

transport du poisson aux centres de production les plus rapprochés. Les points de débarquement que la Direction générale des pêches maritimes voudrait voir réaliser d'ici la fin de l'entente sont, en Gaspésie: Gascons, Cloridorme et Les Méchins; aux Îles-de-la-Madeleine: Millerand et Étang-du-Nord.

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 523 agents de conservation à temps plein et qui délivre les permis de pêche obligatoires. Le ministère administre six 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. Dix-neuf cours d'eau sont accessibles aux pêcheurs de saumon à la ligne: Petit Saguenay, Laval, Moisie, Matane, Cap-Chat, Sainte-Anne, Saint-Jean, Matapédia, Dartmouth, Port-Daniel, Petite Cascapédia, Restigouche, Loure, Jupiter, McDonald, Patate, Boréal, Chaloupe, et Saumon.

Un comité québécois de la faune, dont les membres sont choisis parmi des gens représentatifs du milieu, 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 des pêches du ministère des Ressources naturelles sous le régime de la Loi fédérale sur les pêcheries, du Règlement de pêche de l'Ontario, et de la Loi de l'Ontario sur le gibier et le poisson.

L'industrie ontarienne de la pêche commerciale en eau douce a une valeur en capital de plus de \$18 millions et produit annuellement entre 53 et 72 millions de livres (24 et 33 millions de kg) de poisson, dont près de 10 millions de livres (5 millions de kg) de poisson-appât. La vente de cette prise rapporte aux pêcheurs \$12 millions. La manutention, et le conditionnement ultérieurs du poisson 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 2,200 pêcheurs commerciaux de poisson comestible et à 2,500 pêcheurs de poisson-appât et, indirectement, à beaucoup d'autres personnes. De plus, quelque 900 travailleurs sont employés dans la manutention et le conditionnement du poisson. Les espèces commerciales comprennent la perchaude, l'éperlan, le corégone, le doré, le brochet, la truite grise, le hareng, le sucet, la carpe, la perche blanche, l'esturgeon, le bar blanc, la barbotte, le poisson-chat, l'anguille, la laquaiche aux yeux d'or, le crapet-soleil, la lotte, le malachigan, le crapet de roche, le crapet, le doré noir et les meuniers-catostomes. 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. On utilise également des méthodes modernes de réfrigération 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