

BAUDROIE D'AMÉRIQUE (*Lophius americanus*)

Informations générales: Cette espèce, qui est étroitement apparentée à la baudroie d'Europe, *L. piscatorius*, est le membre commercialement le plus important de sa famille au Canada. On capture la baudroie d'Amérique depuis les Grands bancs de Terre-Neuve jusqu'à la Caroline du Nord. On l'appelle souvent diable de mer ou poisson-pêcheur. Son apparence est remarquable: corps assez plat, tête très large et épineuse, bouche très grande armée de dents; les rayons antérieurs de sa nageoire dorsale sont séparés, et le premier porte à son extrémité une excroissance charnue qui le fait ressembler à une canne à pêche avec un leurre. C'est ainsi que la baudroie attire ses proies pour les dévorer aussitôt. La seule partie comestible est la queue, qui est assez petite, mais dont la chair blanche et dépourvue d'arêtes est très appréciée, sous le nom de lotte. Dans les pays scandinaves, on appelle la baudroie *kotletfisch*, car on en mange la queue détaillée en côtelettes. Ce sont les pêcheurs de morue au chalut qui capturent la baudroie sur les hauts-fonds et en eau profonde. La taille des prises peut varier, et on a déjà capturé un spécimen de 1,2 m pesant 27 kg.

Principale saison de pêche: de juin à septembre.

GRENADIER DE ROCHE (*Macrourus rupertis*)

Informations générales: Les pêcheurs canadiens s'intéressent de plus en plus à cette espèce, qui est exploitée dans les eaux canadiennes par des bateaux étrangers depuis la fin des années 1960. Ce poisson de fond est un proche parent des morues, car il appartient à la famille des *Macrouridae*. Sa tête est grosse et son corps va en s'amincissant jusqu'à la pointe de la queue. Il est de couleur brun moyen, avec des nageoires brun sombres ou violettes, et se distingue des autres grenadiers par son nez mou, arrondi. On le capture au chalut de fond et au chalut pélagique le long du talus continental, du nord du Labrador jusqu'au cap Hatteras. Il mesure en général de 60 à 70 cm de long.

Principale saison de pêche: de mai à décembre.

HARENG (*Clupea harengus harengus*)

Informations générales: Le hareng est un poisson savoureux et très nutritif qui est exploité commercialement depuis longtemps, et souvent salé et fumé. Le monde entier connaît sa forme générale, son dos bleu-vert et son ventre argenté. Il se prête à de nombreuses utilisations. Dans l'Atlantique ouest, on trouve le hareng du nord du Labrador au cap Hatteras, mais il abonde seulement de Terre-Neuve au Maine. On le pêche dans les zones côtières et précôtières à l'aide de sennes à poche, de filets maillants, de fascines et de trappes; le poisson capturé mesure en moyenne 30 cm et pèse 400 g.

Principale saison de pêche: toute l'année, mais surtout d'avril à septembre.

