



D'autres « poissons de fond » ainsi appelées parce qu'ils se nourrissent sur le fond de la mer, sont souvent capturés en même temps que la morue. Ce sont: l'aiglefin, la goberge, la merluche, le brochet, le sébaste et le loup de mer ou bar d'Amérique. Les autres espèces capturées en eau profonde par les pêcheurs de l'Atlantique sont des poissons plats, notamment le flétan, la plie, la limande à queue jaune et le flet. En plus du homard, les autres espèces de mollusques et crustacés pêchés comprennent des clams (les prises les plus considérables étant faites par le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse), des huîtres (qui viennent surtout du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Édouard) et des pétoncles (qui se pêchent surtout en Nouvelle-Écosse). Les moules, les bigorneaux et les crabes représentent des espèces marchandes moins importantes.

Parmi les poissons qui se présentent par bancs (poissons pélagiques) et ceux que l'on trouve dans les estuaires (poissons d'estuaires), le hareng est le plus important. Le hareng immature pêché dans le sud-ouest du Nouveau-Brunswick est la base d'une grande industrie de conserves de sardine. Le maquereau, l'éperlan (qui se prend en quantités considérables au large du Nouveau-Brunswick et ailleurs) et le saumon de l'Atlantique sont aussi des

poissons pélagiques ou des poissons d'estuaires.

Dans l'ensemble, plus de 30 variétés de poissons, mollusques, crustacés et mammifères marins, tels que phoques et baleines, font l'objet d'une pêche industrielle sur la côte atlantique du Canada. On y récolte en outre divers produits marins, notamment de la mousse d'Irlande et autres herbes marines.

Les pêches de l'Atlantique comprennent deux secteurs bien distincts; le plus important, celui de la pêche côtière pratiquée dans les eaux situées de 12 à 15 milles de la côte, et celui de la pêche hauturière qui se fait sur des bancs situés plus au large. C'est l'ensemble des petits pêcheurs travaillant non loin de leur foyer, à bord de petites barques à rames ou à moteur, qui produit la masse des apports de la pêche côtière. Sur la côte du Labrador, la pêche de la morue revêt un caractère particulier, car elle est surtout faite par des pêcheurs de Terre-Neuve qui se rendent au Labrador pour l'été.

Les lignes à main et les palangres garnies d'hameçons bottés sont les principaux engins des pêcheurs côtiers pour la capture de la morue, de l'aiglefin et du flétan; cependant, à Terre-Neuve, ce sont les pièges ou trappes à morue qui produisent le gros des captures de la pêche côtière. Le maquereau et le ha-

reng se prennent au moyen de seines, de trappes et de filets maillants; le homard est piégé dans des casiers et l'éperlan se capture surtout en hiver au moyen de filets à réservoirs ou de filets à poche mouillés à travers des trous pratiqués dans la glace. Les huîtres se pêchent au moyen de rateaux ou de pinces spéciales et les pétoncles sont capturés à la drague.

Il y a plusieurs années, la pêche hauturière était pratiquée par des goélettes à doris, sans moteur auxiliaire de 75 à 125 tonneaux de jauge ou davantage. La goélette à doris typique avait un équipage de 12 à 24 hommes qui pêchait par équipe de deux au moyen de palangres dans des petits bateaux découverts (doris). Ces bateaux ont été remplacés par des unités plus modernes, notamment par des chalutiers, petits et grands, et des palangriers. Les chalutiers sont mûs par des moteurs puissants et capturent du poisson en traînant un chalut à panneaux ou autre engin de même genre. Le chalut est un immense filet de forme conique qui capture du poisson, alors qu'il est traîné sous l'eau par le bateau. Ces filets, ainsi que le poisson qu'ils renferment sont hissés à bord au moyen de puissants treuils mécaniques. Le palangrier doit son nom aux palangres ou lignes de fond qui servent à prendre le poisson. Ces lignes sont armées de milliers d'hameçons boîtés et elles sont halées à bord au moyen de treuils loveurs en même temps que le poisson capturé.

Une partie considérable du poisson de fond mis à terre dans les provinces de l'Atlantique est encore salée et séchée pour l'exportation vers les marchés des Caraïbes, de la Méditerranée et de l'Amérique du Sud. En Amérique du Nord, cependant, ces espèces se vendent surtout réfrigérées ou congelées.

Cette transformation du marché est le résultat de trente années de progrès dans les installations pour la distribution du poisson réfrigéré, grâce auxquelles le poisson de mer se trouve maintenant sur tous les marchés importants de l'intérieur. Les distances considérables que le réseau de distribution doit couvrir ont donné une importance singulière à la question du poids, et c'est pourquoi on observe à l'heure actuelle une tendance de plus en plus grande vers le filetage et à l'expédition vers les marchés des seules parties comestibles du poisson. Cette méthode a pour double effet d'abaisser les frais de transport et de simplifier la cuisson du poisson.

La mise en boîte reste une importante méthode de conservation et de distribution pour d'autres espèces, en particulier le petit hareng (sardine) et le homard. Les poissons huileux, — maquereau et hareng, — sont expédiés vers cer-