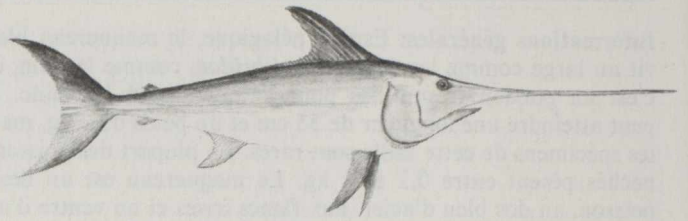

ESPADON (*Xiphias gladius*)

Informations générales: L'espadon, ou épée de mer, est immédiatement reconnaissable à sa longue épée. C'est un poisson qui peut mesurer 4,5 m et on a capturé dans les eaux canadiennes un spécimen pesant 415 kg. Il vit des deux côtés de l'Atlantique, au nord comme au sud; c'est un grand voyageur. La plupart des espadons sont capturés dans les eaux précôtières et hauturières, à la palangre et au harpon.

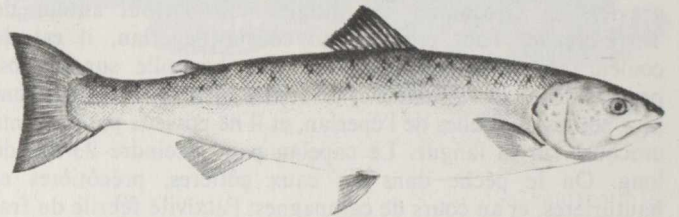
Principale saison de pêche: en été et au début de l'automne.



SAUMON DE L'ATLANTIQUE (*Salmo salar*)

Informations générales: La côte atlantique du Canada est une région très importante pour la production de cette espèce anadrome que l'on trouve des deux côtés de l'Atlantique du Nord. Reconnu depuis toujours comme un mets de choix, le saumon de l'Atlantique est encore recherché pour sa valeur gastronomique inégalée. En mer, le saumon a les flancs et le ventre argenté, et le dos de diverses teintes de brun, de vert et de bleu. Le corps est parsemé de nombreuses taches. A la capture, les saumons mesurent de 80 à 85 cm et pèsent en moyenne 4,5 kg. Le saumon de l'Atlantique est capturé dans les eaux côtières et précôtières, en été, au moment où il remonte vers les cours d'eau pour frayer. On le capture à l'aide de trappes et de filets maillants.

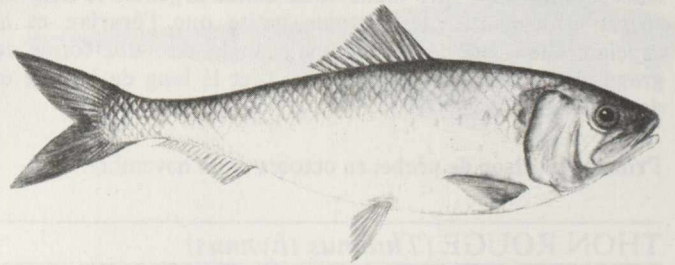
Principale saison de pêche: de mai à août.



ALOSE (*Alosa sapidissima*)

Informations générales: L'alose, qu'on appelle aussi alose canadienne ou alose savoureuse, appartient, tout comme le hareng, à la famille des *Clupéidae*, qui recouvre aussi le gaspareau (*Alosa pseudoharengus*) et l'alose d'été (*Alosa aestivalis*). Cette espèce anadrome se distingue du hareng par l'absence de dents et la hauteur relativement plus grande de son corps, ainsi que par la présence d'un minimum de quatre taches sombres sur les flancs (ce qui la différencie du gaspareau qui ne porte qu'un point latéral). Pour le reste, l'alose ressemble au gaspareau, avec son dos bleu sombre, ses flancs et son ventre d'un blanc argenté. On la capture dans les cours d'eau et les estuaires à l'aide de fascines, de trappes et de filets maillants.

Principale saison de pêche: en mai et en juin.



ANGUILLE D'AMÉRIQUE (*Anguilla rostrata*)

Informations générales: Parfois appelée anguille commune, cette espèce vit à partir du sud du Groenland et presque tout le long de la côte du Canada. Son corps allongé est noir ou brunâtre sur le dessus, avec des flancs jaunes et un ventre d'un blanc jaunâtre. Elle mesure en moyenne de 70 à 100 cm et pèse de 1,1 à 1,6 kg. Elle passe une bonne partie de sa vie en eau douce, et retourne loin en mer pour s'y reproduire. On la capture à la trappe dans les cours d'eau et les estuaires.

Principale saison de pêche: d'août à novembre.

