

pêche et adopter d'autres mesures de protection afin d'assurer la reproduction. Le homard est pris au moyen de casiers amorcés si efficaces qu'il est établi que les pêcheurs prennent chaque année presque tous les homards de la taille autorisée. La pêche illégale et le braconnage ont posé un problème aigu aux autorités car il y a danger d'épuisement si les règlements ne sont pas observés. L'attrait de la pêche du homard par rapport à celle de la morue est manifeste si l'on songe qu'en 1953 les pêcheurs de homard du Québec, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Écosse et de l'Île-du-Prince-Édouard ont touché \$14,500,000 pour une prise de 42 millions de livres tandis que les pêcheurs de morue n'ont touché que 5 millions pour une prise de 183 millions de livres.

Le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse produisent force clams et praires. L'Île-du-Prince-Édouard et le Nouveau-Brunswick sont les provinces qui produisent le plus d'huîtres. Les bancs de pétoncles au large de la côte à Digby (N.-É.) sont célèbres. La pêche expérimentale et les autres mesures adoptées afin d'augmenter la prise de ces espèces n'ont pas donné des résultats encourageants bien qu'on ait découvert de nouveaux bancs de pétoncles.

Le hareng, l'un des poissons comestibles les plus importants du monde, abonde. Il en est pris plus de 240 millions de livres chaque année dans les eaux de l'Atlantique.

Le tiers de la prise est absorbé par l'importante industrie de la conserve des sardines du Sud du Nouveau-Brunswick. La pêche expérimentale a fait découvrir de précieuses réserves de hareng dans le golfe Saint-Laurent et l'on entrevoit un bel avenir pour la pêche du hareng comme produit alimentaire dès qu'on lui créera un marché. L'Office technique et scientifique des pêches du Canada, qui est chargé des recherches biologiques si indispensables au plein développement des pêches du Canada, a exécuté un vaste programme de pêche expérimentale depuis plusieurs années au cours duquel on a utilisé divers filets et palangres de type européen. Dans le Sud-Ouest du golfe Saint-Laurent, l'Office a employé en 1953 des filets dérivants et débarqué des prises de hareng dont le total a été le double de ce que les mêmes efforts auraient donné dans la Mer du Nord.

Le saumon, l'éperlan et le gasparot sont pris au piège lorsqu'ils pénètrent dans l'embouchure des cours d'eau pour se rendre aux frayères, tandis que le maquereau et le thon sont pris en eau libre de glace. L'espardon et parfois aussi le thon sont pêchés au harpon. L'éperlan est pris surtout au Nouveau-Brunswick et une part importante de sa prise vient de la rivière Miramichi. La pêche commerciale du saumon en Atlantique n'est limitée que par ce que peuvent donner les réserves. La prise diminue constamment depuis quelques années et un comité fédéral-provincial s'occupe d'exécuter un programme visant à déterminer les causes du déclin et à y mettre fin.

Tout comme le saumon de l'Atlantique, l'importance de la prise d'huîtres dans les provinces Maritimes dépend uniquement des réserves. Très goûtée des gourmets et toujours fort recherchée, l'huître est un bivalve qui croît lentement et le râteau des pêcheurs peut les récolter beaucoup plus rapidement que ne peut les remplacer la reproduction naturelle. Les chercheurs ont expérimenté des méthodes d'ostréiculture qui ont donné beaucoup de succès. Les étendues du fond de la mer propres à l'ostréiculture sont limitées, cependant, et les progrès que l'ostréiculture peut valoir à l'industrie sont lents et incertains.

L'un des résultats les plus intéressants des techniques dont l'Office a fait l'essai a été l'adoption du chalutage pour la pêche du poisson plat dans les eaux côtières de la Nouvelle-Écosse. Les pêcheurs ne s'étaient jamais occupés de prendre les