

plus, sur les bords de cet océan 15,000 milles carrés d'eaux territoriales sont sous le contrôle absolu de la Puissance. Mais ces vastes étendues ne représentent qu'une partie des eaux canadiennes. Sur le Pacifique, le littoral canadien mesure 7,180 milles; ses baies et ses fiords innombrables offrent aux pêcheurs une multitude d'abris très sûrs. Enfin, disséminés sur tout le territoire, s'égrènent une série de lacs qui, tous ensemble, contiennent plus de la moitié des eaux douces du globe, la part du Canada dans les Grands Lacs seulement couvrant plus de 34,000 milles carrés, auxquels viennent s'ajouter le lac Winnipeg (9,457 milles carrés), le lac Manitoba et de nombreux autres non moins vastes.

Mais la qualité des produits des pêcheries canadiennes est encore plus remarquable. Chacun sait que l'excellence de la chair du poisson est fonction de la pureté et de la fraîcheur des eaux qu'il habite. Considérés sous cet angle, la morue, le flétan, le hareng, le maquereau, le poisson blanc et le saumon du Canada n'ont pas de rivaux dans l'univers. Il est donc évident que les plus magnifiques pêcheries de l'hémisphère occidental, sinon du globe, appartiennent au Canada.

Le bref exposé qui précède démontre qu'il est impossible d'envisager les pêcheries canadiennes sous un unique aspect; embrassant tout un continent, elles offrent nécessairement une grande diversité. Laissant de côté les immenses étendues de la baie d'Hudson et de la région arctique qui s'étend depuis l'Ungava jusqu'à l'Alaska, dont les ressources poissonnières ne sont pas encore connues, on peut diviser ainsi qu'il suit les pêcheries canadiennes: pêcheries de l'Atlantique, pêcheries de l'intérieur et pêcheries du Pacifique.

On trouvera une description détaillée des divers lieux de pêche du Canada, des espèces que l'on y pêche et des méthodes employées aux pages 229-33 de l'Annuaire de 1932.

La pêche au homard est une autre industrie distincte. En 1870, il n'existait que trois homarderies sur le littoral de l'Atlantique; en 1933 on en comptait 329, occupant 6,000 personnes; 30,000,000 de homards constituent une prise normale. Un des grands problèmes de cette industrie, c'est la difficulté d'assurer l'exécution des règlements prohibant la capture des jeunes homards et des adultes au moment du frai, mais il y a lieu de croire que grâce à la collaboration des pêcheurs, on a pu arrêter le déclin de la production. Au Nouveau-Brunswick, les sardineries se classent en deuxième lieu. Les huîtres, qui pullulaient autrefois tout le long des côtes, sont maintenant moins abondantes, mais le gouvernement fédéral fait de grands efforts pour restaurer cette industrie au moyen de l'ostréiculture scientifique; on a créé des parcs d'élevage dans les eaux de l'Île du Prince-Edouard dont la direction a été confiée à des experts.

### Section 3.—Le gouvernement et les pêcheries.

Au début de la Confédération, le gouvernement fédéral administrait la marine et les pêcheries du Canada; un ministre du Cabinet exerçait cette juridiction au moyen d'un personnel considérable d'inspecteurs, de surveillants et de gardes-pêche. Par un changement effectué en 1930, les pêcheries, qui relevaient du ministre de la Marine, forment un département distinct relevant de leur propre ministre.

Des décisions judiciaires en 1882, 1898, 1913 et 1920 ont sensiblement modifié la juridiction du gouvernement fédéral à l'avantage des provinces. Aujourd'hui la Puissance contrôle directement les pêcheries en eau salée des Provinces Maritimes et de la Colombie Britannique et les pêcheries du Yukon et des Territoires du Nord-Ouest et des îles de la Madeleine. Les pêcheries intérieures des Provinces Maritimes et d'Ontario et les pêcheries tant en eau douce qu'en eau salée de la province de Québec (excepté celles des îles de la Madeleine) sont administrées par