

secteurs public et privé de l'industrie en concentrant la pêche dans les centres pourvus d'installations portuaires bien équipées. Dans le premier accord de 1968, la Direction avait inscrit \$4.8 millions pour la mise sur pied d'infrastructures de base pour la pêche, montant qui a été porté à \$10 millions lors de la renégociation de l'accord. On prévoit que ce programme sera achevé en 1977.

La pêche sportive dans les eaux intérieures de la province relève du ministère du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche, qui a un effectif de 543 agents de conservation à temps plein et qui délivre les permis de pêche obligatoires. Le ministère administre sept établissements piscicoles où l'on élève la truite mouchetée, la truite brune, la truite arc-en-ciel, la truite grise, la ouananiche, le maskinongé et le saumon en vue de repeupler les lacs et les cours d'eau.

La pêche est excellente dans tous les parcs et dans toutes les réserves de la province. Les parcs de la Gaspésie et des Laurentides sont renommés pour la pêche à la truite. La réserve de Chibougamau et le parc de La Vérendrye, situés à la ligne de partage des eaux, sont propices à la pêche au doré, au brochet et à la truite grise. Onze cours d'eau sont accessibles aux pêcheurs de saumon à la ligne: le Petit Saguenay, la Laval, la Moisie, la Matane, la Cap-Chat, la Sainte-Anne, la Saint-Jean, la Matapédia, la Dartmouth, la Port-Daniel et la Petite Cascapédia.

Un comité composé des dirigeants de la Fédération québécoise de la faune soumet au gouvernement provincial des recommandations au sujet des mesures législatives nécessaires au maintien de la pêche dans des conditions satisfaisantes, ou concernant d'autres problèmes créés par l'évolution constante de la vie moderne et ses conséquences pour la faune.

**Ontario.** Les ressources halieutiques de l'Ontario sont administrées par la Direction de la pêche commerciale et des fourrures et la Direction de la pêche sportive du ministère des Ressources naturelles, sous le régime de la Loi fédérale sur les pêcheries, du Règlement de pêche de l'Ontario, de la Loi ontarienne sur le gibier et le poisson et du Règlement qui en découle.

L'industrie de la pêche commerciale d'eau douce en Ontario, dont la valeur en capital dépasse \$12 millions, produit annuellement entre 53 et 72 millions de livres de poisson dont près de 10 millions de livres d'appât. La vente de cette prise rapporte aux pêcheurs \$12 millions et on estime que la manutention, le traitement et la commercialisation représentent une contribution à l'économie de la province d'environ \$25 millions. Bien que généralisée, l'industrie se concentre surtout dans la région des Grands Lacs, et plus particulièrement celle du lac Érié. Elle fournit directement de l'emploi à environ 1,900 pêcheurs commerciaux de poisson comestibles et à 2,500 pêcheurs de poisson d'appât et, indirectement, à beaucoup d'autres personnes. De plus, quelque 900 autres personnes sont employées dans la manutention et le traitement du poisson. Les espèces commerciales comprennent la perchaude, l'éperlan, le corégone, le doré, le brochet, l'omble gris, le hareng, le sucet, la carpe, la perche blanche, l'esturgeon, le bar blanc, la barbotte, le poisson-chat, l'anguille, la laquaièche aux yeux d'or, le crapet-soleil, la lotte, le malachigan, le crapet de roche, le crapet, le doré noir et les cyprins-sucets. Plus de 90% de tout le poisson pêché en Ontario provient des Grands Lacs. On pratique la pêche commerciale dans plus de 500 petits lacs intérieurs, en particulier dans le nord-ouest de la province.

Les méthodes et les instruments de pêche se sont beaucoup modernisés ces dernières années. Qu'il suffise de mentionner les chalutiers à coque d'acier et à moteur diesel équipés de sondes sonores, de radar, d'appareils de communications entre navires et entre les navires et la terre ferme. Les découvertes réalisées grâce aux recherches biologiques continuent à accroître les connaissances sur le poisson et ses déplacements. On utilise également des méthodes modernes de congélation et de transport, ainsi que de nouveaux engins de pêche. Des programmes destinés à la mise au point de techniques de pêche et de conditionnement du poisson plus efficaces et plus rentables ont permis d'améliorer la manutention en vrac de l'éperlan et de faire fonctionner une usine de farine de poisson qui fabrique un produit commercial à partir des déchets de poisson et des poissons impropres à l'alimentation. Le chalutage s'est avéré très efficace pour la capture de l'éperlan dans le lac Érié pendant toute l'année. La plupart des pêcheurs de l'Ontario appartiennent à diverses associations locales, dont bon nombre sont à leur tour représentées par le Conseil de la pêche commerciale de l'Ontario, qui rend d'importants services à l'industrie.