

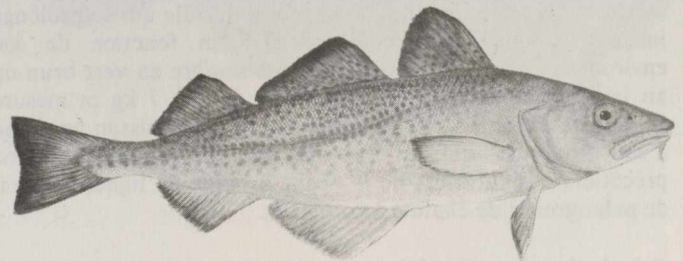
APPENDICE 1

ESPÈCES CHOISIES DE POISSONS

MORUE DE L'ATLANTIQUE (*Gadus morhua*)

Informations générales: La morue, que l'on a appelée «le roi de la mer», reste aujourd'hui, tout comme aux siècles passés, le poisson de fond le plus important de la côte atlantique du Canada. Tout comme au temps où la morue salée et séchée était le principal produit de la pêche dans la partie occidentale de l'océan, de nombreuses nations la considèrent encore comme leur poisson de prédilection. La couleur de son corps allongé varie dans les tons de gris, de vert, de brun, de rouge; elle porte une ligne latérale, claire et blanchâtre, ainsi qu'un barbillon caractéristique au menton. Bien que l'on ait déjà capturé des morues de 90 kg, les spécimens pèsent en moyenne 2,3 kg. On pêche la morue dans les zones côtières, précôtières et hauturières, à l'aide de chaluts à panneaux, de chaluts boeuf, de sennes, de palangres, de lignes, de turluttés, de trappes et de filets maillants au moment où leur cycle saisonnier ramène les bancs de morues dans les eaux peu profondes.

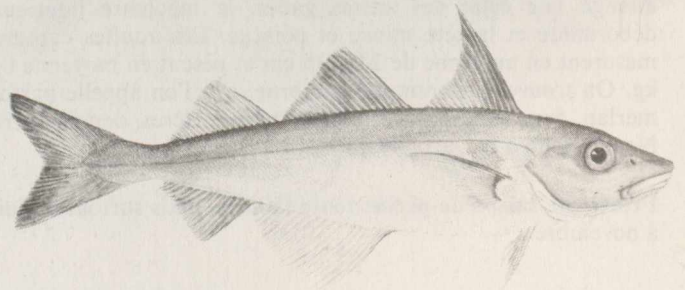
Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout de janvier à mars, de mai à juillet et en septembre.



AIGLEFIN (*Melanogrammus aeglefinus*)

Informations générales: L'aiglefin, apprécié depuis longtemps des deux côtés de l'Atlantique, appartient à la famille de la morue. Il vit dans les eaux de l'Amérique du Nord depuis le détroit de Belle-Ile jusqu'au cap Cod. Dans l'ensemble, l'aiglefin ressemble à la morue, mais il est de taille un peu plus petite, mesurant de 38 à 63 cm de long et pesant en moyenne 0,9 à 1,8 kg. La tête et le dos sont d'un gris violacé sombre pâlisant sous la ligne latérale noire pour devenir d'un gris argenté à reflets rosâtres sur le ventre. On le capture dans les zones côtières et précôtières ainsi qu'au large à l'aide de chaluts à panneaux, de trappes, d'hameçons appâtés et de filets maillants.

Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout en mars, puis en novembre et décembre.



SÉBASTE (*Sebastes marinus*)

Informations générales: Parfois appelé poisson rouge, chèvre ou perche rose, le sébaste fréquente le golfe du Saint-Laurent et les eaux froides et profondes du plateau continental, du sud du Labrador au golfe du Maine. C'est un poisson assez petit, épineux aux yeux noirs et au corps orange à rouge vif, que l'on capture au chalut pélagique dans les eaux précôtières et hauturières. Il mesure de 20 à 42 cm, et pèse en moyenne 0,5 kg.

Principale saison de pêche: en avril, puis de juin à octobre.

