

permettent de vendre à l'état frais ou congelé une plus grande partie encore du poisson de presque toutes les espèces, surtout sur les marchés du Canada et des États-Unis. Une forte proportion est vendue en filets frais ou fumés, prêts à cuire. Une bonne partie de certaines espèces,—homard, sardines, maquereau, aiglefin et autres poissons de fond (*chicken haddie*) et thon,— est mise en conserves; une quantité plus faible de poisson de l'Atlantique est saumurée. De certaines espèces de poisson provient l'huile de foie et autres huiles à vitamine. Des engrais et autres produits non alimentaires sont aussi fabriqués comme sous-produits. Le hareng fournit le gros de la boîte servant à amorcer les lignes à main et les palangres.

Pêcheries du Pacifique.—La pêche de la côte du Pacifique est dominée par le saumon, qui répond pour plus de la moitié de la valeur totale. Le hareng ainsi que l'anchois et le capricieux pilchard contribuent pour un cinquième à un quart et le flétan et autres poissons plats (soles, carrelets), pour un dixième environ de la valeur marchande de la prise de la Colombie-Britannique. Le chien de mer, le milandre et autres requins, source abondante d'huile à vitamine, ont une importance commerciale. La morue-lingue et la morue charbonnière (aucunement apparentées à la morue commune) méritent une mention; les palourdes, crabes et huîtres fournissent également un petit revenu aux pêcheurs. Le thon, dont la pêche est une initiative récente, peut fort bien devenir un des poissons les plus importants de la pêche du Pacifique. Une variété d'autres espèces d'animaux aquatiques, depuis la crevette jusqu'à la baleine, figurent parmi les prises des pêcheurs de la Colombie-Britannique.

Presque toute la pêche en Colombie-Britannique se fait en vue de la côte et l'on n'y trouve pas de gros bateaux de pêche. Toutefois, même les petits bateaux, habituellement très puissants et munis d'engins mécaniques modernes, d'aides à la navigation et de la radio, parcourent de fortes distances le long du littoral, selon les migrations saisonnières du poisson, et profitent des saisons ouvertes dans différentes régions très éloignées les unes des autres.

Parmi les bateaux et les engins typiques en usage figurent les bateaux utilisant les sennes à poches, possédés ou loués par les établissements de conditionnement et montés d'une équipe de sept ou huit pêcheurs qui reçoivent une part des recettes provenant de la prise. Ces bateaux jouent un rôle important dans la pêche du saumon et débarquent le gros de la prise de hareng et de celle, autrefois importante, de pilchard. La senne à poches, longue de 800 à 1,200 pieds, est jetée à l'eau en cercle autour du poisson pour être ensuite refermée sous l'eau.

Une autre méthode importante de pêche du saumon consiste à employer des filets à mailles dérivants qui flottent verticalement dans l'eau. De petites quantités de harengs et de pilchards sont également prises de cette façon; des engins semblables servent à la pêche du requin.

On pratique aussi la pêche à la ligne et à l'hameçon dans plusieurs branches de la pêche du Pacifique. Le saumon et le thon se prennent à la ligne traînante. Des lignes placées au fond de la mer sont les principaux engins de la pêche du flétan; elles servent aussi à prendre d'autres poissons de fond et, dans une certaine mesure, le requin. Des lignes à main sont employées par ceux qui pêchent à bord de petits bateaux la morue-lingue, la rascasse, le requin, etc. De petits chaluts tirés au fond de la mer par des bateaux à moteur ou des dragueurs prennent la plus grande partie de la sole et de la morue grise de même qu'une variété d'autres poissons.

Mobilité, outillage moderne et bonnes facilités de vente caractérisent la pêche du Pacifique, qui est hautement organisée tant chez les pêcheurs que dans les établissements de conditionnement.