

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

Une grande variété de poissons se prennent dans ces eaux: 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 aux Territoires du Nord-Ouest, sont pêchés intensément durant l'été. On y emploie des bateaux mesurant jusqu'à 46 pieds de longueur (comme les bateaux à corégone sur le lac Winnipeg) ainsi que des esquifs et des canots. Les rets à mailles et les filets à enclos constituent les principaux engins. La production est écoulée par des établissements côtiers permanents, 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 partiel s'occupant d'abord d'agriculture, d'abatage du bois ou de 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)) et adopte des lois en vue de la protection et de la conservation des pêcheries dans toutes les provinces. Les provinces, cependant, ont des droits de propriété sur les pêcheries d'eau douce. Les gouvernements fédéral et provinciaux, subordonnés à diverses ententes, ont divisé le pouvoir administratif (mais non législatif) en matière de pêcheries. Le gouvernement fédéral légifère sur toutes les pêcheries maritimes du Canada et les administre, sauf celles du Québec. Au Québec, le gouvernement provincial voit à l'application des lois fédérales concernant les pêcheries d'eau douce et de mer.

\* Révisé au ministère des Pêcheries, Ottawa.