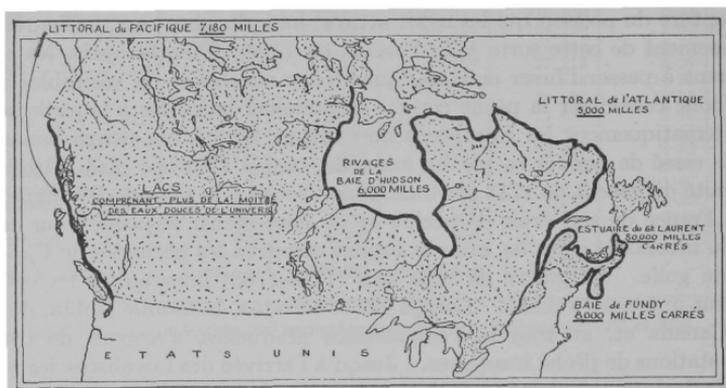


partie des eaux canadiennes. La baie d'Hudson, dont les côtes s'étendent sur une longueur de 6,000 milles, est plus grande que la Méditerranée; sur le Pacifique, le littoral canadien mesure 7,180 milles; ses baies et ses fiords innombrables offrent aux pêcheurs une multitude d'abris très sûrs. Enfin, 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, le flétan, le hareng, le maquereau, le 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:

CARTE MONTRANT LES PÊCHERIES DU CANADA.



Bancs de l'Atlantique septentrional.....	200,000 milles carrés.
Eaux intérieures..	137,000 " "
Baie d'Hudson ..	567,000 " "
Estuaires de la Colombie Britannique et pêcheries du Pacifique.	

Pêcheries de l'Atlantique.—Elles sont les premières en date, et jusqu'en 1918 elles furent 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'accroîtrait du saumon, de l'alose, du gasparot, de l'éperlan, du bar, 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 se pratique au moyen de légères embarcations, le plus souvent automobiles, montées par deux ou trois hom-