

PRODUCTION.

le merlan, sont pêchées dans les eaux territoriales du Canada. La ligne des côtes des provinces de l'Atlantique, de la Baie de Fundy au Détroit de Belle-Ile, sans tenir compte des baies secondaires et des échancrures des côtes, mesure au delà de 5,000 milles; et le long de cette grande ligne, on trouve d'innombrables havres et baies naturels dans lesquels sont prises, presque sans effort, des quantités considérables de poissons excellents. Sur la côte du Pacifique, la province de la Colombie Britannique, grâce à son immense nombre d'îles, de baies et de golfes formant des havres facilement accessibles, a un rivage maritime de 7,000 milles. Le long de cette rive, et dans les limites des eaux territoriales, on trouve des poissons et des mammifères probablement en plus grand nombre que n'importe où dans le monde. En sus de cette immense superficie de pêcheries maritimes, il y a à l'intérieur de nombreux lacs, ne comprenant pas moins de 220,000 milles carrés d'eau douce abondamment remplie de nombreuses espèces d'excellents poissons comestibles. Les eaux canadiennes des grands lacs Supérieur, Huron, Erié et Ontario forment un cinquième de la surface totale des plus grands lacs d'eau douce du Canada.

Méthodes de pêche.—Sur la côte de l'Atlantique, on peut diviser les pêcheries en deux classes distinctes: les pêcheries en eau profonde, et les pêcheries côtières. La pêche en haute-mer se fait dans des bateaux de 40 à 100 tonneaux, portant des équipages de 12 à 20 hommes. Les endroits de pêches exploités sont situés sur plusieurs bancs, à une distance de 20 à 90 milles de la côte canadienne. La méthode de pêche est celle du traîneau, avec hameçon et ligne. L'appât employé est surtout le hareng, la seiche et le capelan; et le poisson pris est principalement la morue, l'égreffin, la merluche, le merlan et le flétan. La pêche côtière se fait sur de petits bateaux ayant un équipage de deux ou trois hommes, et aussi sur de petits vaisseaux à équipage de quatre à sept hommes. Les moyens de capture employés par les pêcheurs de ces bateaux sont les filets, les hameçons, les lignes, aussi bien celles qu'on tient à la main que les lignes de fonds, et, dans la haute-mer, on se sert de rets à enclos, de chaluts et de nasses. Les poissons comestibles commerciaux qu'on prend près du rivage sont la morue, la merluche, l'égreffin, le merlan, le flétan, le hareng, le maquereau, le gasparot, l'alose, l'éperlan, le carrelet et la sardine. La plus vaste pêcherie de homards que l'on connaisse est exploitée le long de toute la côte orientale du Canada, tandis que d'excellents bancs d'huîtres existent en beaucoup d'endroits du Golfe St-Laurent, principalement sur la côte nord de l'Île du Prince-Edouard et dans le détroit de Northumberland. On pêche surtout le saumon sur la côte du Pacifique; mais de grands navires à vapeur et autres, parfaitement équipés, font aussi une pêche abondante de flétan dans les eaux du nord de la Colombie Britannique. Cette pêche se fait au moyen de lignes de fond, et l'on se sert de doris pour plonger ces lignes à l'eau et les en retirer, comme cela se pratique pour les pêcheries en haute-mer, dans l'Atlantique. Le hareng est très abondant sur la côte du Pacifique, et fournit largement la boîtte nécessaire à la pêche du flétan. Dans les pêcheries des lacs à l'intérieur, on se sert d'engins de pêche variés, comprenant les rets à mailles, les rets à chambre, les seines, les hameçons et les lignes. Les principaux