

sockeye, par exemple, revient après quatre années en mer, de sorte que quatre ans après une bonne année de reproduction sur les cours d'eau à sockeye, on peut compter sur une prise importante de cette espèce. Lorsque plusieurs espèces différentes remontent en masse la même année, la pêche est très bonne. Les saumons se rassemblent dans les embouchures des rivières de leur choix, qu'ils remontent en concentrations importantes. Restreinte aux eaux à marée, la pêche commerciale du saumon se divise en deux catégories: la pêche au filet avec seines et filets maillants pour les conserveries et la pêche aux lignes à traîner pour le marché du poisson frais. La pêche au filet se poursuit dans toutes les eaux protégées du littoral très échancré de la Colombie-Britannique, alors que la pêche aux lignes à traîner se pratique à la hauteur des côtes qui font face au large, surtout de celles qui constituent le littoral ouest de l'île Vancouver. Des centaines de seineurs et des milliers de bateaux de pêche aux filets maillants et aux lignes à traîner poursuivent cette pêche chaque année.

Après leur éclosion, les petits sockeyes passent un ou deux ans dans un lac avant d'aller à la mer. Au moment de leur capture, lorsqu'ils reviennent de l'océan, ils pèsent environ six livres. La pêche du sockeye est une opération estivale, qui se pratique ordinairement de la mi-juin au mois de septembre, et le gros des prises est assuré par des filets maillants; le reste par des seines à poche; vu que le sockeye se nourrit de petits crustacés, il n'est pas attiré par les leurres employés dans la pêche aux lignes à traîner. Les apports sont plus faibles que ceux de la pêche au saumon-chien ou au saumon rose, mais leur valeur est plus grande grâce à la fermeté et à la couleur attrayante de la chair du sockeye en conserve, qui commande les prix les plus élevés à la consommation.

Le saumon rose atteint sa maturité et revient après un séjour de deux ans en mer, l'époque à laquelle ce poisson pèse en moyenne de quatre à cinq livres. Le saumon rose et le saumon-chien sont répandus du nord au sud le long de la côte, mais le premier apparaît en remontes plus concentrées. Le poids moyen du saumon-chien qui revient après un séjour de quatre ans en mer s'établit à une dizaine de livres environ. Ce dernier fait son apparition en deux remontes plutôt dispersées, une au début de l'été et l'autre à l'automne, mais il contribue tout de même, un peu plus que le saumon rose, au volume total des captures de saumon.

Le saumon argenté naît dans de petits cours d'eau, et il est vulnérable aux fluctuations de niveaux qui se produisent en été. Sa croissance en mer est rapide et il atteint de cinq à dix livres au moment de son retour pour frayer, qui se produit après un séjour de trois ans dans la mer. L'espèce se capture aux filets ou aux lignes à traîner pour la mise en conserve ou le marché du poisson frais, selon l'état de la demande courante. Le poids du saumon de printemps adulte s'échelonne de 10 à 25 livres. Vu qu'il se nourrit de petits poissons, on peut, comme le coho, le prendre au moyen de leurres, mais environ un tiers de la capture est obtenu avec des filets maillants, notamment à l'embouchure du Fraser. Les sujets de cette espèce, qui sont généralement capturés dans leur troisième ou quatrième année, sont très estimés sur le marché du poisson frais.

Les trois quarts ou à peu près de la prise annuelle de saumon sont mis en conserve et presque tout le reste se vend sur le marché du poisson frais. Vancouver et Prince-Rupert sont les principaux centres de conditionnement.

Les principaux stocks de hareng se rapprochent de la côte en automne et en hiver, fraient au printemps et retournent en été aux aires d'alimentation au large de la côte. De petits stocks seulement restent sur les fonds de pêche à longueur d'année. En conséquence, les grosses captures se font du mois d'octobre au mois de mars. Vu que la totalité des approvisionnements connus de l'espèce en Colombie-Britannique est exploitée, les prises sont restreintes à un contingentement local, applicable aux diverses zones de pêche. Le hareng se capture au moyen de seines à poche, et les apports sont transformés en huile et en farine, surtout à Steveston, Vancouver et Prince-Rupert. En 1960, la prise de hareng a été moins de la moitié de celle de l'année précédente, soit 186,600,000 livres en comparaison de 443 millions de livres en 1959. Les opérations de pêche ont été suspendues