

rapport à l'habitat d'eau douce, le comportement et la vulnérabilité aux engins de pêche<sup>(1)</sup>. La couleur de la chair, la teneur en huile et la texture varient aussi. Certaines espèces, comme le saumon rouge, sont fort recherchées, tandis que d'autres, comme le kéta, sont moins prisées. On désigne le saumon, comme d'autres espèces de poisson de la côte ouest d'ailleurs, par différentes appellations communes ou locales. Ainsi, le saumon quinnat est aussi appelé saumon roi, saumon chinook ou saumon royal (annexe A).

Le Programme de mise en valeur des salmonidés, lancé par le gouvernement fédéral au milieu des années soixante-dix, et financé conjointement par le fédéral et la Colombie-Britannique, vise à compléter la reproduction naturelle du saumon grâce à divers moyens, notamment des piscifactures, des tourniquets et des frayères aménagées. En outre, la récente expansion de l'aquiculture a augmenté les ressources régionales en saumon coho et quinnat.

## B. Les autres espèces

Des quelque 250 espèces de poissons qui habitent les eaux de la côte ouest canadienne, le hareng du Pacifique est l'une des plus abondantes. On le retrouve sur le plateau continental et dans les eaux côtières du Pacifique nord, du Mexique à la Corée, mais dans l'est du Pacifique, c'est sur la côte de Colombie-Britannique qu'il est le plus abondant. Sept des principaux stocks quittent les fonds hauturiers riches en substances nutritives du Pacifique Nord pour gagner les baies côtières peu profondes de la Colombie-Britannique, où ils frayent au printemps — trois d'entre eux dans la partie nord de la côte, et les quatre autres au sud. Ces petits poissons pélagiques, qui se déplacent en bancs, constituent une ressource alimentaire importante pour d'autres espèces de poisson, notamment la morue du Pacifique, le merlu du Pacifique et la morue charbonnière<sup>(2)</sup>. Les oeufs et les larves de hareng constituent aussi la proie de diverses autres espèces; en moyenne, sur 10 000 oeufs pondus, un seul hareng atteindra la maturité et retournera frayer<sup>(3)</sup>.

À cause d'un plateau continental plus étroit, les ressources en poisson de fond de la côte ouest sont moins importantes que celles de la côte est. On y compte cependant quelque 25 espèces exploitées commercialement, comme les sébastes, le merlu du Pacifique, la morue du Pacifique et d'autres variétés de morue, l'aiguillat commun, ainsi que plusieurs espèces de poissons plats comme la plie et le flétan.

On pratique aussi dans les eaux côtières de la Colombie-Britannique, des pêches moins importantes de quelque 26 espèces d'invertébrés<sup>(4)</sup>, communément appelés fruits de mer et qui se répartissent en trois groupes: les crustacés, comme le crabe, la crevette et la crevette rose; les mollusques, comme les palourdes, les moules, les huîtres, les pétoncles, les ormeaux et les calmars; et les échinodermes, comme l'oursin et l'holothurie. L'ostréiculture, dont les origines remontent au début du siècle, est florissante, et l'on est en train d'évaluer et de mettre au point de nouvelles techniques de mariculture destinées à la production d'autres espèces d'invertébrés.

---

<sup>(1)</sup> Peter H. Pearse, *Pour remonter le courant — Une nouvelle politique des pêches canadiennes du Pacifique*, rapport final de la Commission sur la politique des pêches du Pacifique, Vancouver, septembre 1982, p. 12.

<sup>(2)</sup> Ministère des Pêches et des Océans, Station de biologie du Pacifique, mémoire présenté au président du comité le 9 février 1987, p. 15.

<sup>(3)</sup> Ministère des Pêches et des Océans, «Le monde sous-marin — Le hareng du Pacifique», Approvisionnement et Services Canada, 1987, p. 3.

<sup>(4)</sup> Station de biologie du Pacifique (MPO), mémoire, p. 11.