

Fundy, avec ses 8,000 milles carrés, l'estuaire du Saint-Laurent, dix fois plus grand, et d'autres eaux océaniques représentent ensemble environ 200,000 milles carrés, c'est-à-dire plus des quatre cinquièmes des pêcheries du nord de l'Atlantique. De plus, sur les bords de cet océan 15,000 milles carrés d'eaux territoriales sont sous le contrôle absolu de la Puissance. Mais ces vastes étendues ne représentent qu'une partie des eaux canadiennes. La baie d'Hudson, dont les côtes s'étendent sur une longueur de 6,000 milles, est plus grande que la Méditerranée; sur le Pacifique, le littoral canadien mesure 7,180 milles; ses baies et ses fiords innombrables offrent aux pêcheurs une multitude d'abris très sûrs. Enfin, disséminés sur tout le territoire, s'égrènent une série de lacs qui, tous ensemble, contiennent plus de la moitié des eaux douces du globe, la part du Canada dans les grands lacs seulement couvrant plus de 34,000 milles carrés, auxquels viennent s'ajouter le lac Winnipeg (9,457 milles carrés), le lac Manitoba et de nombreux autres non moins vastes.

Mais la qualité des produits des pêcheries canadiennes est encore plus remarquable. Chacun sait que l'excellence de la chair du poisson est fonction de la pureté et de la fraîcheur des eaux qu'il habite. Considérés sous cet angle, la morue, l'églefin, le hareng, le maquereau, l'ablette (poisson blanc) et le saumon du Canada n'ont pas de rivaux dans l'univers. Il est donc évident que les plus magnifiques pêcheries de l'hémisphère occidental, sinon du globe, appartiennent au Canada.

Le bref exposé qui précède démontre qu'il est impossible d'envisager les pêcheries canadiennes sous un unique aspect: embrassant tout un continent, elles offrent nécessairement une grande diversité. Laissant de côté les immenses étendues de la baie d'Hudson et de la région arctique qui s'étend depuis l'Ungava jusqu'à l'Alaska, lesquelles, outre la baleine, donnent asile à de nombreux autres poissons comestibles, on peut diviser ainsi qu'il suit les pêcheries canadiennes:

Pêcheries de l'Atlantique.—Les premières en date, elles furent jusqu'en 1918 les plus importantes par la valeur de leurs produits. On y prend la morue, le flétan, l'églefin, le merlan, le hareng, le maquereau, le homard, l'huître, le phoque et la baleine franche. L'estuaire et les eaux intérieures des Provinces maritimes et de Québec sont quelquefois considérés distinctement; mais en les réunissant, la liste ci-dessus s'allongerait du saumon, de l'alose, du gasparot, de l'éperlan, de l'achigan, du tacaud, de la truite et du maskinongé. Les opérations de pêche sont communément considérées sous deux aspects distincts; la pêche hauturière ou de haute mer et la pêche côtière. Cette dernière, à laquelle se consacrent les sept huitièmes des pêcheurs, se pratique dans un périmètre de un à cinq milles du rivage, au moyen de petites embarcations, le plus souvent automobiles et montées par deux ou quatre hommes; à 12 ou 15 milles du rivage on emploie de petits navires, dont l'équipage se compose de quatre à sept hommes. Les engins de pêche sont principalement les rets à mailles, les lignes à main et les chaluts. La pêche à l'églefin est aussi importante que celle de la morue; pendant le printemps et l'été ce poisson est ouvert et salé mais la meilleure saison est à l'automne, le poisson étant alors vendu frais ou bien fumé, sous le nom de "finnan haddock." La pêche en haute mer se pratique au moyen de navires de 40 à 100 tonnes, portant douze à vingt hommes, qui pêchent dans des doris au moyen de chaluts. Lunenburg, en Nouvelle-Ecosse, est le principal port d'attache de ces navires, le district de Shelburne se plaçant au second rang. Deux fois par an, une flotte de voiliers part pour les "Grands Bancs" de Terre-Neuve, s'arrêtant tant à l'aller qu'au retour sur le banc de Canso et dans d'autres lieux de pêche bien connus. Ces navires,