

Terre-Neuve. D'autres sortes de mollusques et crustacés sont les palourdes et les praires, que le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse produisent en grandes quantités, les huîtres (principalement au Nouveau-Brunswick et dans l'île du Prince-Édouard) et les pétoncles en Nouvelle-Écosse. Les moules, les littorines et les crabes se vendent sur une plus petite échelle. Le hareng prédomine parmi les espèces de poissons qui se réunissent en bancs (poissons pélagiques) et ceux qui pénètrent dans les estuaires. Les petits harengs pêchés dans le sud-ouest du Nouveau-Brunswick et vendus sous le nom de "sardines" ont une valeur particulière. Parmi les autres poissons pélagiques figurent le maquereau, que l'on rencontre partout, l'éperlan, pris en grand nombre au large du Nouveau-Brunswick et ailleurs, le saumon de l'Atlantique, l'espadon et beaucoup d'autres. En tout et partout, le pêcheur canadien de l'Atlantique prend pour fins commerciales plus de 30 différentes espèces de poissons, des crustacés et mollusques et des mammifères aquatiques comme le phoque et la baleine. Il récolte, en outre, d'autres produits marins comme la mousse d'Irlande et autres herbes marines.

La distinction est assez définie entre les deux branches de la pêche dans l'Atlantique: la pêche côtière, la plus importante, se fait au plus de 12 à 15 milles du littoral, tandis que la pêche en haute mer se fait sur les bancs plus au large. Les pêcheurs qui font la pêche à leur porte en bateau à rames, bateau à voiles ou canot automobile produisent le gros de la pêche côtière. Sur les côtes du Labrador, la pêche revêt un caractère particulier: elle est pratiquée surtout par des pêcheurs terre-neuviens qui s'y rendent pour l'été. Les lignes à mains et les palangres, avec hameçons appâtés individuellement, sont les principaux engins de la pêche côtière de la morue, de l'aiglefin et du flétan, mais à Terre-Neuve ce sont les parcs en filets à morues qui fournissent la plus grande partie de la prise côtière de morues. Le maquereau et le hareng se prennent à l'aide de sennes, de parcs en filets et de filets à mailles; le homard, à l'aide de casiers à homards; et l'éperlan, surtout en hiver, au moyen de filets à poche ou à réservoir à travers des trous percés dans la glace. Les huîtres sont cueillies de leurs bancs au moyen de râteaux ou de pincettes à huîtres; les pétoncles sont prises à l'aide de râteaux ou de sennes de fond.

Le bateau classique de pêche en haute mer est le schooner de 70 à 125 tonnes et plus, propulsé de nos jours par un moteur aussi bien que par des voiles. Il transporte de 12 à 24 pêcheurs qui, une fois rendus sur les pêcheries, font la pêche deux par deux dans de petits bateaux appelés "doris", en se servant de palangres. Un nombre relativement faible de chalutiers à vapeur de 250 à 300 tonnes et de nombreux petits bateaux appelés "dragueurs", avec port d'attache à Terre-Neuve et en Nouvelle-Écosse, pêchent au moyen de grands filets à poche ou "chaluts" traînés au fond de la mer.

Le pêcheur de l'Atlantique, indépendant ou associé, qui souvent habite un petit village éloigné des grands marchés, et utilise un outillage simple et les méthodes classiques, a toujours dépendu, pour sa subsistance, des caprices de la température, des pêcheries et du marché. Il existe maintenant une tendance, stimulée par les gouvernements fédéral et provinciaux ainsi que le mouvement coopératif, vers l'amélioration des engins, des méthodes de pêche et des facilités de vente des produits de la pêche.

Une forte proportion du rendement des pêcheries de l'Atlantique, surtout la morue et les espèces apparentées, est normalement salée et séchée, et à certains endroits par des méthodes modernes, principalement en vue de l'exportation aux An-