

La prise annuelle de hareng sur l'Atlantique est de l'ordre de 225 millions de livres, dont environ un tiers se compose du petit hareng utilisé par les conserveries de sardine du Nouveau-Brunswick. Les fumoirs et les usines de saumurage fabriquent une variété de produits du hareng, sans compter que ce poisson est très demandé comme boîte pour les casiers à homards. Le hareng se prend surtout au moyen de la seine à poche et de la pêcherie à fascines. Le maquereau et le gasparot sont aussi utilisés par les usines de saumurage, mais les captures de ces deux espèces sont en régression depuis une dizaine d'années. Le maquereau se pêche au filet en eau libre, tandis que le gasparot est piégé alors qu'il entre dans les estuaires à destination de frayères situées en eau douce.

Après un déclin long et assez régulier, la capture de saumon atlantique s'est relevée en 1958, et encore en 1959. Ce poisson alimente exclusivement les marchés du poisson frais. Avant la guerre, le saumon atlantique du Canada était en demande au Royaume-Uni sous la forme congelée. Depuis la guerre, des restrictions sur les importations ont empêché l'espèce d'atteindre ce marché. De toute façon, les surplus susceptibles d'être exportés étaient plutôt maigres. En 1959, cependant, les restrictions sur les importations ont été levées et les prises s'étant améliorées, l'espoir de voir ce commerce reprendre a grandi.

Pêches de l'intérieur.—En 1958, les exportations de poisson canadien vers les États-Unis ont atteint 103 millions de dollars. Le poisson frais, entier ou fileté et d'ordinaire congelé, a compté pour 87 millions de dollars. Ce dernier chiffre comprend 21 millions de dollars de poisson tiré des lacs et cours d'eau de l'intérieur, surtout des Grands lacs, du lac Winnipeg au Manitoba et du Grand lac des Esclaves dans les Territoires du Nord-Ouest, mais aussi de 600 lacs plus petits qui sont l'objet de la pêche commerciale. L'Ontario est le principal producteur, le Manitoba vient au second rang et la Saskatchewan au troisième, mais le rendement de tous les secteurs de l'Ouest augmente au fur et à mesure du perfectionnement des moyens de transport, qui permettent aux pêcheurs des endroits reculés d'expédier leur prise au marché. Le Grand lac des Esclaves produit presque toute la prise commerciale des Territoires du Nord-Ouest. Il alimente une pêche aux filets maillants pour le poisson blanc et la truite grise dont la prise est contingentée par le gouvernement fédéral.

Le poisson blanc et le doré, en proportions à peu près égales, constituent environ la moitié de la prise de poisson d'eau douce du Canada. La perche vient ensuite en quantité et en valeur. L'esturgeon et la truite grise apportent un complément de valeur, et le tullibee et le brochet se prennent aussi en quantités considérables. Une grande variété de poissons, allant de l'aristocratique laquaïche aux yeux d'or au modeste mullet, compose les derniers 10 p. 100 des apports.

Conservation de la pêche.—Les ressources sur lesquelles la pêche se fonde, aussi bien dans les eaux canadiennes que dans les eaux internationales accessibles aux embarcations de pêche du Canada, exigent un effort constant de conservation et d'expansion. Cette tâche incombe au ministère fédéral des Pêcheries*, bien qu'une partie de ses droits administratifs ait été déléguée aux provinces.

Les populations de poisson sont exposées à de multiples dangers naturels ou résultant de l'intervention humaine. Les poissons de mer qui viennent en eau douce pour frayer, notamment le saumon, sont particulièrement vulnérables. Si des précautions ne sont pas prises, un éboulis naturel ou un barrage élevé construit de main d'homme, peut les empêcher d'atteindre leurs frayères. Les poissons sont exposés à des maladies naturelles et ils peuvent aussi être détruits par les poisons qui émanent des industries dont les progrès actuels sont si rapides dans l'ouest et le nord du Canada. Une espèce en particulier peut être gravement menacée par ses ennemis naturels ou par une exploitation excessive résultant de l'accroissement de la mobilité et de l'efficacité des flottes modernes de pêche.

Parce qu'ils ont beaucoup de valeur et qu'ils sont très vulnérables, les stocks de saumon sont l'objet de la plus grande considération. L'arrivée des remontes a été étudiée et on peut maintenant en prédire la date avec assez d'exactitude. Les cours d'eau sont débar-

* Les fonctions et les services du ministère des Pêcheries sont exposés aux pp. 648-650, et celles de l'Office des recherches aux pp. 651-652.