

occupe une place de choix dans les quatre provinces et en constitue l'industrie la plus ancienne ; elle y est en effet pratiquée depuis les tout débuts de la colonisation. L'existence probable d'importantes réserves de pétrole et de gaz naturel au large des côtes a fait souffler un vent d'optimisme sur la région et y a attiré de nouveaux investissements importants.

Le littoral découpé convient bien aux ports de pêche, d'autant plus que s'ouvre au large une étendue d'eaux peu profondes (518 000 kilomètres carrés) recelant un des plus importants lieux de pêche au monde. Le poisson commercial le plus pêché est la morue, qui a dominé les pêcheries de l'Atlantique nord pendant des siècles. Parmi les autres espèces pêchées, il y a le flet, la sole, l'aiglefin, le flétan et le merlu ainsi que les crustacés. Le hareng, le homard, le calmar et le thon ont également une grande valeur commerciale et sont, pour la plupart, vendus sur le marché japonais. Ici comme ailleurs on assiste à une rationalisation et à des regroupements : de petits ports ont cessé leurs activités et le nombre des petites usines de transformation et de conditionnement du poisson a baissé.

