

---

## MAQUEREAU BLEU (*Scomber scombrus*)

---

**Informations générales:** Espèce pélagique, le maquereau bleu vit au large comme les autres *Scombridae*, comme le thon, et c'est un poisson très utilisé pour l'alimentation humaine. Il peut atteindre une longueur de 55 cm et un poids de 2 kg, mais les spécimens de cette taille sont rares. La plupart des poissons pêchés pèsent entre 0,2 et 1 kg. Le maquereau est un beau poisson, au dos bleu d'acier, aux flancs irisés et au ventre d'un blanc argenté. On le capture au filet maillant, à la trappe, à la senne à poche et à la turlutte dans les eaux côtières, précôtières et hauturières, de Terre-Neuve au cap Hatteras.

**Principale saison de pêche:** de mai à novembre.

---

## CAPELAN (*Mallotus villosus*)

---

**Informations générales:** Le capelan est un poisson de haute mer qui vient frayer sur les plages de sable grossier ou de fin gravier, du Groenland au Maine, mais surtout autour de Terre-Neuve. Tout comme son cousin l'éperlan, il est de couleur vert-olive transparent à vert bouteille sur le dos, possède des flancs argentés et un ventre blanc. Ses écailles sont plus petites que celles de l'éperlan, et il ne possède pas de dents crochues sur la langue. Le capelan peut atteindre 23 cm de long. On le pêche dans les eaux côtières, précôtières et hauturières, et au cours de campagnes; l'activité fébrile du frai a lieu en juin et juillet et occasionnellement à la fin d'août.

**Principale saison de pêche:** en juin et en juillet

---

## CAPUCETTE (*Menidia menidia*)

---

**Informations générales:** La capucette est apparentée à l'éperlan et au capelan, et leur ressemble avec son dos d'un vert transparent, son ventre blanc et sa bande argentée le long du corps. Cependant, elle est plus petite que l'éperlan et le capelan; elle a une taille maximale de 14 cm. Elle forme de grands bancs qui sont capturés au filet le long de la côte et dans les estuaires.

**Principale saison de pêche:** en octobre et en novembre.

---

## THON ROUGE (*Thunnus thynnus*)

---

**Information générales:** Dans les eaux côtières et précôtières de la côte est du Canada, on capture le thon rouge, *Thunnus thynnus*, le plus gros de la famille des thons dépassant parfois 500 kg. Ce thon est très apprécié par les pêcheurs sportifs, mais est également pêché commercialement et vendu à l'état frais au Japon et sur d'autres marchés. D'autres espèces de thon que l'on retrouve dans les eaux hauturières de l'Atlantique comprennent le germon, *Thunnus alalunga*; la bonite, *Sarda sarda*; le thon à nageoires noires, *Thunnus atlanticus*; le thon ventru, *Thunnus obesus*; la thonine, *Euthynnus alletteratus*; la thonine à ventre rayé, ou listao, *Euthynnus pelamis*; enfin, le thon à nageoires jaunes, ou albacore, *Thunnus albacares*.

**Principale saison de pêche:** d'août à novembre.

