

- Poids brut** — Expression généralement employée dans l'industrie pour désigner le poids du poisson acheté d'un bateau. Dans les statistiques de pêche, on utilise l'expression « poids brut » pour désigner le poids vif du poisson.
- Poisson congelé** — Poisson qui, s'il est présenté sous la forme d'un bloc de filets non emballé d'une épaisseur de 25 mm, a été congelé de façon que la température, en son centre, ne dépasse pas -21° .
- Poisson de fond** — Terme collectif désignant les espèces qui se nourrissent près du fond de l'océan.
- Poisson frais** — Poisson qui n'a été soumis à aucune technique de conservation.
- Principe d'équité** — Principe énoncé dans le Traité canado-américain concernant le saumon du Pacifique, selon lequel chaque pays doit recevoir des avantages équivalant à la production de saumon en provenance de ses eaux.
- Prise accidentelle** — Espèce de poisson capturée en sus de l'espèce recherchée.
- Programme de mise en valeur des salmonidés (PMVS)** — Programme fédéral-provincial visant à ramener les réserves de saumon et de truite anadrome à leurs niveaux passés grâce à diverses méthodes (p. ex. aménagement de chenaux de frai, d'incubateurs et de passages à poissons, nettoyage de cours d'eau, élevage de jeunes poissons en écloserie).
- Remonte** — Partie non capturée d'une population de poissons, généralement des salmonidés sauvages, qui remontent un cours d'eau pour aller frayer.
- Rendement équilibré maximal** — Prise moyenne maximale qui peut être prélevée continuellement sur un stock de poissons.
- Reprise de poisson marqué** — Programme d'évaluation scientifique qui prévoit le marquage et la reprise des poissons afin d'identifier les stocks, de déterminer les mouvements et migrations et d'évaluer les paramètres des populations de poisson, particulièrement leur taille et leurs taux de mortalité et d'exploitation.
- Ressources halieutiques** — Stocks ou populations de poisson qui sont exploités par des pêcheurs commerciaux, sportifs et autochtones.
- Rétablissement des habitats** — Traitement ou assainissement d'un habitat altéré, perturbé ou dégradé, afin d'accroître sa capacité d'assurer le maintien de ressources halieutiques productives.
- Rogue** — Oeufs de poisson qui, habituellement, se trouvent encore dans la membrane ovarienne. Pour être comestibles, les oeufs doivent être prélevés à un moment précis de leur développement.
- Saignée et éviscération** — Étape de la manutention du poisson à bord du bateau. On saigne le poisson (par une incision sous la tête) lorsqu'il est encore vivant pour réduire les risques de meurtrissures et de formation de caillots de sang, puis on l'éviscère, c'est-à-dire qu'on ouvre l'abdomen pour en retirer l'estomac et les autres viscères, de manière à retarder sa décomposition. On le lave ensuite et on le met sur la glace, de préférence dans des boîtes.