

jaune du Pacifique se pêche dans plusieurs petits secteurs de grève appropriée sur toute la longueur de la côte. Ces deux espèces sont béchées par les Indiens et mises en conserve. Un autre clam du Pacifique, appelé *littleneck* et limité pour ainsi dire à l'île Vancouver, est surtout exporté à l'état frais au marché américain.

Les recettes des pêcheurs de la Colombie-Britannique varient considérablement avec les fluctuations qui se produisent dans les pêches du saumon et du hareng. Dans les apports de 1958, le saumon comptait pour près de 40 millions de dollars, le hareng pour 7 millions, le fletan pour 6 millions alors que les poissons de fond et les mollusques et crustacés comptaient pour plus de 1 million de dollars chacun. En 1959, les valeurs étaient semblables sauf dans le cas du saumon, dont le chiffre, exceptionnellement bon pour 1958, s'est trouvé presque coupé de moitié l'année suivante. Le conditionnement fait un peu plus que de doubler toutes ces valeurs.

Pêches de l'Atlantique.—Sur la côte de l'Atlantique, les poissons de fond, tout particulièrement la morue et le homard, sont le principal soutien de la pêche, tandis que le hareng, le maquereau et le gasparot alimentent une industrie du saumurage qui est aussi d'importance considérable. La prise de l'Atlantique est ordinairement deux fois plus lourde que celle du Pacifique et, en général, elle a plus de valeur.

Les bancs morutiers de l'Atlantique au large de Terre-Neuve sont connus des pêcheurs du monde entier. A part la morue, ils fournissent aussi d'autres poissons de fond, surtout l'aiglefin, la chèvre, la plie et autres poissons plats. Bien que les deux tiers de la prise de morue soient mis à terre à Terre-Neuve, la moindre partie des recettes de l'île vient maintenant des bancs. La pêche traditionnelle, poursuivie par les goélettes de Terre-Neuve pour le commerce du poisson salé, est devenue une chose du passé, mais, en revanche, une pêche côtière très active faite en été avec des trappes, suivie d'une pêche aux palangres pratiquée à bord de petits bateaux à la fin de l'été et au début de l'automne, continue d'approvisionner l'industrie. La plus grande partie du poisson pris par les trappes et les palangres est salée. L'entreprise familiale qui réussissait la pêche et le conditionnement du poisson est disparue sur la côte de l'Atlantique, sauf à Terre-Neuve, et, même en ce lieu, elle diminue constamment. Les séchoirs de la Nouvelle-Écosse comptent de plus en plus sur les approvisionnements bruts de Terre-Neuve, qu'ils reçoivent sous forme de poisson salé en vrac. Les provinces de l'Atlantique exportent des quantités considérables de poisson salé vers les Caraïbes, et de plus faibles quantités vers l'Italie, l'Espagne et le Brésil.

Bien que les flottes de goélettes soient une chose du passé, sauf dans le cas de quelques vaisseaux de la Nouvelle-Écosse, des chalutiers modernes, petits et grands, quittent les ports de la côte sud de Terre-Neuve et de la partie de la Nouvelle-Écosse qui donne sur l'Atlantique pour pêcher sur les bancs en toutes saisons, lorsque le temps le permet, et fournir un approvisionnement mêlé de poissons de fond aux usines de conditionnement dans leur port d'attache. Ces dernières produisent du poisson et des filets, frais et congelés, aussi bien que des blocs de poisson congelé pour répondre à une demande particulière à l'Amérique du Nord, demande qui augmente au fur et à mesure de l'accroissement de la population. Ces blocs congelés sont la matière première de l'industrie maintenant importante des bâtonnets de poisson.

En 1959, la prise de homard s'est élevée à 46 millions de livres, et celle de morue à 642 millions de livres, dont la valeur estimative dans chaque cas s'est établie à 17 millions de dollars environ. Vu le niveau relativement élevé de son prix unitaire, le homard est la principale source de revenu des pêcheurs du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Édouard, sans compter qu'il fournit environ un tiers de la valeur de la prise en Nouvelle-Écosse. Le homard se capture dans des casiers boëttés, alors qu'il marche sur le fond de la mer en eau peu profonde à la recherche de sa nourriture. Presque tout le homard s'écoule vivant, bouilli à l'état frais ou comme chair fraîche ou congelée. Le reste est mis en conserve. Les États-Unis fournissent un excellent débouché pour ce produit qui est le plus demandé durant les vacances d'été et à l'époque de Noël. Les gisements de pétoncles, jusqu'ici inexploités, qui ont été découverts récemment sur le banc George, au large de l'embouchure du golfe du Maine, sont une ressource dont la valeur augmente constamment. En 1959, près de 5 millions de livres de chair de pétoncles a été produite, et sa valeur débarquée s'est établie à \$1,900,000.