

pêche à longueur d'année. En conséquence, les grosses captures se font du mois d'octobre au mois de mars. Vu que la totalité des approvisionnements connus de l'espèce en Colombie-Britannique est exploitée, les prises sont restreintes à un contingentement local, applicable aux diverses zones de pêche. Le hareng se capture au moyen de seines à poche, et les apports sont transformés en huile et en farine, surtout à Steveston, Vancouver et Prince Rupert.

Alors que le saumon et le hareng se tiennent entre deux eaux, le flétan se nourrit sur le fond, et il est ordinairement capturé en dehors de la limite territoriale de trois milles. Les palangriers canadiens et américains se partagent cette pêche, aussi bien au large des côtes de l'Alaska que de celles de la Colombie-Britannique. En vertu d'un commun accord, cette pêche est assujétie à des contingentements de prise et à des restrictions de durée applicables à divers secteurs. Pour le flétan, les fonds de pêche les plus productifs du continent sont ceux qui sont adjacents à la Colombie-Britannique, et les vaisseaux américains, aussi bien que les vaisseaux canadiens, même lorsqu'ils pêchent au large de l'Alaska, font d'ordinaire escale à Prince Rupert ou à Vancouver. Par suite du mauvais temps et pour d'autres raisons, la pêche au flétan n'a pas été aussi active que d'habitude en 1959, mais les pêcheurs canadiens ont tout de même capturé environ 30 millions de livres de ce poisson, dont la valeur au débarquement s'est établie entre 5 et 6 millions de dollars. Une bonne partie de ce poisson est congelée pour le marché frais aux États-Unis.

Deux autres espèces de poissons de fond, la sole et la morue grise, sont capturées par la flotte de chalutiers, d'ordinaire au large de la limite de trois milles, soit dans le détroit d'Hécate, soit à la hauteur de l'île Vancouver. Ces vaisseaux traînent sur le fond de la mer un filet conique à grande ouverture pour prendre les poissons qui s'y nourrissent. Ils opèrent surtout au printemps et à l'été sur des fonds unis et à des profondeurs comprises entre 20 et 70 brasses. Durant l'hiver, ils poursuivent une pêche limitée dans les eaux relativement protégées du détroit de Georgie. La morue lingue et la morue charbonnière se nourrissent aussi sur le fond. Des petits bateaux armés d'une ou deux lignes et de quelques hameçons prennent presque toute la morue lingue qui se capture dans le détroit de Georgie, mais de plus amples approvisionnements de morue lingue et autres poissons de fond sont capturés par les chalutiers. Presque toute la morue charbonnière est prise au large de l'Alaska par les grands palangriers qui pêchent le flétan. Ces vaisseaux mouillent sur le fond leurs palangres garnies de centaines d'hameçons boëtés.

Tous les poissons de fond, y compris le flétan, se vendent surtout en filets ou en darnes, à l'état frais ou congelé, mais parfois aussi fumé.

Les pêches de fond du Canada sur l'océan Pacifique ont pris une expansion rapide durant la deuxième guerre mondiale et, après cette période, alors que le monde entier avait un besoin pressant d'aliments riches en protéine. Les apports, qui étaient presque négligeables durant la décennie antérieure à la guerre, dépassent souvent aujourd'hui 20 millions de livres par année. Il est à noter que cette croissance a coïncidé, surtout dernièrement, avec un accroissement de la demande pour le poisson commun destiné à la fabrication de nourriture pour le vison.

Les ressources de la Colombie-Britannique dans le domaine des crustacés et des coquillages, notamment le crabe, l'huître, la crevette et le clam, sont abondantes. La pêche au crabe, dont le centre se situe dans la partie nord des îles de la reine Charlotte, a progressé pour répondre à la demande régulière. Le crabe se capture à partir de la laisse de basse mer jusqu'à une profondeur d'environ 120 pieds, et il se vend frais ou en conserve. L'industrie huîtière se fonde sur l'importation annuelle de naissain du Japon, les approvisionnements indigènes ayant été épuisés il y a plusieurs années, et les tentatives de transplanter des huîtres atlantiques ayant été fort peu réussies. Pour le moment, cette pêche se pratique dans le détroit de Georgie. Les huîtres du Pacifique sont plus grosses que celles de l'Atlantique et elles ne se mangent pas crues. Elles sont écaillées pour le marché et vendues fraîches ou congelées. La pêche de la crevette au chalut dans le détroit de Georgie représente un revenu de morte-saison pour les bateaux de pêche du saumon aux lignes à traîner ou aux filets maillants. Les crevettes sont cuites avant d'être épluchées et vendues fraîches ou congelées. On trouve le solen ou couteau dans les îles de la reine Charlotte, et le clam