

Bien que les flottilles de goélettes soient une chose du passé, sauf dans le cas de quelques vaisseaux de la Nouvelle-Écosse, des chalutiers modernes, petits et grands, quittent les ports de la côte sud de Terre-Neuve et de la partie de la Nouvelle-Écosse qui donne sur l'Atlantique, pour pêcher sur les bancs en toutes saisons, lorsque le temps le permet et fournir un approvisionnement mêlé de poissons de fond aux usines de conditionnement dans leur port d'attache. Ces dernières produisent du poisson et des filets frais et congelés, aussi bien que des blocs de poisson congelé, pour répondre à une demande particulière à l'Amérique du Nord, demande qui augmente au fur et à mesure de l'accroissement de la population. Les blocs congelés sont la matière première de l'industrie maintenant importante des bâtonnets de poisson.

En 1960, la prise de homard a été de 50,100,000 livres, et sa valeur de \$18,040,000. En dépit d'un fléchissement dans les apports de morue, 603,400,000 livres en comparaison de 642,000,000,—la valeur de la prise pour les pêcheurs, à \$16,823,000 n'a été que légèrement inférieure à celle de l'année précédente. Vu le niveau relativement élevé de son prix unitaire, le homard est la principale source de revenu des pêcheurs du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Édouard, sans compter qu'il fournit environ un tiers de la valeur de la prise en Nouvelle-Écosse. Le homard se capture dans des casiers boîtés, alors qu'il marche sur le fond de la mer, en eau peu profonde, à la recherche de sa nourriture. Presque tout le homard s'écoule vivant, bouilli à l'état frais ou comme chair fraîche ou congelée et le reste est mis en conserve. Les États-Unis fournissent un excellent débouché pour ce produit qui est le plus demandé durant les vacances d'été et à l'époque de Noël. Les gisements de pétoncles, jusqu'ici inexploités, qui ont été découverts récemment sur le banc George, au large de l'embouchure du golfe du Maine, sont une ressource dont la valeur augmente constamment.

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 aussi 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 des frayères situées en eau douce.

Après un déclin long et assez régulier, la prise de saumon atlantique s'est relevée depuis quelques années. 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, les 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 du Pacifique.—Bien que les apports de hareng soient les premiers en poids sur la côte du Pacifique, les prises de saumon ont plus de valeur. Le flétan vient en troisième place, suivi par les poissons de fond et les mollusques et crustacés. La proportion de la valeur totale des apports fournis par le saumon donne une indication de l'importance de cette pêche pour les pêcheurs de la Colombie-Britannique. En 1960, par exemple, qui était une année creuse dans les cycles de saumon, ce poisson a rapporté 17 millions de dollars sur une valeur totale au débarquement de 28 millions de dollars pour la prise du Pacifique. En 1958, une année de pointe dans les cycles de saumon, la valeur totale au débarquement de la prise du Pacifique a dépassé légèrement 50 millions de dollars, dont 35 millions de dollars ont été fournis par le saumon.

La prise de saumon se compose de cinq espèces: le sockeye, le saumon rose, le saumon-chien, le saumon argenté et le saumon de printemps. Ces saumons sont capturés alors qu'ils reviennent de la mer vers leur rivière natale pour s'y reproduire et y mourir. Le