

La mobilité, l'outillage moderne et les facilités de vente efficaces caractérisent la pêche du Pacifique, qui est hautement organisée tant chez les pêcheurs que chez les établissements de conditionnement.

La plus grande partie du saumon du Pacifique est mise en conserves. Ce poisson jouit d'une réputation mondiale quant à sa qualité et est exporté à bien des pays. Le saumon, le flétan et beaucoup d'autres espèces, y compris les mollusques et les crustacés, sont écoulés à l'état frais ou congelé sur les marchés du Canada et des États-Unis. Le hareng est en grande partie transformé en farine et en huile de poisson, de même que les issues de la mise en boîtes et en filets d'autres espèces. L'extraction d'huile à vitamine des foies et viscères constitue une autre activité importante et grandissante de l'industrie.

Pêcheries de l'intérieur.—En plus d'être un paradis des amateurs de pêche, les eaux de l'intérieur du Canada, qui constituent plus de la moitié des eaux douces du globe, supportent également d'importantes entreprises de pêche commerciale, particulièrement en Ontario, dans les Prairies et aussi loin au nord qu'au Grand lac des Esclaves, dans les Territoires du Nord-Ouest. Le Québec, le Nouveau-Brunswick et le Yukon possèdent des entreprises commerciales de pêche intérieure de moindre envergure.

Une grande variété de poissons se prend dans ces eaux intérieures; le corégone, commun à toutes les provinces, vient en premier, suivi de la truite grise et du doré. D'autres espèces sont parfois de grande importance locale, comme le doré noir au Manitoba et l'anguille au Québec.

Les Grands lacs, de même que les grandes étendues d'eau des Prairies et le Grand lac des Esclaves dans les Territoires du Nord-Ouest, sont pêchés intensément durant l'été; les pêcheurs se servent de bateaux mesurant jusqu'à 46 pieds de longueur (par exemple, les bateaux à corégone sur le lac Winnipeg) ainsi que d'esquifs et canots. Les rets à mailles et les filets à enclos constituent les principaux engins. La production est écoulée par des établissements côtiers permanents qui sont munis de facilités de garage, de congélation, de réfrigération, de classement et d'entreposage.

En hiver, la pêche dans les grands et les petits lacs, au moyen de rets à mailles introduits dans des trous percés dans la glace, est faite par des équipes d'hommes dont plusieurs ne sont que des pêcheurs à temps discontinu ayant comme principale occupation l'agriculture, l'abatage du bois ou le piégeage. Des baraques ou des cabanes mobiles abritent les pêcheurs qui y trouvent des facilités de manutention. Des attelages de chiens, des chevaux, des voitures automobiles et des autoneiges transportent poisson et équipement.

La plus grande partie de la prise est vendue à l'état frais ou congelé; une forte proportion est exportée aux États-Unis.

Section 2.—Les gouvernements et la pêche*

Sous-section 1.—Gouvernement fédéral

Le gouvernement fédéral a le pouvoir exclusif de légiférer sur les pêcheries côtières et intérieures du Canada (Acte de l'Amérique du Nord britannique, 1867, art. 91 (12)). En vertu de cet acte, des lois sont adoptées en vue de la protection

* Révisé par le ministère des Pêcheries, Ottawa.