

Le Territoire du Yukon a aussi sa part des poissons comestibles et de sport bien connus qui, tout en comptant comme source de vivres et attraction touristique, n'y sont pas assez importants pour soutenir la pêche commerciale en vue de l'exportation. Au Yukon, les blancs pêchent le saumon quinnat à l'aide d'un ingénieux engin connu sous le nom de roue à poisson que n'emploie aucune autre pêche commerciale du Canada. Les Indiens utilisent des filets maillants tendus dans les canaux naturels et la majeure partie du poisson est fileté, fumé et séché pour être consommé durant l'hiver. Les roues à poisson et les filets prennent aussi de petites quantités d'autres poissons comme le poisson blanc, l'inconnu et l'ombre de l'Arctique.

Dans le Sud-Ouest du Yukon, l'Alsek et ses tributaires renferment de la truite arc-en-ciel, qui est en réalité un steelhead landlocké, et un peu de saumon sockeye landlocké. Les grands lacs du Yukon fournissent du poisson blanc, de la truite de lac et du "hareng de lac" ou cisco. L'amateur de pêche y trouve le "poisson bleu", l'omble d'Orégon, la truite arc-en-ciel et le brochet.

Le Grand lac de l'Ours et le Grand lac des Esclaves sont reliés ensemble par le majestueux Mackenzie qui égoutte le quart du Canada et qui se compare par sa longueur au Saint-Laurent. Ce réseau fluvial et les milliers de lacs des Territoires constituent une grande réserve de vivres pour les résidents. La pêche est une industrie principale des Indiens et de tous les blancs qui ont à voyager en traîneau à chiens durant l'hiver. Dans la vallée du Mackenzie, les chiens de trait consomment à eux seuls chaque année plusieurs millions de livres de poisson (poisson blanc, hareng et inconnu) dont la majeure partie provient du Mackenzie l'été et l'automne alors que les Indiens s'assemblent autour des postes commerciaux où la pêche est bonne. Le Grand lac de l'Ours fournit assez de poisson aux Indiens, mais ne permet guère la pêche commerciale parce que le poisson, qui se tient en bordure de la côte, ne pourrait survivre à une exploitation sur une grande échelle.

Le développement commercial de la pêche pour fins d'exportation dans les Territoires du Nord-Ouest offre des possibilités bien spéciales. La pêche commerciale pourrait se pratiquer dans le bas Mackenzie, en particulier à partir des rapides Sans-Sault jusqu'au delta, mais cela n'est pas encore pratique parce que la prise devrait parcourir un millier de milles dans des barges frigorifiques jusqu'au Grand lac des Esclaves durant la courte saison de la navigation.

La région est naturellement le paradis du pêcheur, mais l'accès en est difficile et l'amateur de pêche ne peut trouver un peu de confort qu'au Grand lac des Esclaves.

La première moitié du XX^e siècle, qui a connu deux guerres mondiales et un grand marasme économique, n'a pas fait un sort toujours égal à l'industrie de la pêche qui, cependant, n'a cessé dans l'ensemble de se développer et de prospérer. L'emploi accru des chalutiers et l'adoption d'équipement de congélation rapide et de filetage et d'installations d'entreposage frigorifique ont aidé à beaucoup diversifier l'industrie. Les méthodes modernes d'emballage et de mise en conserve ont été adaptées aux produits de la pêche. Certaines variétés de poisson comme le saumon de la Colombie-Britannique, le homard, le flétan et le poisson blanc de l'Atlantique commandent des prix forts sur le marché mondial et font en sorte que les exportations du Canada, qui n'est pourtant pas le pays qui exporte le plus de poisson (la Norvège en exporte davantage), sont celles qui valent le plus. La valeur des produits de la pêche canadienne commercialisés en 1951 a dépassé les