



tains marchés saumurés ou congelés, ou en conserve.

Le sous-produits résultant du filetage, les foies et les viscères, sont des matières premières qui se transforment en engrais, en farine de poisson, en vitamines et en huiles industrielles. Dans une certaine mesure, des poissons entiers sont consacrés à l'un quelconque de ces usages, comme le hareng qui sert notamment de boîte aux pêcheurs.

Pêches du Pacifique

Les pêches de la Colombie-Britannique, la province canadienne de la côte du Pacifique, sont dominées par le saumon qui contribue pour plus de la moitié à la valeur totale des apports. Le flétan et d'autres poissons plats (sole et flet) comptent pour environ le tiers de la valeur au marché des prises de la Colombie-Britannique. L'ophiodon et la morue charbonnière (qui n'est pas apparentée à la véritable morue), le germon, les clams, les crabes et les huîtres constituent aussi une source de revenus des pêcheurs.

Dans cette province, la pêche se fait presque toute à vue de terre et il n'y a pas vraiment de gros bateaux; cependant, même les petits bateaux généralement munis de moteurs puissants, d'engins mécaniques modernes, d'aides à la navigation et de radio, parcourent de longues distances le long de

la côte pour suivre le poisson dans ses déplacements saisonniers et profiter des diverses saisons de pêche dans des secteurs très dispersés.

Les bateaux qui pêchent à la seine tournante sont typiques; ils jouent un rôle important dans la pêche du saumon. Mobilité, outillage moderne et efficacité caractérisent les opérations sur la côte du Pacifique où la pêche se révèle bien organisée, aussi bien chez les pêcheurs eux-mêmes que dans les usines d'apprêt.

Presque tout le saumon du Pacifique est mis en conserve. Ce produit, qui est exporté dans de nombreux pays, est reconnu dans le monde entier pour sa qualité.

Le saumon, le flétan et autres espèces fraîches et congelées, y compris des crustacés et des coquillages sont expédiés sur les marchés du Canada et des États-Unis. Jusqu'à ces dernières années, de grandes quantités de hareng prises au large des côtes de la Colombie-Britannique étaient transformées en farine de poisson et en huile. Cependant, par suite de la forte baisse des stocks de cette espèce, seule la pêche du hareng destinée à la consommation humaine est permise actuellement et ce, pour des raisons de conservation. Certains indices portent à croire que les populations de hareng de la Colombie-Britannique atteindront leurs niveaux antérieurs.

Pêches de l'Intérieur

En plus d'être attrayantes pour la pêche sportive, les eaux intérieures du Canada, qui comprennent plus de la moitié de l'eau douce du monde entier, alimentent aussi d'importantes pêches commerciales, notamment en Ontario, dans les provinces des Prairies et, vers le nord, jusqu'au Grand lac des Esclaves, dans les Territoires du Nord-Ouest. Le Québec, le Nouveau-Brunswick et le Yukon ont aussi des pêches intérieures mais elles sont un peu moins importantes.

Les eaux intérieures renferment un grand nombre d'espèces: le corégone ou poisson blanc, qu'on rencontre dans toutes les provinces, occupe le premier rang, suivi par le doré et la truite grise. D'autres espèces revêtent parfois une importance locale considérable, par exemple, le doré noir au Manitoba et l'anguille dans la province de Québec.

Les Grands Lacs, les autres grandes nappes d'eau des provinces des Prairies et le Grand lac des Esclaves dans les Territoires du Nord-Ouest sont très exploités en été. Les pêcheurs se servent de bateaux dont la longueur atteint 46' notamment les bateaux de pêche du poisson blanc du lac Winnipeg) aussi bien que d'esquifs et de canots. Les principaux engins de pêche sont des filets maillants et des pièges en filet. La production est acheminée par l'entremise de stations permanentes, à terre, dotées d'installations pour l'accostage, le glaçage, la réfrigération, le classement et l'entreposage.

La pêche d'hiver sur des lacs plus ou moins considérables, au moyen de filets maillants mouillés à travers des trous pratiqués dans la glace, est pratiquée par des équipes d'hommes, dont plusieurs ne font la pêche qu'une partie de l'année, et dont l'emploi principal se rattache à l'agriculture, aux opérations forestières ou à l'industrie de la fourrure. Des baraques ou des fourgons mobiles abritent les pêcheurs aussi bien que les installations pour la manutention du poisson et des attelages de chiens, des chevaux, des camions et des autos-neige sont employés pour le transport du poisson et du matériel.

Une proportion considérable des prises est mise sur le marché à l'état frais ou congelé, une grande partie est acheminée aux États-Unis.