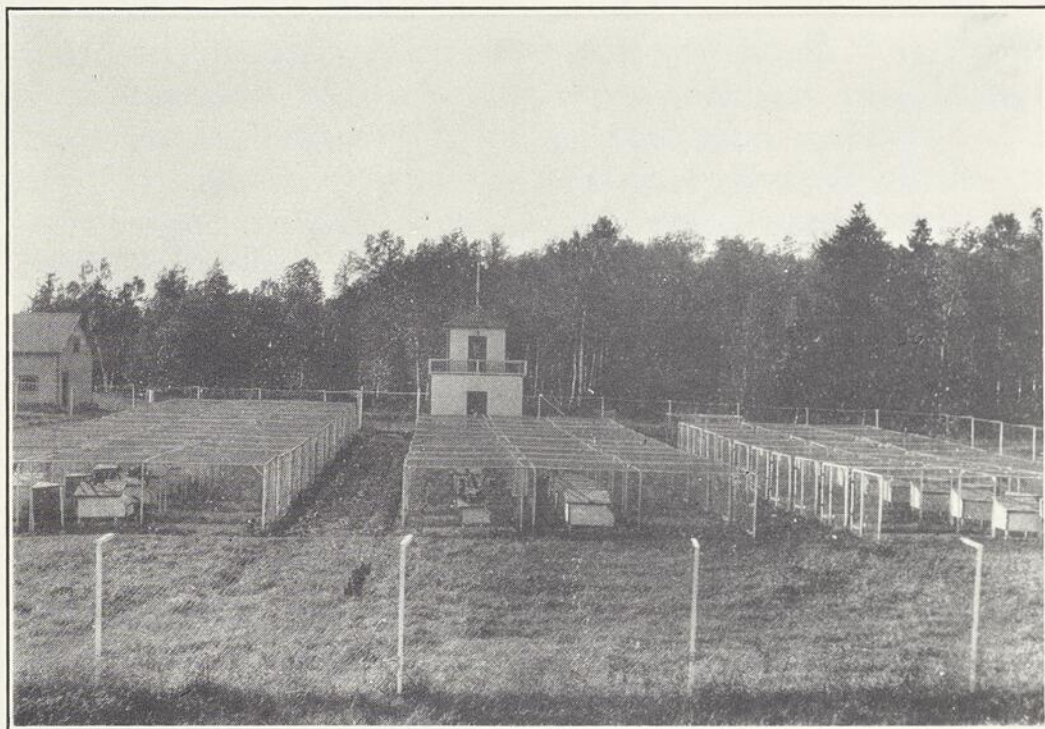
*“ Depuis la fin de mai mes renardeaux  
“ n'ont eu rien autre chose comme ali-*




*“mentation que du poisson frais, mélangé  
“d’un peu de moulée Purina et ils sem-  
“blent en meilleure état que jamais.*

*“Je dois vous assurer que j’apprécie  
“beaucoup l’initiative que vous avez eue de  
“procurer à l’éleveur une nourriture aussi  
“excellente que ce poisson frais de mer à un  
“prix aussi bas que 3 cts la livre, livré à sa  
“porte.”*

Voilà deux témoignages, choisis entre des centaines qui nous sont venus de partout. Ils sont d’ailleurs corroborés par des autorités en la matière.



*L’une des nombreuses renardières de la Province où l’on nourrit les animaux, de poisson frais de mer.*



Le Dr Rajotte, qui a assumé une très large part du travail dans la présentation de cette pâtée de poissons aux éleveurs, déclare :

*“ Le poisson frais de mer, c’est la source  
“ par excellence de nourriture assimilable et  
“ facilement digestible qui se puisse pré-  
“ senter à notre cultivateur, éleveur d’ani-  
“ maux à fourrure. Le poisson compense  
“ avantageusement la viande rouge qui de-  
“ vient de plus en plus rare chez nous et de  
“ plus les sels d’iode, etc . . . , qu’il contient  
“ le place à la tête de tous les aliments qui  
“ se puissent utiliser pour les renards, les  
“ visons, etc . . .*

*“ De plus, pour faire développer un ani-  
“ mal rapidement et lui faire atteindre sa  
“ pleine maturité plus à bonne heure, c’est  
“ l’alimentation au poisson frais de mer qui  
“ est incomparable. Pour obtenir une four-  
“ rure dense, soyeuse et longue le poisson  
“ frais de mer surpasse tout autre aliment.  
“ C’est donc un service à rendre à tous nos  
“ éleveurs que de leur offrir cet aliment  
“ idéal.”*

M. Callbeck, chef inspecteur et directeur de l’Association Nationale Canadienne des Éleveurs de Renards Argentés, parle, dans un de ses discours,

*“ de la satisfaction que les éleveurs ont ob-  
“ tenue jusqu’ici en nourrissant leurs bêtes  
“ de poisson. C’est un aliment qui ne coûte*



*“ pas cher.” Si quelqu’un veut en faire l’essai, M. Callbeck suggère “ que l’on essaie “ de 3 à 4 onces par jour pour un certain “ nombre de renards et l’on verra les résultats obtenus par comparaison avec les “ renards nourris différemment.” Il a cité le cas des éleveurs canadiens-français qui emploient du poisson sur les côtes de la Nouvelle-Écosse, et ajoute que ces derniers obtiennent un succès remarquable.*

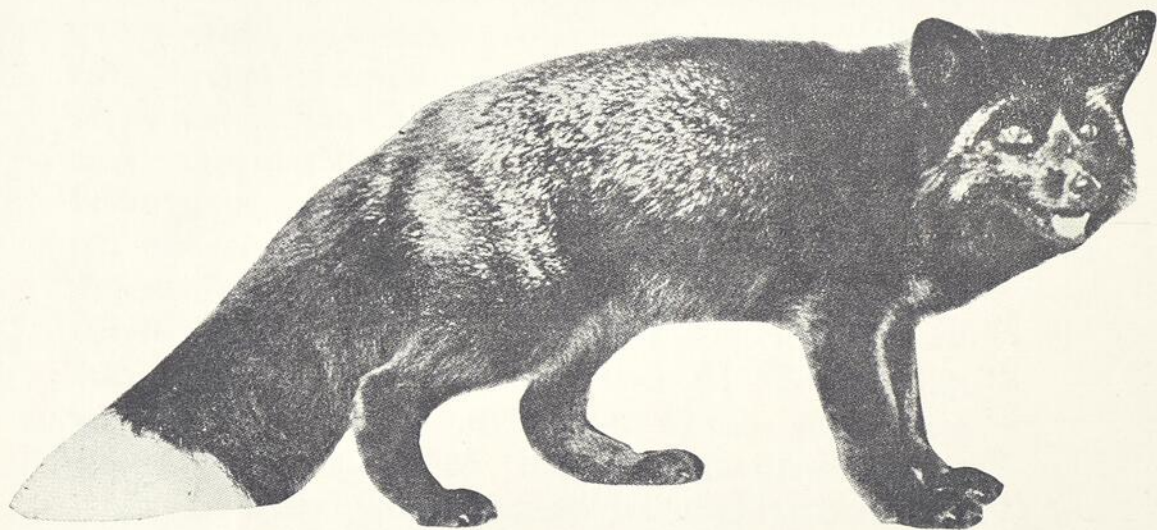
M. W. A. Ellison Jr. écrit à son tour dans la revue américaine ATCO. :

*“ Le poisson, cette nourriture saine par excellence, a toujours occupé un rang élevé dans le régime alimentaire des hommes et des animaux. Certains en font leur source de protéines animales. Les éleveurs de renards et de visons, qui sont habitués à nourrir leurs animaux avec du poisson, considèrent presque une calamité, ne pouvoir obtenir leur plein approvisionnement. Et ils ont bien raison, si l’on considère la perte nutritive qui résulte pour les animaux, quand le poisson n’entre plus dans leur alimentation. Les éleveurs expérimentés le donnent à cause de sa valeur nutritive intrinsèque dont les résultats apparaissent plus tard par une production plus considérable, des animaux de meilleure santé et des fourrures cotées à un plus haut prix ”.*



Le Dr. Paul-Émile Rhéault écrit enfin dans la Revue des Éleveurs de Renards du mois de mai 1937 :

*“ A tous ceux-là qui sont dans l’incer-  
“ titude et craignent de donner à leurs ani-  
“ maux le poisson, de peur qu’il soit un ali-  
“ ment insuffisant pour maintenir le renard  
“ en bonne santé et le développer d’une façon  
“ désirable, nous dirons immédiatement que  
“ le poisson de bonne qualité est un des  
“ aliments les plus complets que nous puis-  
“ sions servir à nos animaux à fourrure. ”*



*Rien de mieux pour le développement de l’ossature, de la musculature  
et de la fourrure du renard qu’une ration balancée à base  
de poisson frais de mer.*



Pour la saison qui vient de se terminer, la production n'a pas pu suffire à la demande. C'est un état de choses qui s'explique naturellement la première année de toute industrie. Il fallait établir la *qualité du produit* et sa *durée de conservation* avant d'en commencer la *production* sur une grande échelle. Aujourd'hui l'on peut produire en toute sécurité, et au début de la saison de 1938, grâce à l'aide du Service des Pêcheries Maritimes, plusieurs usines seront en opération.

Les éleveurs d'animaux à fourrure peuvent donc compter sur une production assez importante pour répondre à toutes leurs demandes. Nos pêcheurs, de leur côté, comptent beaucoup sur l'encouragement des éleveurs d'animaux à fourrure de la Province, pour soutenir leurs industries de préparation du poisson frais, destiné à l'alimentation animale.

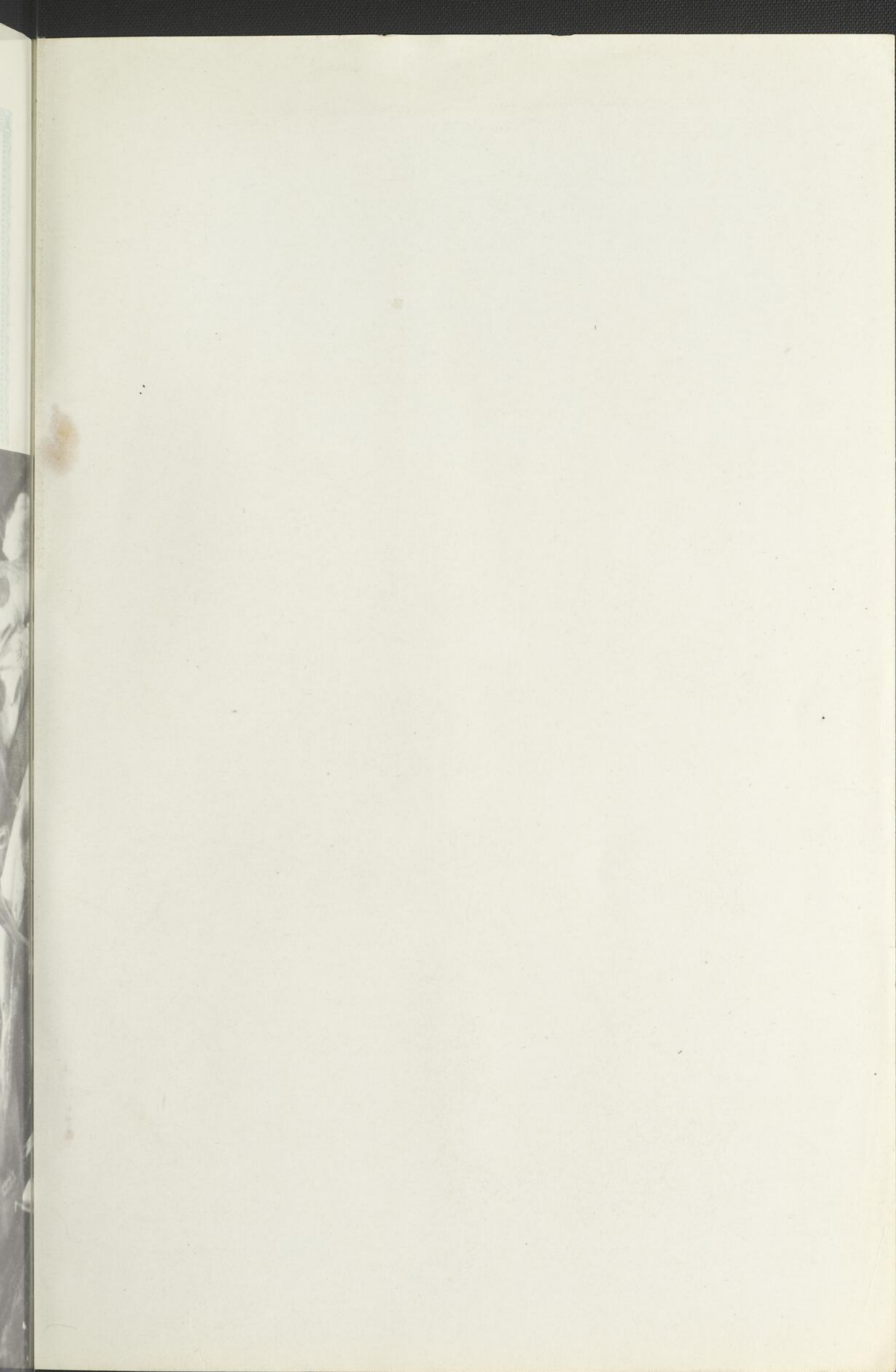
*Une partie de la flottille de pêche de Barachois, sur la côte de Gaspé.*





*Une belle "prise" de morue. C'est de la partie de ces poissons non utilisée dans l'alimentation humaine que l'on tire la meilleure "pâtée" pour les animaux à fourrure.*





BNQ



C 000 251 269

