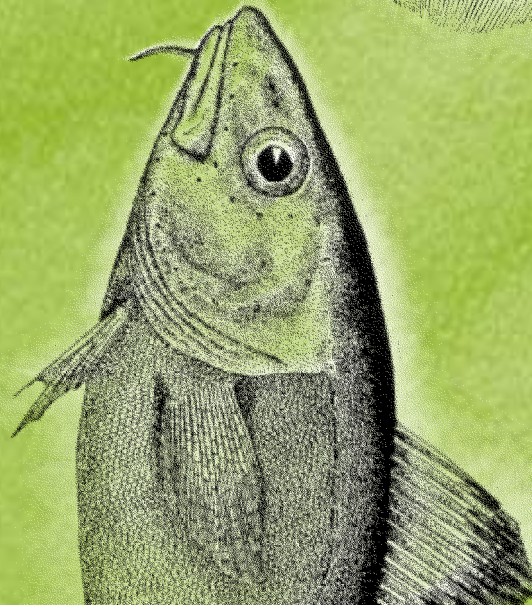
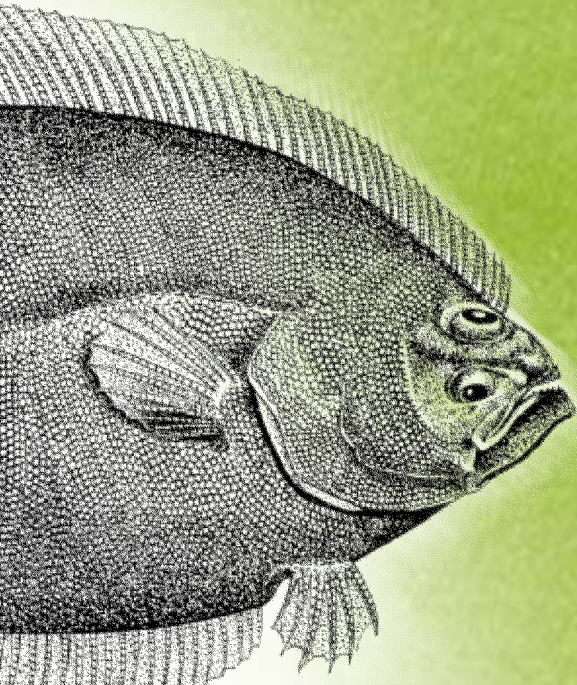
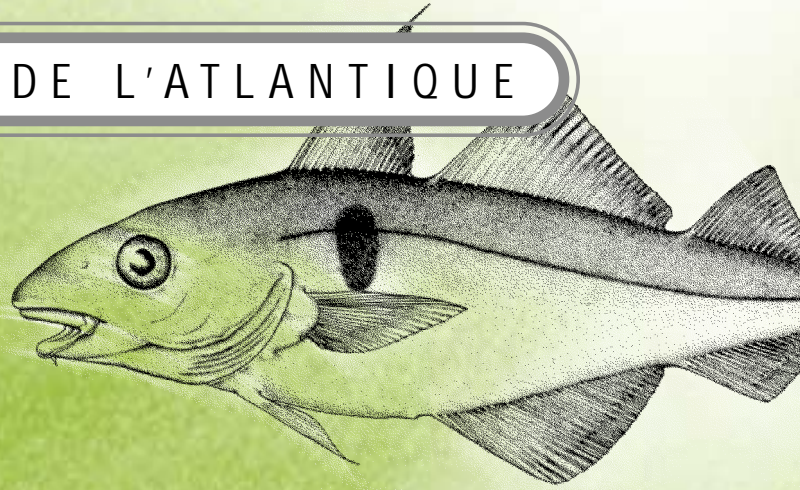
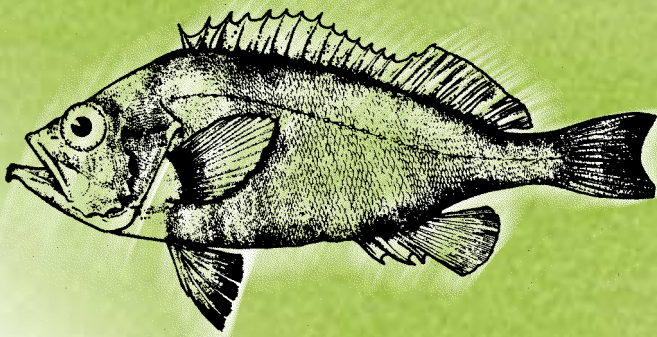




le monde SOUS-MARIN

LES POISSONS DE FOND DE L'ATLANTIQUE



Les poissons de fond de l'Atlantique

Les poissons de fond, ainsi nommés parce qu'ils vivent et s'alimentent généralement près du fond de la mer, représentent environ la moitié du total des prises canadiennes dans l'Atlantique. Les eaux relativement peu profondes du plateau continental – cette dénivellation submergée du fond de la mer qui sépare le rivage de la haute mer – offrent un habitat idéal aux poissons. Le plateau continental atlantique du Canada, et en particulier ses hauts fonds – le fameux Grand Banc de Terre-Neuve, le Banc Georges et d'autres bancs de pêche –, constitue l'une des zones les plus favorables à la reproduction et à l'alimentation des espèces marines.

La rencontre des eaux chaudes du Gulf Stream, qui se dirigent vers le nord et se mêlent aux eaux du courant glacé du Labrador, crée des conditions particulièrement propices au maintien de grandes populations de morues, de poissons plats, d'aiglefin et d'autres espèces de poissons de fond.

Les bancs de pêche de l'Atlantique sont immenses (à lui seul, le Grand Banc de Terre-Neuve couvre une superficie de 280 000 km²) et ils s'étendent jusqu'à 500 km de la côte. La plus grande partie de cette superficie est toutefois comprise

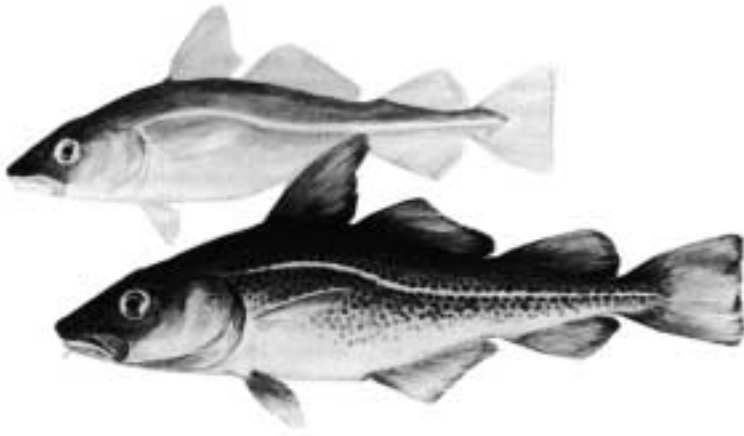
à l'intérieur de la zone de 200 milles établie par le Canada en 1977 en tant que zone exclusive de gestion des pêches.

Les populations de poissons de fond de l'Atlantique nord-ouest ont décliné considérablement à la fin des années 80 et au début des années 90, en grande partie à cause de la surpêche. Pendant plusieurs années, la pêche à la morue et pratiquement toutes les autres pêches canadiennes de poissons de fond sur la côte atlantique ont été interdites pour permettre la reconstitution des stocks. En 2000, les stocks d'une grande partie de ces espèces demeurent peu élevés dans la plupart de ces zones.

La pêche hauturière est pratiquée principalement par les grands chalutiers (de plus de 30 m) ainsi que par les petits chalutiers, les seineurs et les palangriers. Les chalutiers, grands ou petits, ainsi que les seineurs utilisent des filets en forme de poche (chalut) qu'ils tirent derrière eux pour écumer le fond marin. Les palangriers mettent à l'eau des lignes à main munies d'hameçons.

Dans une proportion non négligeable, la pêche aux poissons de fond se fait aussi à partir du rivage ou non loin de la côte au moyen de bateaux côtiers. Pour prélever leur part de ressources halieutiques, les petits bateaux de la flotte côtière sont équipés de filets maillants, de filets-trappes, de lignes à main et de palangriers.

Les poissons de fond comprennent plusieurs espèces, classées par ordre d'importance économique, dont les principales sont la morue, le flétan noir, l'aiglefin, les petits poissons plats (par exemple, la plie et la limande), la merluche, le sébaste, la goberge et le flétan de l'Atlantique. Parmi les autres



Morue

poissons de fond qu'on retrouve également dans les prises commerciales, mentionnons le brosmes, la raie, l'aiguillat commun et le loup de mer.

Morue (*Gadus morhua*)

En dépit de la baisse abrupte de l'espèce dans les années 90, la morue demeure la plus importante espèce de poisson de fond de la côte atlantique, tout comme lorsqu'on a commencé à la pêcher au début du XVI^e siècle. Dans l'Atlantique nord-ouest, on trouve la morue depuis l'ouest du Groenland jusqu'à Cape Hatteras, en Caroline du Nord. Dans les diverses régions des Maritimes, on recense au moins une population de morue identifiable, voire plusieurs. On dénombre au moins une douzaine de stocks distincts ayant chacun ses propres caractéristiques.

La morue est facilement reconnaissable à son corps lourd, doté de trois nageoires dorsales et de deux nageoires anales, à sa queue presque carrée et à la ligne latérale pâle qui court de la tête à la queue, de chaque côté du corps. La tête est grosse, la mâchoire supérieure protubérante et la mâchoire inférieure ornée d'une « moustache », ou barbillon.

La couleur de l'espèce varie dans les tons de gris, vert, brun ou rouge, selon l'habitat. Moyennant une certaine période d'adaptation, la morue peut changer de couleur pour se fondre à son environ-

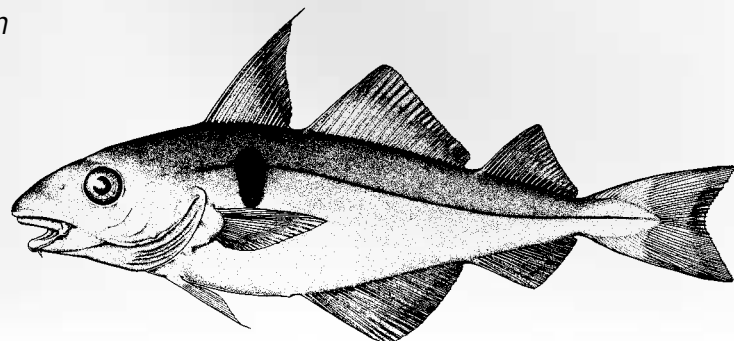
nement. Le dos et les flancs du poisson sont parsemés d'un grand nombre de taches brunâtres ou rougeâtres.

La morue est un poisson vorace qui se nourrit de toutes sortes d'organismes marins. Les petites morues dévorent le zooplancton, de petits vers et de minuscules animaux semblables à des crevettes. En grandissant, elles consomment de grandes quantités de petits mollusques et de crustacés, mais aussi du capelan, du hareng et du lançon. Les individus capturés par les navires commerciaux mesurent de 45 à 80 cm de long et leur poids se situe entre 0,8 et 4 kg. Toutefois, une morue peut dépasser les 20 kg.

Les morues séjournent généralement près du fond, mais on les retrouve un peu partout entre la surface et des profondeurs allant bien au-delà de 500 m. Elles se déplacent en bancs, du grand large jusqu'aux eaux côtières par cycles saisonniers que l'on croit influencés par la température, l'alimentation et le frai.

Bien que l'on puisse capturer la morue près du rivage, tout le long de la côte canadienne, les zones

Aiglefin



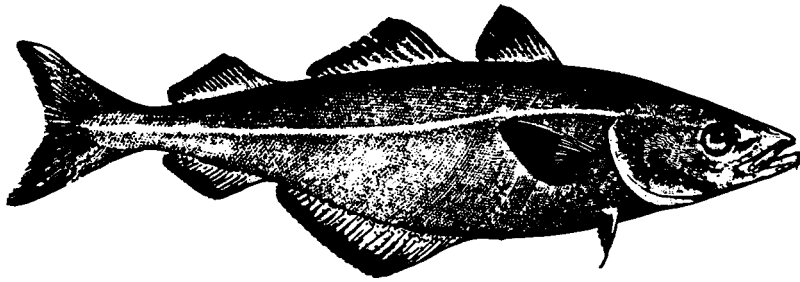
de pêche les plus productives se trouvent sur les bancs au large. La pêche à la morue se fait au moyen de palangres, de chaluts, de seines, de lignes à main, de turlutttes, de filets-trappes et de filets maillants. La morue se vend fraîche, salée ou fumée. Le gros des prises sert à la production de filets surgelés et de blocs de filets surgelés utilisés principalement pour la confection de bâtonnets et de portions individuelles.



Aiglefin (*Melanogrammus aeglefinus*)

Connu depuis longtemps des pêcheurs des deux rives de l'Atlantique, l'aiglefin appartient à la même famille que la morue et la goberge. Cette espèce, qui est l'une des plus appréciées de l'Atlantique nord, était autrefois beaucoup plus abondante sur la côte est du Canada, mais la surpêche pratiquée dans les années 60 a grandement décimé les populations. Dans les années 90, la plus grande partie des stocks restants se trouvait sur le plateau néo-écossais, dans la baie de Fundy et le golfe du Maine.

L'aire de distribution de l'aiglefin s'étend du détroit de Belle-Isle jusqu'à Cape Cod. Dans les eaux canadiennes, on le retrouve principalement sur le plateau continental, de la baie de Fundy jusqu'à la côte est du Cap-Breton et à l'est, vers les Grands Bancs, le plus souvent à des profondeurs variant de 45 à 240 m.



Goberge

La tête et le dos de l'aiglefin sont d'une couleur gris sombre tirant sur le pourpre. Sous la ligne latérale noire, la peau pâlit pour devenir argentée avec de légers reflets roses. L'une des caractéristiques de l'aiglefin est la grosse tache noire, telle l'empreinte d'un pouce, qu'il porte au-dessus de chaque nageoire pectorale. Dans les prises commerciales, l'aiglefin pèse généralement entre 0,9 et 4 kg.

On pêche l'aiglefin en utilisant des chaluts à panneaux, mais aussi d'autres engins comme les palangres et les filets maillants.

Ces poissons sont commercialisés sous forme de filets frais et surgelés, mais une petite quantité est vendue sous forme de poissons entiers frais ou surgelés ainsi que sous forme de poissons étêtés, vidés et fumés (gades fumés).



Goberge (*Pollachius virens*)

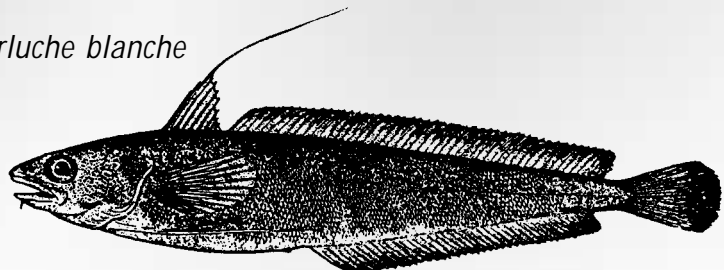
La gouberge est également un membre de la famille de la morue. Pendant longtemps, seuls les pêcheurs sportifs appréciaient ce vigoureux poisson de mer. On le convoite maintenant à juste titre comme espèce commerciale.

La gouberge vit dans l'Atlantique, du sud du Labrador jusqu'à Cape Cod, mais elle est pêchée principalement dans les eaux côtières et sur les Grands Bancs, au large du plateau néo-écossais, dans la baie de Fundy et le golfe du Maine.

La gouberge, dont le large corps possède trois nageoires dorsales et deux nageoires anales, diffère de la morue et de l'aiglefin par son nez pointu et sa mâchoire inférieure saillante. La couleur de son dos varie du brun vert au jaune, tandis que ses flancs sont gris fumée ou verts et son ventre gris argent. À l'instar de la morue, la ligne latérale est pâle, mais non tachetée. Dans les prises commerciales, le poids de la gouberge varie généralement de 1 à 4 kg. On pêche le plus souvent la gouberge au moyen de chaluts à panneaux, mais d'autres types d'engins sont également utilisés, comme la palangre, les lignes à main et les filets maillants. La gouberge est commercialisée sous forme de filets surgelés ou de poissons panés surgelés.



Merluche blanche



Merluche blanche (*Urophycis tenuis*)

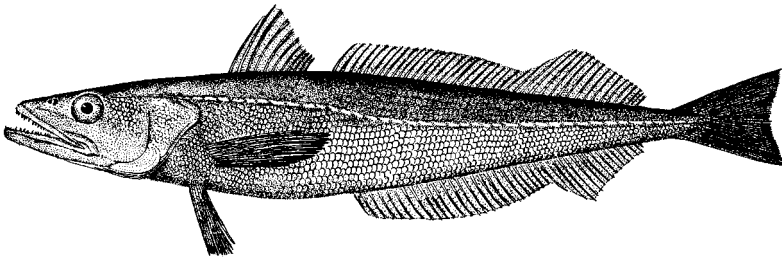
La merluche blanche ressemble un peu à la morue, mais ne possède que deux nageoires dorsales au lieu de trois et une seule nageoire anale. La couleur des individus de cette espèce est loin d'être uniforme : le dos varie généralement du brun rougeâtre au brun vaseux tandis que le ventre est gris pâle, jaunâtre ou blanc. La merluche blanche mesure généralement de 40 à 100 cm et on la capture à l'aide de chaluts à panneaux, de filets maillants, de palangres et de lignes à main, dans le sud du golfe du Saint-Laurent, à l'est du plateau néo-écossais et à l'ouest des Grands Bancs.



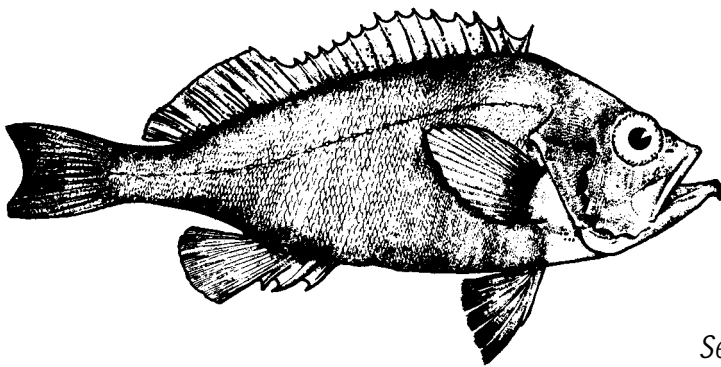
Merlu argenté (*Merluccius bilinearis*)

Le merlu argenté appartient à la famille de la morue, mais il a un profil plus élancé et ne possède que deux nageoires dorsales. Ce poisson est de couleur gris foncé avec le ventre argenté. Lorsqu'il vient d'être capturé, il est d'une coloration iridescente argentée, qui perd toutefois rapidement de son éclat. Les prises varient de 20 à 30 cm de long et de 0,1 à 0,3 kg.

On trouve le merlu argenté à partir des Grands Bancs jusqu'en Caroline du Sud, mais les grandes populations résident sur le Banc Georges



Merlu argenté



Sébaste

et sur les bancs de Nouvelle-Écosse, en particulier le banc de Browns et les bancs de l'île de Sable, à des profondeurs allant de 55 à 275 m. L'espèce affectionne les eaux tempérées de l'Atlantique canadien (de 7 à 10° C).

Autrefois peu exploité par les pêcheurs canadiens et laissé aux flottes des autres pays, à la fin des années 90, le merlu argenté était pêché presque exclusivement par des navires canadiens utilisant des chaluts à panneaux.



Sébaste (perche de mer) (*Sebastes marinus*)

Trois espèces de sébaste sont pêchées par des navires commerciaux dans l'Atlantique au large du Canada, mais elles sont si semblables qu'on ne peut les distinguer aisément. Le sébaste, qu'on appelle

aussi perche de mer ou scorpène, a pris une importance commerciale en Amérique du Nord aux alentours de 1935, en raison des progrès techniques réalisés dans les domaines du filetage et de la congélation rapide.

Cette espèce fréquente les eaux profondes des goulets et des pentes du plateau continental, du sud du Labrador jusqu'au golfe du Maine, y compris le Bonnet Flamand et le golfe du Saint-Laurent.

Le sébaste est un poisson relativement petit, à la tête épineuse, dont la couleur varie de l'orange au rouge feu, ce qui forme un contraste frappant avec ses grands yeux noirs. Les individus capturés par les pêcheurs commerciaux mesurent en général de 20 à 35 cm et pèsent environ 0,5 kg. Comme l'espèce ne grandit que très lentement (d'environ 2,5 cm par an), elle est extrêmement vulnérable à la pêche intensive. Plusieurs stocks étaient

peu abondants dans les années 90 et la pêche a été interdite dans certaines zones.

Le sébaste est pêché principalement au moyen de chaluts pélagiques, mais aussi à l'aide de chaluts de fond.

Les prises de sébastes se vendent principalement sous forme de filets frais et surgelés, sous l'appellation perche de mer.



Poissons plats

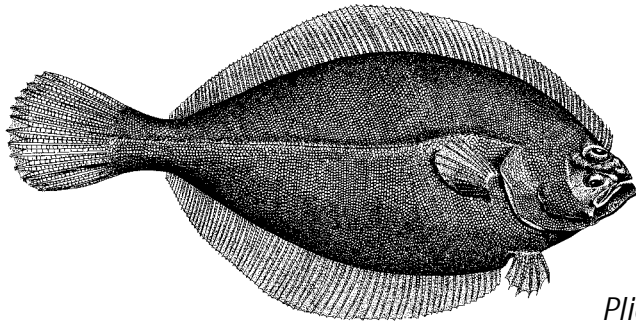
On trouve plusieurs espèces de petits poissons plats d'importance commerciale le long de la côte est du Canada. La plie canadienne, la limande à queue jaune, la plie grise et la plie rouge sont commercialisées sous les appellations plie et sole. Ces quatre espèces constituaient autrefois les prises les plus importantes de poissons de fond de l'Atlantique après la morue.

Bien que les quatre espèces soient différentes pour ce qui est de la taille, de l'aspect, de la distribution et de l'abondance, tous ces poissons sont plats et ont les deux yeux du même côté de la tête. Leur côté inférieur est blanc, tandis que leur côté supérieur est pigmenté, imitant en cela le fond sur lequel ils vivent et s'alimentent.

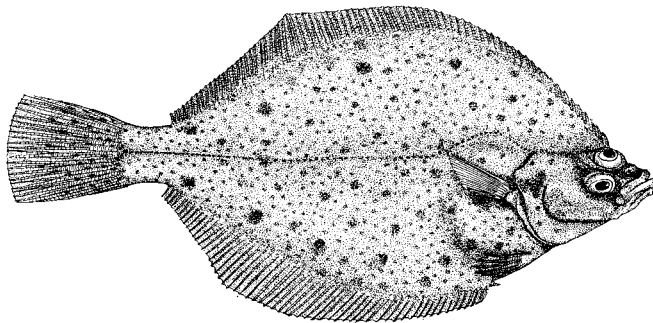
Plie canadienne (*Hippoglossoides platessoides*)

La plie, qui est la plus commune des quatre espèces de petits poissons plats, est également la plus importante du point de vue commercial.

Son aire de distribution s'étend du sud du Labrador et des Grands Bancs jusqu'à Rhode Island, aux États-Unis.



Plie canadienne



Limande à queue jaune

Le côté droit de la plie, qui porte les yeux, varie du rougeâtre au gris brun alors que son côté gauche est blanc ou bleuté. La plie possède une grande bouche et une ligne latérale presque droite. Les individus de 31 à 45 cm de long et de 0,3 à 1 kg forment généralement le gros des prises.

La pêche à la plie s'exerce à la fois non loin des côtes ou au large, principalement au moyen de chaluts à panneaux, mais certains pêcheurs utilisent des seines et des palangres.

La plie se vend fraîche ou surgelée, principalement sous forme de filets.



Limande à queue jaune (*Limanda ferruginea*)

La limande à queue jaune, communément appelée limande-sole, séjourne sur la plate-forme continentale, depuis le sud du Labrador jusqu'à la baie de Chesapeake.

C'est un poisson de couleur brun olive à l'extrémité où se trouvent les yeux, dont la peau est parsemée d'un grand nombre de taches de couleur rouille, et qui est doté d'une queue jaune. Sa bouche est relativement petite et la ligne latérale arquée. La taille et le poids moyens de la limande à queue jaune sont respectivement de 38 à 40 cm et de 0,5 à 0,6 kg.

On pêche généralement la limande à queue jaune au moyen de chaluts à panneaux. Elle est commercialisée principalement sous forme de filets surgelés sous l'appellation plie, mais on la trouve également à l'état frais, sous forme de poisson entier et de filets.



Plie grise (*Glyptocephalus cynoglossus*)

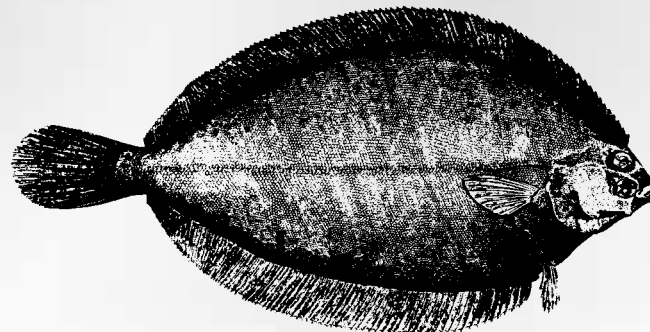
La plie grise, que l'on nomme couramment sole, a le côté supérieur du corps de couleur gris brun bordé de nageoires gris foncé ou noires, et le côté inférieur gris blanc. Sa bouche est petite et la ligne latérale est presque droite. Les individus de la pêche commerciale ont généralement entre 33 et 50 cm de long et pèsent entre 0,3 et 1 kg.

La plie grise fréquente les eaux moyennement profondes du golfe du Saint-Laurent, mais on la trouve aussi au large des côtes de Terre-Neuve et du Labrador, où elle est capturée au moyen de chaluts à panneaux et de seines.

Sur les étals des magasins, la plie grise est offerte en filets frais ou surgelés, sous l'appellation sole.



Plie grise



Plie rouge (*Pseudopleuronectes americanus*)

La plie rouge fréquente les eaux côtières et semi-côtières de l'Amérique du Nord, depuis le Labrador jusqu'à la Géorgie.

Parfois tacheté ou marbré, le côté de la plie rouge où se trouvent les yeux varie du brun rougeâtre à une couleur presque noire. Le côté aveugle est blanc, souvent teinté de jaune. La plie rouge a une petite bouche; sa longueur ne dépasse guère 45 cm et son poids, 1,4 kg.

Les pêcheurs de la côte capturent cette espèce au moyen de lignes à main, de foënes, de filets-trappes et de chaluts, alors que les pêcheurs qui s'aventurent plus au large utilisent des chaluts à panneaux et des filets maillants.

La plie rouge se vend sous forme de filets frais ou surgelés, sous l'appellation sole.



Flétan noir (flétan du Groenland) (*Reinhardtius hippoglossoides*)

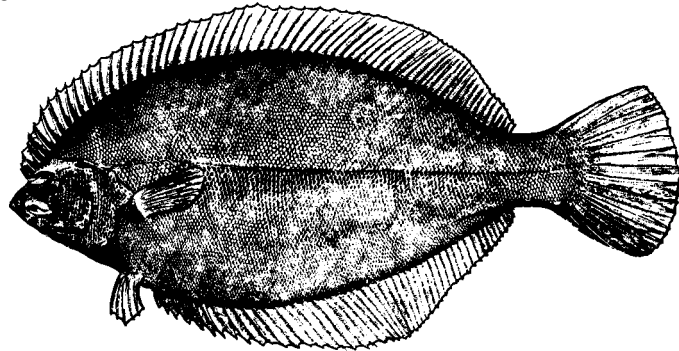
Le flétan noir, également connu sous le nom de flétan du Groenland ou de turbot, est un gros poisson plat qui ressemble davantage au flétan de l'Atlantique qu'au turbot européen.

Cette espèce est de couleur jaunâtre ou brun grisâtre et, à la différence des autres poissons plats, le flétan noir a tout le corps recouvert d'une pigmentation sombre relativement uniforme, dont la teinte est plus claire du côté aveugle. La queue du flétan noir, tout comme celle du flétan de l'Atlantique, est fourchue, mais

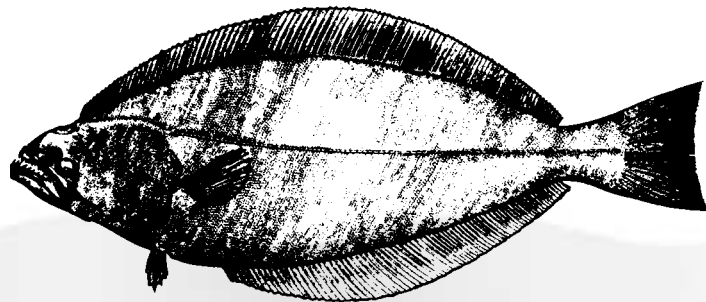
la ligne latérale est droite au lieu d'être arquée. Le poids moyen des prises commerciales est de 0,5 à 4,5 kg.

L'aire de distribution du flétan noir est assez étendue puisqu'on le trouve depuis les eaux arctiques jusqu'au sud du Banc Georges. Il affectionne les profondeurs et la pêche est surtout concentrée dans les baies profondes de Terre-Neuve, du Labrador, de l'île de Baffin et du golfe du Saint-Laurent.

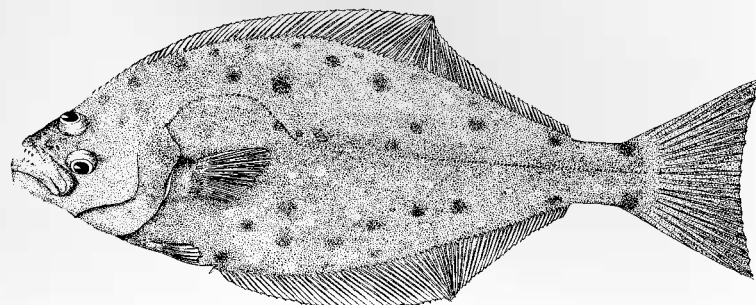
Plie rouge



Flétan noir



Flétan de l'Atlantique



Le flétan noir était pêché à la palangre, mais on utilise maintenant des filets maillants. La pêche hauturière se fait au moyen de chaluts à panneaux.

Le gros des prises est mis en marché sous forme de filets frais ou surgelés.



Flétan de l'Atlantique (*Hippoglossus hippoglossus*)

Le flétan de l'Atlantique, géant de la famille des poissons plats, est un mets de choix qui se vend plus cher que tous les autres poissons plats. Précisons toutefois que les débarquements totaux de cette espèce provenant des eaux territoriales canadiennes sont bien inférieurs à ceux de tout autre poisson plat entrant dans la catégorie des plies.

Le flétan de l'Atlantique, que l'on trouve dans les eaux des deux côtés de l'océan, séjourne dans l'Atlantique ouest, du Labrador au golfe du Maine, et vers l'est, dans les eaux à l'ouest du Groenland. En eaux canadiennes, les principaux secteurs de pêche sont les bancs de la Nouvelle-Écosse, les Grands Bancs et le golfe du Saint-Laurent.

Le flétan de l'Atlantique se distingue facilement de la plupart des autres poissons plats en raison de sa grande bouche et de sa queue fourchue. La couleur du côté supérieur varie du brun verdâtre au brun très foncé, avec des taches clairessemées. La couleur du côté inférieur varie du blanc, chez les petits individus, au gris ou au gris blanc moucheté, parfois coloré de rouge, chez les poissons de plus grande taille. Le flétan peut atteindre une taille assez impressionnante; dans les prises commerciales, son poids va de 2,3 kg à plus de 56 kg.

On pêche le flétan de l'Atlantique au moyen de palangres et de chaluts à panneaux et on le vend frais ou surgelé, habituellement sous forme de darnes ou de filets



Imprimé sur du papier recyclé

Les fiches d'information du Monde sous-marin sont de courts comptes rendus illustrés sur les ressources halieutiques et les phénomènes du monde marin, préparés tant pour renseigner que pour éduquer le public. On y trouve une bonne description du cycle de vie, de la distribution géographique, de l'état et de l'exploitation des stocks de poissons, de mollusques, de crustacés et d'autres organismes vivants du monde marin, ainsi que des renseignements sur la nature, l'origine et les effets de phénomènes ou de réactions du monde marin.

LES ESPÈCES DE CETTE SÉRIE SONT RÉPARTIES ENTRE SEPT CATÉGORIES :

- Poissons de fond
- Poissons pélagiques
- Invertébrés
- Espèces diadromes (anadromes et catadromes)
- Mammifères marins
- Poissons d'eau douce
- Faune et flore aquatiques

À quelle catégorie cette espèce appartient-elle?

Lectures complémentaires

LEIM, A.H. ET W.B. SCOTT. 1972. Poissons de la côte Atlantique du Canada. Office des recherches sur les pêcheries du Canada. Bulletin 155F.

BROWN, S.K., R. MAHON, K.C.T. ZWANENBURG, K.R. BUJA, L.W. CLAFLIN, R.N. O'BOYLE, B. ATKINSON, M. SINCLAIR, G. HOWELL ET M.E. MONACO. 1996. East coast of North America groundfish: initial explorations of biogeography and species assemblages, Silver Spring, MD : National Oceanic and Atmospheric Administration, and Dartmouth, N.S. : Department of Fisheries and Oceans. 111 p.

PARSONS, L.S. 1993. La gestion des pêches maritimes au Canada. Bulletin canadien des sciences halieutiques et aquatiques 225F: xxii + 910 p.

PARSONS, L.S. ET W.H. LEAR (DIR.). 1993. Perspectives on Canadian marine fisheries management. Can. Bull. Fish. Aquat. Sci. 226: 446 p.

ROBINS, C.R. ET G.C. RAY. 1986. A field guide to Atlantic coast fishes of North America. Houghton Mifflin Company, Boston, U.S.A.: 354 p.

SCOTT, W.B. ET M.G. SCOTT. 1988. Atlantic Fishes of Canada. Bulletin canadien des sciences halieutiques et aquatiques 219 : 731 p.

TALLMAN, R., J.S.S. CAMPBELL, G. CHOUINARD ET L. WAITE. 1988. Guide d'identification des espèces commerciales de poissons plats du Canada Atlantique. Pêches et Océans Canada, publication spéciale 4020 : 16 p.

Visitez les sites Internet suivants :

East Coast of North America Strategic Assessment Project :
<http://www-orca.nos.noaa.gov/projects/ecnasap/ecnasap.html>

Secrétariat canadien pour l'évaluation des stocks (Pêches et Océans Canada) :
<http://www.dfo-mpo.gc.ca/csas/>

Texte mis à jour par :

Ghislain Chouinard
Pêches et Océans Canada

Publié par :

Direction générale des communications
Pêches et Océans Canada
Ottawa (Ontario)
K1A 0E6

MPO/6011 MS/2

© Sa majesté la Reine du Chef du Canada, 2000
No de cat. Fs 41-33-1/2-2000F
ISBN 0-662-84369-X

www.dfo-mpo.gc.ca

Also available in English – Atlantic Groundfish