

durant plusieurs mois au cours de l'année par suite de l'affaissement du marché des produits de cette phase de l'industrie.

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 assujettie à un contingentement de prises 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. En 1960, la prise s'est élevée à 33,500,000 livres, ce qui représente une augmentation de 3,600,000 livres par rapport à l'année précédente. Cependant, la valeur de la prise au débarquement, à \$5,433,000, a été inférieure de \$178,000 à la valeur de celle de 1959. Une bonne partie du flétan capturé 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 flottille 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. De 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 Seconde Guerre mondiale, et, après cette période, alors que le monde entier avait un besoin pressant d'aliments riches en protéines. 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 du 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 huîtrière se fonde sur l'importation annuelle de naissain du Japon, les approvisionnements indigènes ayant été épuisés depuis 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 épiluchées et vendues fraîches ou congelées. On trouve le solen ou couteau dans les îles de la Reine-Charlotte, et le clam jaune du Pacifique se pêche dans plusieurs petits secteurs de grève appropriés sur toute la longueur de la côte. Ces deux espèces sont bécchées par les Indiens et mises en conserve. Un autre clam du Pacifique, appelé *little-neck*, et limité pour ainsi dire à l'île Vancouver, est surtout exporté à l'état frais au marché américain.