

L'industrie de la pêche de la Gaspésie

Pierre-Yves Pépin

Volume 3, Number 6, 1959

Mélanges géographiques canadiens offerts à Raoul Blanchard

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/020191ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/020191ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Département de géographie de l'Université Laval

ISSN

0007-9766 (print)

1708-8968 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Pépin, P.-Y. (1959). L'industrie de la pêche de la Gaspésie. *Cahiers de géographie du Québec*, 3(6), 353–366. <https://doi.org/10.7202/020191ar>

L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE EN GASPÉSIE¹

par

Pierre-Yves PÉPIN

*attaché au Service de géographie (Montréal),
ministère de l'industrie et du commerce de la province de Québec*

L'homme de la plaine et des centres urbains de la province de Québec a pendant longtemps ignoré le pêcheur, ce dernier installé en région excentrique par rapport aux grands courants de l'industrialisation et du modernisme, et préparant des produits destinés aux marchés européen et antillais surtout. Cela est de moins en moins vrai, avec l'évolution des techniques de pêche et de transformation, l'amélioration des moyens de transport et la mise sur le marché canadien de produits mieux adaptés à la demande. L'effet bénéfique de la formule coopérative, conjugué à une aide officielle généreuse, permet aux pêcheries du Québec de prendre un essor depuis longtemps désiré.

L'HISTORIQUE

S'il est difficile de fixer une date au début de la présence des pêcheurs européens dans le golfe et l'estuaire du Saint-Laurent, on peut avancer que les Basques et Bretons sont présents dès la fin du moyen âge. Mais la côte est peu fréquentée, et il faut attendre au XVIII^e siècle pour qu'une partie des pêcheurs s'installent à demeure (1).

La pêche commerciale, avec centres de transformation sur place, débute en 1766 lorsque le commerçant guernesiais Charles Robin s'installe à Paspébiac et jette les bases d'une entreprise audacieuse qui régna le commerce du poisson en Gaspésie jusqu'au début du siècle actuel. Robin fait en sorte que les Gaspésiens ne puissent cultiver le sol, en accaparant les terres. Il utilise des méthodes dictatoriales dans ses rapports avec les pêcheurs, les rémunère sous forme de bons d'achats échangeables pour des biens de consommation. Ses comptoirs, installés sur le littoral, achètent, préparent, expédient le poisson salé et séché vers le Brésil, les Antilles, l'Europe.

Lors de son passage dans la région, Bouchette² décrit la grande activité des pêcheurs (2). Ceux de Restigouche livrent alors plus de deux mille barils de saumon vers Québec, Halifax, les Indes occidentales. À Paspébiac, on a construit vingt bateaux à voilure carrée qui expédient de 22 à 27,000 quintaux de poisson séché. La pêche fait alors vivre plus de huit cents personnes à cet

¹ Les îles de la Madeleine et la Côte-Nord fournissent également une grande partie des prises de la province ; nous limitons cependant notre étude à une partie de la péninsule gaspésienne, soit les districts électoraux provinciaux de Gaspé-Nord, Gaspé-Sud et Bonaventure, où nous avons poursuivi une enquête au cours de la saison estivale 1957. Le comté de Matane, quoique géographiquement situé dans la péninsule, a été omis à cause de la faible part que prend la pêche dans l'activité de ses habitants.

² Joseph Bouchette, arpenteur-général du Bas-Canada, effectuait une vaste enquête dans la région, au début du XIX^e siècle.

endroit. Percé, autre centre très actif, est aussi au service de Robin. Enfin, dans la baie de Gaspé, on prépare l'huile de baleine ; plus d'une centaine d'hommes sont employés aux opérations de transformation, et dix-huit mille gallons d'huile sont destinés à Québec chaque année.

La forte demande de denrées alimentaires au moment de la guerre 1914-18 favorise ici l'installation d'industries, dont les activités commerciales, suivies à la décade suivante par la fermeture des marchés, contribuent à désorganiser la puissante firme Robin. La raison sociale de cette dernière est bientôt changée en *Robin, Jones & Whitman*. Les pêcheurs commencent à posséder leurs propres agrès et à préparer la morue séchée à leur compte. La pêche, liée à une maigre agriculture de subsistance, se mue en activité mixte avec la coupe du bois. Les habitants de certains secteurs, ceux de Matane et de l'ouest de la baie des Chaleurs en particulier, bénéficiant de conditions naturelles favorables à l'activité agricole, négligent la pêche.³

Vers 1925 se fondent les premières coopératives de pêcheurs. Si la durée de celles-ci est éphémère, d'autres coopératives s'établissent de façon permanente quatorze ans plus tard (4). Mises sur pied pour centraliser les prises des sociétaires et préparer le poisson pour les marchés, elles sont groupées en une fédération depuis leur début : les *Pêcheurs-Unis de Québec*. Le rôle de cette fédération est de vendre les produits des coopératives affiliées, tant sur les marchés intérieur qu'extérieur, et de financer les opérations. Il y a actuellement 1,200 pêcheurs actifs qui font partie des coopératives.

LE MILIEU PHYSIQUE

La côte septentrionale de la péninsule est presque parallèle aux plissements du Paléozoïque ; il n'y a donc pas de découpage important. Souvent, les grès, calcaires, quartzites du Dévonien, dominant la mer en escarpement. À l'est, où les plis sont à angle droit avec la côte, les indentations sont prononcées ; nous avons ainsi la baie de Gaspé, profonde d'une quinzaine de milles. Au sud et sud-est de la péninsule, le relief est moins heurté, la côte basse ; les terrasses empâtent la côte, et les cordons littoraux accomplissent leur travail d'obstruction. Dans l'estuaire du Saint-Laurent,⁴ le long de la ligne du rivage s'observe une surface rectiligne parsemée de débris rocheux (1).

Le chenal laurentien (5), est d'une profondeur minima de 100 brasses, occupe le centre de l'estuaire à l'est du Saguenay, s'incurve ensuite entre l'île Anticosti et la péninsule, et rejoint les eaux atlantiques par le détroit de Cabot ; l'isobathe de 100 brasses longe la péninsule de très près. Si la côte sud de l'île Anticosti est relativement accore, l'éperon oriental s'enfonce sous les eaux en

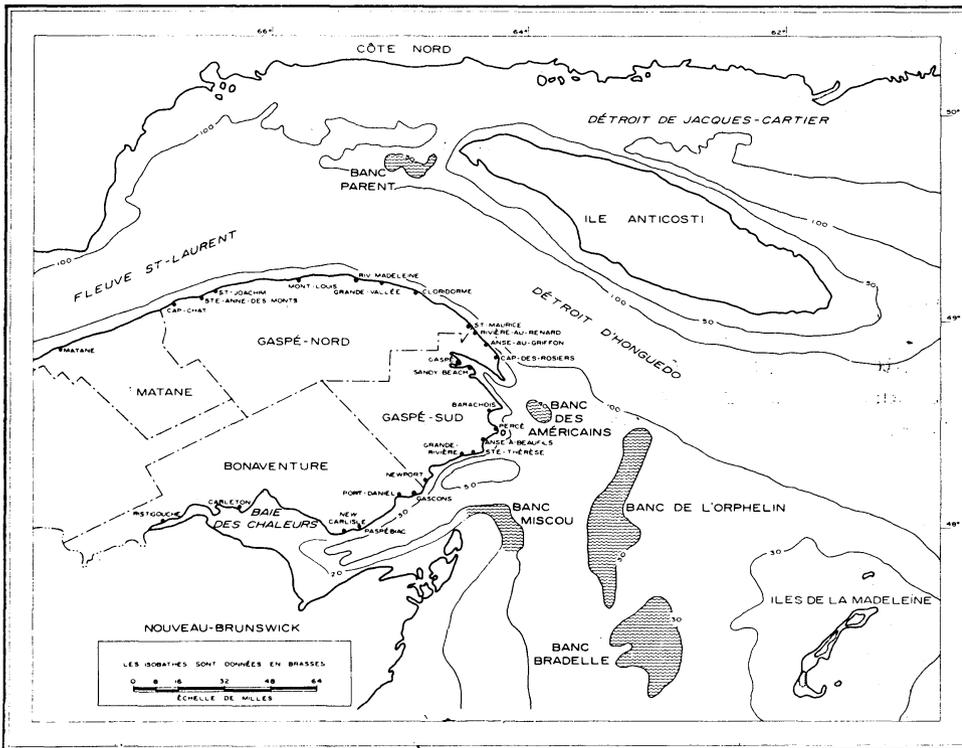
³ Les habitants de l'ouest de la baie des Chaleurs font cependant la pêche au saumon, pêche très rémunératrice. Ainsi, les habitants du secteur compris entre Grand-Cascapédia et Ristigouche, qui se livrent à cette activité, fournissent le tiers des prises de saumon de la province. En 1952 (3), la vente de 2,461 quintaux leur a rapporté \$124,609.00.

⁴ Par estuaire du Saint-Laurent, nous entendons la partie des eaux comprises entre l'extrémité est de l'île d'Orléans et la Pointe des Monts ; le golfe proprement dit est à l'est de cette pointe.

penne douce. Enfin, les isobathes de 20 à 30 brasses indiquent des profondeurs moyennes à l'est de la baie des Chaleurs ; la partie occidentale de la baie accuse des profondeurs médiocres.

Dans le golfe, au nord et à l'est de la péninsule, le fond sous-marin se soulève en larges tables, ou bancs de pêche. Les bancs Parent et des Américains, de faible superficie, sont localisés, le premier à la pointe occidentale de l'île Anticosti (profondeur 50 brasses), le deuxième à six milles de Pointe-Jaune, près de Barachois (40 brasses et moins). Le banc Miscou (30 brasses) est situé à trente

FIGURE I



Situation générale de la Gaspésie et principaux lieux de pêches.

milles au sud-ouest de Sainte-Thérèse de Gaspé, près de la côte du Nouveau-Brunswick. Les bancs Bradelle et l'Orphelin, plus importants, sont localisés à mi-chemin entre la péninsule et les îles de la Madeleine (30 brasses).

Le courant du Saint-Laurent, dit de Gaspé, dévié à droite, longe la rive sud de l'estuaire, et s'échappe au sud-ouest du détroit de Cabot. Une nappe d'eau froide occupe le fond du chenal laurentien, et on la retrouve depuis l'embouchure du Saguenay jusqu'à l'est du détroit de Cabot (5). Située à une profondeur moyenne de 230 pieds (70 m.), sa température est inférieure à 32°F. (0°C.) et sa salinité varie autour de 32.5‰. Cette nappe est alimentée par les eaux

douces du Saint-Laurent, les eaux du courant froid du Labrador (température inférieure à 32°F. [0°C.]) pénétrant au sud-est de Terre-Neuve, enfin par les eaux atlantiques (temp. de 41°F. [5.0°C.]). Dans la baie des Chaleurs, le mouvement des eaux est dirigé vers l'ouest, le long du rebord de la péninsule, et vers l'est dans la partie méridionale de la baie. Les eaux entrant dans la baie, qui ont une salinité forte et une température basse, se mélangent progressivement à celles provenant des rivières qui se déchargent dans la baie (6).

Le littoral est gelé du début de décembre à avril sur le rebord nord de la péninsule, et les eaux sont parsemées de débris de *pack*. L'estuaire, dont les eaux ont une salinité faible, gèle facilement, alors que la baie de Gaspé, dans le golfe, n'est souvent prise qu'en février. Pendant la plus grande partie de la saison hivernale, la baie des Chaleurs demeure libre de glace, les baies exceptées. Au printemps et au début de l'été, alors que le rebord nord est balayé par le *nordet* (nord-est), vent froid et humide, souffle sur le rebord sud le vent d'ouest qui est sec.

LES SECTEURS DE PÊCHE ET LES CENTRES DE TRANSFORMATION

La majorité des pêcheurs habitant les centres compris entre Saint-Joachim de Tourelle à l'ouest et Cap-des-Rosiers à l'est pêchent sur les *bancs de terre*,⁵ à proximité du littoral. La profondeur étant généralement de vingt-cinq à trente brasses, il leur est possible d'utiliser la technique de ligne à main. Les habitants des localités comprises entre Sandy Beach à l'est de la péninsule et Paspébiac à l'entrée de la baie des Chaleurs font la pêche sur les bancs, au large.

Sur le rebord nord de la péninsule, la partie ouest du secteur de pêche est orientée économiquement vers Matane. Trois localités, soit Saint-Joachim, Mont-Louis, Rivière-Madeleine, expédient quotidiennement leurs prises à l'usine des *Pêcheurs-Unis* de Matane, et le poisson est vendu à l'état frais ou transformé. À Mont-Louis, une quinzaine de pêcheurs vivent de leur travail en saison. Aux deux autres endroits, ce sont des pêcheurs-agriculteurs. Cependant, la plus grande partie du secteur de petite pêche s'étend de Grande-Vallée à l'ouest, à Cap-des-Rosiers à l'est. Ce secteur est mis en valeur par les coopératives. La technique de ligne à main domine ici, et la palangre est aussi utilisée. Les principaux centres de transformation sont : Grande-Vallée, Cloridorme, Saint-Maurice de l'Échouerie, Rivière-au-Renard, Anse-au-Griffon, Cap-des-Rosiers. Cinq cents pêcheurs de métier utilisent 160 barques, quelques chalutiers, cordiers, *gaspésiennes*. Trois cents hommes et femmes sont employés dans les *salines*,⁶ fileries, huileries.

La partie est et sud de la péninsule présente une physionomie différente : on pêche sur les bancs à l'aide d'embarcations puissantes et, en plus des coopératives, des entreprises commerciales se partagent les prises et les profits. Les

⁵ Nom populaire donné par les pêcheurs à un plateau sous-marin très étroit qui borde la péninsule gaspésienne au nord (4).

⁶ Endroit où le poisson est baigné dans la saumure avant d'être déposé au séchoir ou sur les vigneaux.

principaux centres de transformation sont : Sandy Beach près de Gaspé, Barachois, Percé, Anse-à-Beaufils, Sainte-Thérèse, Newport, Gascons, Port-Daniel, Paspébiac, Carleton. On compte plus de cinq cents pêcheurs de métier et une cinquantaine de pêcheurs-agriculteurs. Ils utilisent une vingtaine de chalutiers, quelques *long liners* (cordiers modernes) et *gaspésiennes*, une centaine de barges, et une quarantaine de *barques de terre*. L'industrie de transformation emploie 500 personnes.

PHOTO I



(Cl. Pierre-Yves Pépín, été 1957.)

Au retour des pêcheurs, les femmes s'activent à l'éviscération du poisson à Rivière-au-Renard.

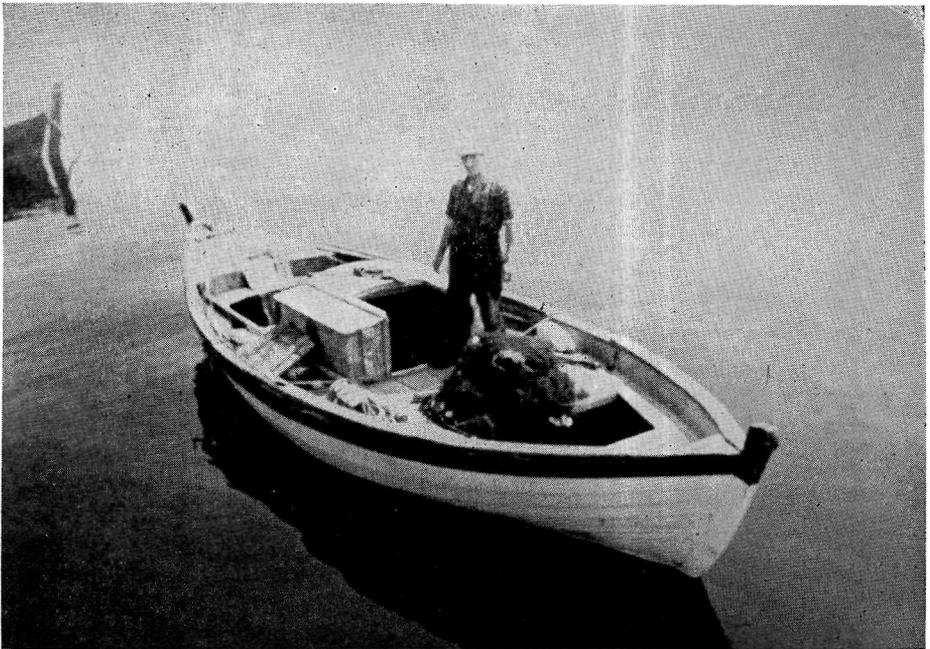
LES GENRES DE PÊCHE

La pêche de ligne à main se pratique de la façon suivante. Des filets à harengs sont tendus le soir, à proximité du littoral, et relevés à l'aube, afin de recueillir le hareng nécessaire à la préparation des appâts ou *boette*. Le pêcheur se dirige ensuite vers sa bouée permanente d'ancrage, à faible distance. La *boette* est fixée à des hameçons simples, et les lignes sont descendues à moins d'une demi-brasse du fond à l'aide de pesées en plomb. (Un pêcheur utilise quatre lignes au maximum, deux à chaque extrémité de son embarcation.) Les prises quotidiennes varient généralement de 400 à 800 livres (180 à 360 kilos) de poisson, atteignant occasionnellement 1,200 livres (550 kilos) ; morue principalement, ensuite sole, flétan et autres espèces. De retour au quai, en cours d'après-

midi, le pêcheur pratique l'éviscération et porte son poisson à la neigère⁷ ou à l'usine de transformation, selon l'endroit.

Anciennement, la pêche de ligne à main était pratiquée à l'aide de la barque à deux hommes. À la rentrée quotidienne, le poisson était préparé sur la grève, par toute la population, y compris les femmes et les enfants. Actuellement, la barque n'est souvent montée que par un seul homme. C'est une embarcation non pontée mesurant une vingtaine de pieds, stabilisée par une quille, aux extrémités terminées en pointes, et mue par un moteur marin de quelques chevaux ; on l'utilise surtout au nord de la péninsule. À l'ouest de la baie des

PHOTO II



(Cl. Pierre-Yves Pépín, été 1958.)

Une barque typique du secteur de petite pêche, à Mont-Louis.

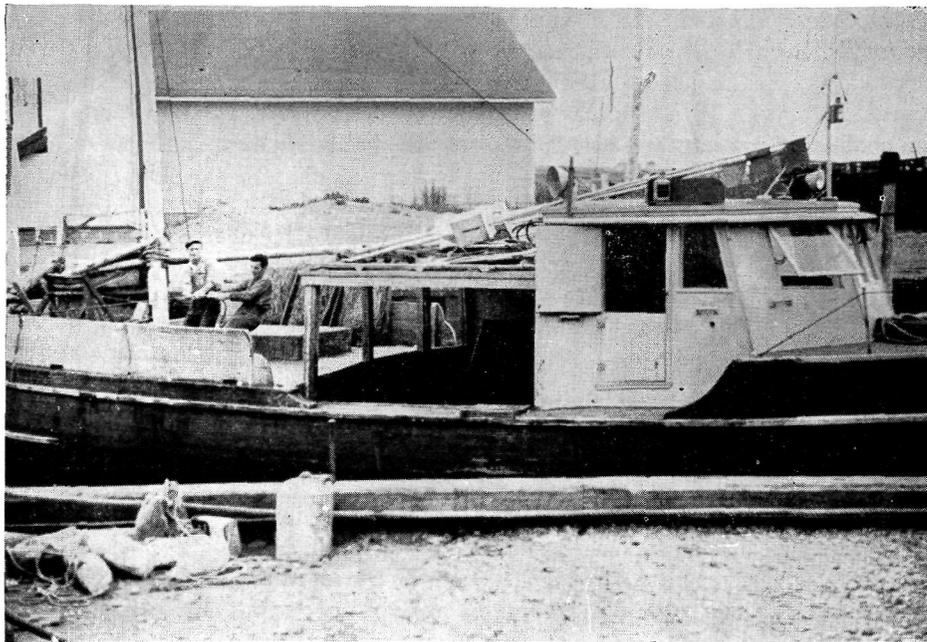
Chaleurs, on emploie la *barque de terre*, appelée aussi *flat* ou *puanta*. Il s'agit d'une barque minuscule propulsée par des rames ou un léger moteur amovible.

La pêche à la palangre (palancre) est aussi appelée pêche à la ligne de fond. Comme travail préliminaire, les pêcheurs sont encore asservis à recueillir le hareng nécessaire à la préparation de la *boette*. Des filets sont donc tendus à quelques milles des côtes. Si, après quelques heures, une levée de filets révèle

⁷ Construction rectangulaire dont le toit à pans inclinés est percé d'une ouverture. Au début du printemps, lorsque la neige est abondante, on en remplit l'intérieur par cette ouverture. On obtient ainsi un réfrigérant à bon compte, pour la conservation du poisson en saison de pêche.

un volume de hareng insuffisant, on doit recommencer l'opération. Pendant que le bateau se dirige ensuite vers les bancs de pêche, les hommes tranchent le hareng, et disposent les dévidoirs à chevalets, sur lesquels sont lovées des longueurs de corde de six mille pieds. Les hameçons, fixés à des avançons, sont espacés à tous les quatre pieds. Les lignes successivement déroulées et les hameçons appâtés, on les laisse descendre au fond, à l'aide de pesées régulièrement espacées. De place en place, des flotteurs reliés aux lignes maintiennent ces dernières en position et les localisent en surface. Sur les *long liners* et les *gaspésiennes*, la remontée des lignes se pratique à l'aide d'un treuil. Ce travail est accompli à

PHOTO III



(Cl. Pierre-Yves Pépin, été 1957.)

Un solide cordier (type *long liner*) amarré à Sainte-Thérèse-de-Gaspé.

la main sur les barges, tâche pénible. À la sortie de l'eau, le poisson est harponné et disposé dans les casiers de la cale, et il n'y a pas d'englaçage si la rentrée au port est quotidienne.

Pour la pêche à la palangre, on utilise la *barge des bancs de Miscou*, le *long liner* (cordier moderne), la *gaspésienne*. La barge, de même forme que la barque, mais de dimensions plus considérables, est propulsée par un moteur marin et une voilure auxiliaire (voiles de foc et brigantine) ; l'équipage est de deux ou trois hommes. Environ une quarantaine de ces embarcations sont utilisées par les pêcheurs de la région. Le *long liner* est une solide embarcation de 55 pieds (17 m.) de long, d'un tonnage de quarante tonnes, et mue par un

puissant moteur diesel (100 à 125 H.P.). Ce bateau, monté par trois ou quatre hommes, comprend un poste d'équipage à l'avant, une cabine de pilotage en superstructure, et une vaste cale à poisson divisée en casiers à l'arrière. Il n'y a pas plus de vingt cordiers de type *long liner* avec port d'attache dans la région. La *gaspésienne*, bateau étroit et effilé, a une longueur de 45 pieds (14 m.), un tonnage de 15 tonnes. La propulsion est fournie par un moteur diesel de 35 H.P. complété par une voile de brigantine. L'équipage est de trois hommes. Une quinzaine de *gaspésiennes* ont leur port d'attache dans la région. Quant au rendement de ces diverses embarcations, la barge peut rapporter 400,000 livres (180,000 kilos) de poisson par saison, la *gaspésienne* 300,000 livres (136,000 kilos) et le *long liner* 800,000 livres (362,000 kilos).

Le chalutage est la technique idéale pour la grande pêche industrielle : économie de mouvements, maximum de rendement. N'ayant pas de *boette* à recueillir, le chalutier peut filer directement sur les bancs de pêche. Le chalut à panneaux utilisé ici est une immense poche en forme d'entonnoir, dont la gueule atteint de 70 à 80 pieds (21 à 24 m.) de diamètre. Rendu sur le banc on commence par jeter par-dessus bord toutes les parties non métalliques du filet, ensuite les rouleaux ou diabolos qui vont le protéger contre les déchirures, finalement les flotteurs qui supporteront la partie supérieure du chalut. À ce stade du travail on augmente la vitesse du bateau, et deux panneaux de bois qui facilitent la manœuvre du chalut sont lancés à l'eau. On laisse filer une longueur de corde égale à trois fois la profondeur des eaux (7), et le chalut est traîné à ras le fond durant quelques heures. On le remonte ensuite à l'aide d'un treuil, et un plan dépose la charge sur le pont. Si le volume des prises est trop important, un câble d'étranglement permet de hisser la poche en deux sections. Le nœud qui ferme le fond du chalut est défait, et les poissons sont déversés dans des casiers sur le pont. On pratique l'éviscération, disposant ensuite les prises dans la cale, avec des couches protectrices de glace broyée. Un bon coup de chalut remonte plus de 3,000 livres (1,350 kilos) de poisson.

Le bateau utilisé est une embarcation considérable, soit 60 pieds (18 m.) de longueur (tonnage de 45 tonnes), actionnée par un moteur diesel de 160 H.P. environ ; équipage de quatre hommes. Environ vingt-cinq chalutiers ont leur port d'attache dans la région. L'expédition de pêche dure généralement quatre jours et rapporte facilement 45,000 livres (20,000 kilos) de poisson à l'usine. Les pêcheurs expérimentés dans ce genre de pêche peuvent atteindre un volume de prise annuel de l'ordre d'un million de livres (450,000 kilos).

LES PRISES

Pour l'ensemble de la province, le volume des prises de 1957 est de 134,480,600 livres (60,909,700 kilos) de poisson d'une valeur de \$3,522,688. Les comtés de Gaspé-Nord, Gaspé-Sud et Bonaventure, en fournissent 65,079,300 livres (29,450,900 kilos) d'une valeur de \$1,515,574. En 1956, le volume des prises de ces comtés était de 62,991,500 livres (28,535,150 kilos) d'une valeur de \$1,671,918 (8).

La morue (*Gadus callarias*), élément de base des pêcheries gaspésiennes, est présente tant en bordure de la côte que sur les bancs ; on en a recueilli plus de cinquante millions de livres en 1957, volume légèrement inférieur à celui de l'année précédente, mais dépassant largement les prises de 1954 et 1955 qui atteignaient à peine vingt-deux et vingt-quatre millions de livres. Malheureusement, les prix payés sont très faibles, soit \$2.45 le cent livres. Le hareng (*Clupea harengus*), pêché près du littoral, est peu comestible. On l'utilise à préparer la précieuse *boette* ; de son abondance ou de sa rareté dépend, très souvent, le succès de la pêche. Le comté de Gaspé-Sud domine avec deux millions et demi de livres. La sébaste (*Sebastes marinus*), appelée aussi poisson rouge ou perche de mer, est pêchée près de l'île Anticosti. Ce poisson ne fait l'objet que d'une pêche de fin de semaine, lorsque les chalutiers reprennent la mer après leur expédition de pêche à la morue, qui dure quatre jours en moyenne. La pêche de la sébaste est assez rémunératrice, surtout pour les habitants de Gaspé-Sud ; ce comté fournit à lui seul les sept-huitièmes des prises de la province, soit 1,485,000 livres (672,700 kilos) (1957).

Le flétan (*Hippoglossus hippoglossus*), poisson très apprécié, n'est pris qu'en petites quantités. On le pêche dans le golfe et sur les hauts-fonds qui avoisinent une partie de l'île Anticosti. Le maquereau (*Scomber scombrus*), sensible aux changements de salinité, est pris en plus grande quantité que le flétan, soit un demi-million de livres, recueilli essentiellement par les pêcheurs de Bonaventure. En dépit de sa haute valeur nutritive, ce poisson est peu populaire. La plie ou sole (*Pseudo-pleuronectes* sp.), poisson de valeur moyenne, a rapporté près de deux millions de livres lors de la dernière saison de pêche. La merluche (*Merluccius bilinearis*), comme les autres poissons de haute valeur commerciale, est malheureusement rare ici. L'éperlan (*Osmerus mordax*), en diminution constante dans la Province, est pêché surtout par les Gaspésiens.

Les prises du saumon atlantique (*Salmo salar*) sont en baisse considérable, et la conservation de l'espèce demande des soins minutieux. Sa valeur est élevée, soit \$22.02 le cent livres. En 1957, on en a recueilli à peine 148,000 livres (67,000 kilos) dont 98,000 livres (44,400 kilos) dans Bonaventure. Le homard (*Homarus americanus*) est dans la même situation, en déclin constant depuis 1934, alors que les prises atteignent près de deux millions de livres, pour en arriver à moins de 400,000 actuellement (pour l'ensemble de la province). Les hauts prix payés pour ce crustacé rendent la baisse encore plus sensible. La pêche du saumon et du homard se pratique dans la baie des Chaleurs. On y ramasse aussi pétoncles et crevettes en petites quantités.

LES TRANSFORMATIONS INDUSTRIELLES

À cause de l'éloignement des marchés de consommation, une faible partie des prises est mise sur le marché à l'état frais. Mentionnons la morue *ronde*,⁸ le maquereau *rond*, les filets de sole. Le produit gaspésien le plus réputé est le

⁸ Nom populaire donné au poisson qui est vendu sans avoir subi de transformations.

Gaspé Cure, morue salée et séchée, dont la technique de préparation, empirique, s'est perfectionnée graduellement. De façon très résumée, les opérations de transformations s'accomplissent comme suit : la morue est fendue sur toute la longueur et ouverte comme un livre, l'épine dorsale enlevée (9). On la dépose dans des bassins de bois ou de ciment, où elle baigne dans la saumure pendant trois jours. À la sortie du bain la morue est empilée puis étendue sur les vignesaux,⁹ opérations répétées consécutivement plusieurs fois. À certains endroits on bénéficie de séchoirs artificiels, et les manipulations sont réduites au minimum. La préparation de cent livres de *Gaspé Cure* demande en moyenne cinq fois ce poids en poisson frais. En plus de ce produit, on prépare d'autres types de poisson séché, qui demandent des manipulations moins soignées, tel que le *Heavy Salt*, morue fortement salée, et le *Fall Cure*, morue préparée l'automne. Enfin, il y a aussi la morue verte salée, spécimens de forte taille surtout, ayant séjourné longtemps dans la saumure, et expédiée en barils, sans séchage.

Depuis vingt ans, après une phase d'adaptation assez laborieuse, la préparation des filets de poisson prend un développement intéressant en Gaspésie (4). L'opération consiste à tailler les chairs de chaque côté de l'épine dorsale, et à enlever la peau. Les filets sont ensuite mirés¹⁰ pour en extraire corps étrangers et parasites, puis plongés dans un bain de sel et de *préservaline*. Une faible partie des filets sont fumés, le plus fort volume étant expédié congelé vers les marchés.

Quelques huileries traitent les foies de morue, achetés directement des pêcheurs à quinze cents le gallon. Traités à la vapeur à basse pression, le volume des foies diminue de moitié. Les vitamines A et D, contenues en grandes quantités dans les protéines du foie, justifient ces transformations, et l'usine des *Produits marins gaspésiens* met ainsi sur le marché une huile médicinale qui porte le nom de *Gaspéol*, et *Nutriol* celle destinée à la médecine vétérinaire. Quelques usines de transformation utilisent des déchets de poisson qui sont moulus, cuits, et utilisés à l'engraisement des sols et à l'alimentation des bestiaux (préparation de moulées balancées riches en protéines).

On prépare très peu de conserves de poisson dans la région, si ce n'est un peu de filet et de foie de morue, du maquereau, du homard, et quelques spécialités. Pour les gourmets, on met des langues de morue et des *naves*¹¹ en conserve. Le homard, recueilli de Pointe-Miguasha à Percé, et préparé surtout dans le secteur de Carleton, est vendu à l'état frais, bouilli ou en conserve. Les coques ramassées sur l'estran sableux de la baie des Chaleurs sont aussi mises en conserve. On paie au ramasseur un dollar pour une chaudière de deux gallons et demi.

LA DISTRIBUTION DES PRODUITS

En 1957, plus de soixante millions de livres de poisson frais ont été transformées en Gaspésie ; on a mis sur le marché vingt millions de livres de poisson,

⁹ Claies de séchage à l'air libre.

¹⁰ Cette opération consiste à faire passer les filets sur une plaque lumineuse les rendant translucides, et permettant de détecter facilement les particules à extirper.

¹¹ La *navue* ou *nove* est une membrane de couleur blanche, fixée entre l'épine dorsale et les viscères de la morue, utilisée en cuisine pour apprêter différentes sauces.

sous toutes les formes, pour une valeur d'environ cinq millions de dollars. *Pêcheurs-Unis de Québec* et *Robin, Jones & Whitman* contrôlent 75% de la production régionale. Un certain nombre d'acheteurs particuliers se partagent le reste de la production. Ces derniers sont installés dans le comté de Gaspé-Sud surtout : Sainte-Thérèse, Grande-Rivière, et quelques autres endroits.

Robin, Jones & Whitman, dont la presque totalité des capitaux sont canadiens, ne contrôle plus que le quart du marché régional du poisson. Cette entreprise a traité, en 1954, neuf millions de livres de poisson frais, dix l'année suivante, et quatorze en 1956. Nous n'avons malheureusement pas les chiffres pour la dernière saison de pêche, mais en 1956, la compagnie avait mis sur le marché quatre millions de livres de poisson, salé et séché surtout, d'une valeur approximative d'un million de dollars. Les États-Unis ont absorbé la moitié de cette production, l'Italie 20%, les Antilles 20%, le Canada le reste.

Les usines de transformation des *Pêcheurs-Unis de Québec* ont utilisé près de vingt-sept millions de livres (12,200,000 kilos) de poisson frais en 1957, soit un peu moins que l'année précédente, mais dix millions de plus qu'en 1955 (10). On a mis sur le marché 830,000 livres (376,000 kilos) de poisson frais, 4,347,000 livres (1,969,200 kilos) de poisson congelé, 3,611,000 livres (1,635,800 kilos) de poisson salé et séché, soit un total de 8,788,000 livres (3,980,000 kilos.) Les quatre-cinquièmes de la production sont distribués par les centres de Québec et de Montréal, et le marché extérieur en absorbe la plus grande partie, soit 83%. L'Italie achète le *Gaspé Cure*, Cuba la morue de qualité inférieure, et les États-Unis toutes les variétés, mais avec le handicap de baisses imprévisibles dans les prix offerts par les acheteurs américains. L'accroissement des ventes des *Pêcheurs-Unis de Québec* est constant.

LA PROTECTION ET L'ASSISTANCE AUX PÊCHEURS

Le département des pêcheries du ministère de la chasse et des pêcheries (Québec) construit et met à la disposition des pêcheurs neigères et frigorifiques presque gratuitement. Nous trouvons une quarantaine de ces installations dans la région à l'étude, d'une capacité d'entreposage de treize millions de livres de poissons. De plus, on a construit trois usines de fabrication de glace, réfrigérant destiné à la conservation du poisson dans les cales.¹² Chaque usine fabrique vingt tonnes de glace par jour.

Au début de 1952, le même département inaugurerait un système de prêts aux pêcheurs pour l'achat de navires robustes équipés d'instruments perfectionnés. Un chantier maritime s'est même installé à Gaspé pour la construction, la réparation, l'hivernement de ces bateaux. Les pêcheurs qui bénéficient de prêts doivent ensuite faire remise au rythme du douzième de la valeur de toutes les captures ; ils sont aussi tenus à suivre des cours d'initiation au maniement et à l'entretien de ces embarcations. Le gouvernement fédéral accorde un subside pour la construction de ces bateaux, diminuant le coût de chacun de quelques

¹² La consommation d'un chalutier varie de six à huit tonnes de glace pour chaque expédition de pêche.

millions de dollars. En 1956, les chantiers de Gaspé et de Lévis avaient mis en service près de cinquante chalutiers et cordiers, et quelques *gaspésiennes*. De leur côté, les Caisses populaires consentent des prêts aux pêcheurs qui désirent renouveler leurs agrès ou se procurer de petites et moyennes embarcations.

L'École supérieure des pêcheries, affiliée à la Faculté d'agriculture de l'université Laval de Québec, est installée à Sainte-Anne-de-la-Pocatière depuis 1938, date de sa fondation. Cette École prépare des spécialistes en pêcheries qui occupent des postes de commande dans l'industrie et le commerce du poisson, ou qui font de la recherche sur les méthodes de pêche et les produits commerciaux. Le Service social économique, greffé sur cette École et subventionné par le gouvernement fédéral, s'occupe d'éducation professionnelle et de coopératisme auprès des pêcheurs. Une École d'apprentissage, organisée par les soins du ministère précédemment mentionné, est établie à Grande-Rivière. On y dispense un enseignement approprié en matière de pêche et de préparation du poisson. Les pêcheurs déjà établis viennent aussi suivre des cours de perfectionnement et de pêche moderne. Il va sans dire que la grande période d'activité de l'École est l'hiver, alors que 350 élèves suivent des cours réguliers et libres, d'une durée de six semaines à trois mois (11).

En vue d'augmenter la trop faible quantité de poisson consommé par les habitants du Québec, les techniciens du ministère des pêcheries ont initié un Service de la publicité et de la propagande, actif auprès du marchand-détaillant et du consommateur. Un Service connexe, celui de Radio-Pêcheries, prépare des émissions radiophoniques où l'on traite de l'industrie de la pêche en fonction des pêcheurs et du public.

Une station de biologie, relevant du département des pêcheries, est installée à Grande-Rivière. Des spécialistes en biologie marine y font de nombreuses recherches pratiques. Ainsi, les expériences de pêche expérimentale accomplies il y a quelques années sont responsables de l'introduction de chalutiers et de *long liners* dans la région. Une partie du personnel s'occupe à des travaux d'ordre hydrographique portant sur la baie des Chaleurs et un secteur du golfe Saint-Laurent ; d'autres chercheurs travaillent à compléter l'inventaire qualitatif et quantitatif de la faune benthique. Finalement, on poursuit des études sur la biologie des principales espèces commerciales. Une station de biologie, sous la juridiction du gouvernement fédéral, est aussi installée à Grande-Rivière. Les recherches sont axées sur la commercialisation des produits de la pêche, le poisson séché en particulier.

CONCLUSION

La pêche, première forme de mise en valeur qui attira les hommes en Gaspésie, il y a plusieurs siècles déjà, occupe encore une place importante parmi les activités de ses habitants. Le volume des prises est faible dans l'estuaire, mais à l'est de Sainte-Anne-des-Monts la pêche devient une activité essentielle, et cela jusqu'à Paspébiac. Si, pendant longtemps, quelques marchands ont dominé le marché de distribution des produits marins, les coopératives règnent

maintenant de façon maîtresse. L'équipement, tant de pêche que de transformation, s'est modernisé, et de nouveaux marchés ont été conquis ; les produits commerciaux ont été diversifiés, leur volume a été accru, la qualité améliorée.

Il semble cependant que la synchronisation pêche - transformation - consommation ne soit pas encore parfaitement au point. Les usines ne sont pas toutes prêtes à absorber des quantités massives de poisson, et les marchés offrent à leur tour une congestion temporaire. Dans des cas de surproduction, il arrive quand même que l'on veuille absorber toutes les prises. À ce moment, la qualité est négligée au profit de la quantité, et l'on met sur le marché des produits difficiles à écouler.

Un moyen possible d'augmenter les capacités de transformation serait d'utiliser des séchoirs artificiels en plus grand nombre. Le séchage du poisson à l'air libre se fait actuellement sur une base empirique. L'artisan est à la merci du degré hygrométrique de l'air et de l'intensité du rayonnement solaire. Ce sont alors des manipulations à n'en plus finir, afin de contre-balancer l'effet parfois désastreux des conditions météorologiques, en particulier celui de la redoutable *brûme*.¹³ De leur côté, les usines de transformation pourraient produire beaucoup plus, celle de Sandy Beach en particulier. Pour cela, il faudrait mettre d'avantage de chalutiers et palangriers en service. La collecte, au profit des grandes usines, du poisson destiné actuellement aux centres de transformation des modestes localités de la région, serait aussi une amélioration sur le plan strictement commercial. Mais que l'on ferme des petites usines, et ce sera alors la dispersion d'une partie des habitants ou l'acceptation d'un niveau de vie désespérément bas.

Jusqu'à une période récente, le commerce des produits marins de la région gaspésienne a été handicapé par la concurrence des provinces Maritimes à la conquête des marchés, par les taux exorbitants imposés par les compagnies ferroviaires, et par le manque de capitaux nécessaires à la modernisation de l'équipement. Après des luttes parfois épiques, ces problèmes semblent maintenant se régler de façon satisfaisante. Le niveau de vie des pêcheurs (ceux qui utilisent des nouvelles techniques surtout) s'élève graduellement. Comme la saison de pêche ne dure que six mois, les pêcheurs du rebord nord de la péninsule font partie de syndicats forestiers, actifs l'automne et l'hiver, et ceux du rebord sud se mettent au service des compagnies d'exploitations forestières, la *Canadian International Paper* et la *Gaspesia Sulphite* entre autres. L'association pêche - travail en forêt permet donc un certain équilibre de vie à la population installée sur une grande partie du littoral de la péninsule gaspésienne.

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

1. BLANCHARD, R., *L'Est du Canada français*, tome 1, Beauchemin, Montréal, 1935, 354 pp.
2. BOUCHETTE, J., *A Topographical Dictionary of Lower Canada*. Colburn & Bentley, London, 1852.

¹³ Maladie causée par un champignon, le *Torula* sp., qui attaque la morue séchée exposée trop longtemps à la chaleur humide (4).

3. *Rapport général du département des pêcheries*, province de Québec, (1952-53), publié en 1953, 215 pp.
4. BÉRUBÉ, L., *Coup d'œil sur les pêcheries de Québec*, École supérieure des pêcheries, Sainte-Anne-de-la-Pocatière, 1914, 215 pp.
5. LAUZIER, L., et TREMBLAY, J.-L., *L'origine de la nappe d'eau froide dans l'estuaire du Saint-Laurent*, dans *Le Naturaliste canadien*, Québec (janvier 1940), pp. 5-23.
6. LAUZIER, L., *Contribution à l'océanographie physique de la baie des Chaleurs*, dans *Annales de l'A.C.F.A.S.*, vol. 7, 1941, p. 124.
7. BEAUGÉ, L., *Manuel du pêcheur*, École supérieure des pêcheries, Sainte-Anne-de-la-Pocatière, 1941, 153 pp.
8. *Rapport annuel préliminaire des pêcheries maritimes*, Bureau des statistiques de Québec, 1957, 37 pp.
9. LEMON, J., et TRESSLER, D., *Marine products of commerce*, Reinhold, New-York, 1951, 782 pp.
10. *Rapport annuel 1957-58 des Pêcheurs-Unis de Québec*, Montréal, 16 pp.
11. *Actualités marines* (périodique), Département des pêcheries, Québec, vol. I, n^{os} 1-2-3, 1957, et vol. II, n^o 1, 1958.

Nous avons aussi consulté avec profit :

INNIS, Harold A., *The cod fisheries ; the history of an international economy*, Toronto, the Ryerson Press, 1940, 520 pp.

