

## PECHES D'OUTRE-MER

# La pêche aux îles St-Pierre et Miquelon

A la suite d'une première mission effectuée en 1951 et des deux campagnes du navire océanographique « Président Théodore Tissier » en 1951 et 1952, nous donnons ici un bref aperçu sur la pêche aux Iles St-Pierre et Miquelon et sur ses possibilités de développement telles qu'elles peuvent être envisagées actuellement.

\* \* \*

La pêche aux Iles St-Pierre et Miquelon est une pêche artisanale, de peu d'importance économique ; elle s'applique pratiquement à une seule espèce de poisson : la Morue (\*).

### 1. ENGINES ET TECHNIQUES DE PECHE ; PREPARATION DU POISSON

La pêche à la Morue se pratique le plus souvent au moyen d'une ligne à main ordinaire, longue de 80 mètres environ, lestée avec un plomb de 500 à 600 grammes et montée avec un seul hameçon ; elle se fait à bord d'un doris, mouillé au moyen d'un grappin. Généralement deux pêcheurs munis chacun de deux lignes y prennent place.

Les espèces utilisées pour le boëtage des lignes sont les suivantes :

— Moules (*Mytilus*) et « Coques » (*Mya arenaria*) pêchées à marée basse au « Grand Barachois » de Langlade, principalement au printemps.

— Le Capelan (*Mallotus villosus*), pêché le long de la côte en juin et juillet.

— L'Encornet (*Illex illecebrosus*), pêché en juillet-août, au moment du réchauffement estival des eaux dans les parages des Iles. Enfin, le Hareng (*Clupea harengus*) et le Maquereau (*Scomber scombrus*) constituent également un appât apprécié.

L'unique type d'embarcation utilisée pour la pêche est le doris : embarcation de 7 mètres de long en moyenne, entièrement en bois, pourvue d'un moteur de 4 CV généralement. Au retour de la pêche, chaque jour, les doris sont mis en sécurité sur des échouages installés dans des anses abritées. L'hélice dont l'arbre est pourvu d'un joint à la cardan est au préalable remontée dans une caisse de protection ménagée au niveau d'un des bancs du doris (fig. 1).

(\*) Le Capelan (*Mallotus villosus*) donne lieu, en outre, à une petite exploitation et est exporté dans certaines régions de la France sous la forme de Capelan séché.

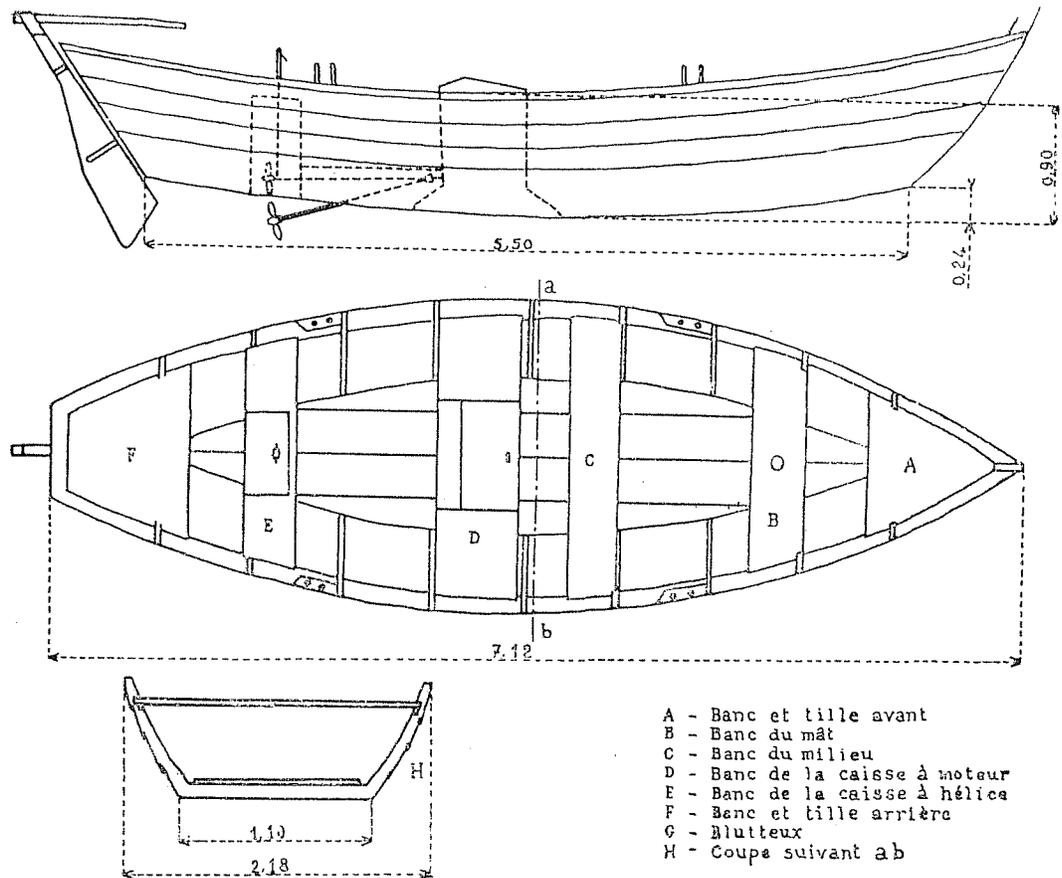


Fig. 1

### Préparation du poisson

La Morue est tout d'abord « piquée » et « tranchée » suivant les méthodes habituelles ; ces opérations se font en plein air, sur la grève d'échouage des doris, dans des conditions rudimentaires. La Morue est ensuite salée au sel sec et disposée par couches dans le hangar que chaque pêcheur possède devant l'échouage de son doris.

Le séchage s'effectue mécaniquement, au séchoir municipal en tunnel à circulation d'air chaud.

On estime que :

100 kg de Morue « ronde » donnent en moyenne :

- 65 kg de Morue tranchée
- 40 kg de Morue verte
- 25 kg de Morue séchée.

soit un déchet total de 75 %.

La majorité de la Morue salée et séchée est exportée vers les Antilles.

## 2. LIEUX ET EPOQUES DE PECHE — OBSERVATIONS DIVERSES

La pêche à la Morue aux Iles St-Pierre et Miquelon a lieu généralement de mai à septembre.

Elle se pratique aux alentours des Iles, dans un rayon de quelques milles (une dizaine au maximum), principalement au sud et au sud-est de l'île St-Pierre, dans les parages de l'île Verte, dans la « Baie » (entre Langlade et l'île St-Pierre) au sud-est du Cap Miquelon, à l'ouest de la Grande Miquelon, en particulier au large de la région comprise entre la Pointe au Cheval et le Cap Blanc (fig. 2).

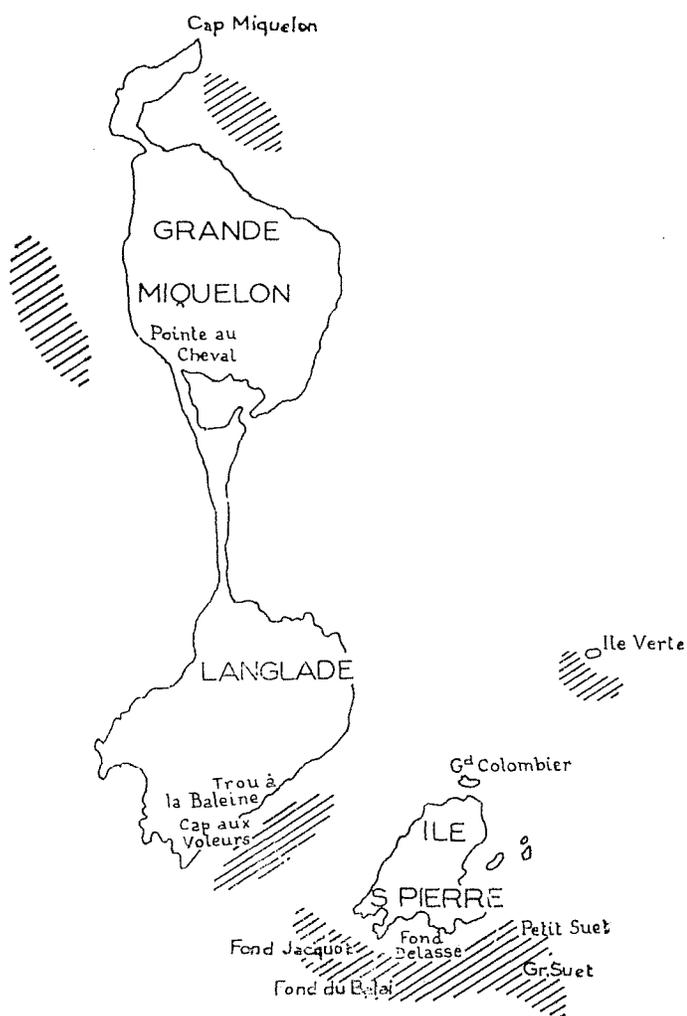


Fig. 2

Durant le mois de juin 1951, les températures suivantes ont été relevées sur les lieux de pêche du sud au sud-est de l'île St-Pierre :

- 25 m : 5,75° C
- 50 m : 3,75° C
- 75 m : 2,10° C.

Au mois de septembre 1952, la température dans la même région était de 8,20° à 25 m et de 7,80° à 40 m.

En 1951, d'après les mensurations effectuées sur 1400 exemplaires, le stock était composé de morues de 40 à 60 cm (courbe présentant un sommet à 50 cm). La plupart des morues étaient à un stade sexuel peu avancé.

## 3. DONNEES ECONOMIQUES — POSSIBILITES DE DEVELOPPEMENT DE LA PECHE

La pêche aux Iles St-Pierre et Miquelon a commencé à décliner peu avant la

guerre 1914-18 avec la disparition des goëlettes armées à St-Pierre.

En 1880 l'armement des Iles comportait 142 goëlettes et 247 doris ; la production en poids de Morue verte (c'est-à-dire salée et non séchée) fut de 23.000 tonnes.

En 1918 les goëlettes avaient toutes disparu ; la pêche n'était plus pratiquée qu'à bord des doris au nombre de 300 environ ; la production fut de 5000 tonnes de Morue verte pour l'année.

Actuellement le nombre de doris est d'environ 200, chacun d'eux est monté par deux hommes — ce qui porte à 400 le nombre de pêcheurs (sur une population de 4500 habitants). L'apport annuel moyen, en poids de Morue verte, pour la totalité des doris, est d'environ 1000 à 1400 tonnes (soit 2000 à 2800 tonnes de Morue « ronde »). L'apport annuel d'un doris, en poids de Morue verte, est de 5000 à 7000 kg (soit 10 à 14 tonnes de Morue « ronde »).

Les pêcheurs travaillent en moyenne durant cinq mois de l'année (mai à septembre) et leur gain, pour cette période, s'élève à environ 18.000 frs par mois (chiffres de 1950). Etant donné qu'ils ne pourraient vivre avec les seuls bénéfices que leur procure la pêche, l'Administration leur vient en aide en leur versant une allocation annuelle et leur procure un travail rémunéré pendant la saison d'hiver.

La pêche aux Iles St-Pierre et Miquelon n'occupe qu'une partie minime de la population et ne représente, en définitive, qu'une ressource économique assez faible.

### *Possibilités de développement*

De grands espoirs sont actuellement fondés en raison de la récente remise en activité du frigorifique en juillet 1952.

La congélation s'effectue en soufflerie à  $-40^{\circ}$  C et le stockage dans une chambre froide à  $-18^{\circ}$  C, d'une capacité de 500 tonnes.

La production maximum annuelle pourra atteindre 4000 tonnes de filets de morue congelés (ce qui représente le traitement de 12.000 tonnes de poisson). Elle devra être au minimum de 1500 tonnes de filets congelés. Ces filets sont emballés en boîtes cartonnées d'une livre ou de cinq livres anglaises.

La grande fraîcheur du poisson, et les soins apportés au cours du traitement, permettent d'obtenir un produit d'une présentation et d'une qualité qui méritent d'être appréciées.

Si cette entreprise progresse favorablement, on peut estimer que l'industrie du poisson congelé offrira des débouchés intéressants, non seulement en ce qui concerne la Morue, mais aussi certaines espèces commerciales qui peuplent les eaux des Iles : églefins, maquereaux, harengs, capelans, poissons plats, homards.

La formule de la pêche artisanale paraît assez bien adaptée aux conditions de climat et aux possibilités de pêche aux alentours immédiats des Iles. Il conviendrait toutefois de l'acheminer vers un rendement plus grand. Par exemple, concurremment à l'utilisation des doris, l'emploi d'embarcations pontées, capables de tenir plus longtemps la mer, s'imposerait, surtout si l'on doit tenir compte du ravitaillement du frigorifique. Des bateaux en bois, d'une vingtaine de mètres de long, comportant des équipages de 6 ou 7 hommes permettraient aux pêcheurs d'avoir un plus grand rayon d'action et d'utiliser, le cas échéant, les lignes de fond.

Diverses améliorations pourraient également être apportées aux procédés de pêche et de traitement du poisson : équipes pour le tranchage, lavage à l'eau courante lorsqu'il s'agit de poisson à saler, équipes pour la capture de la boîte, etc...

L'utilisation de chalutiers, envisagée pour le ravitaillement du frigorifique, reste subordonnée, d'une part à l'emploi d'un personnel qualifié, qui, pour l'instant, ne peut venir que de la métropole ; et, d'autre part, à la durée nécessairement courte de chaque marée, le poisson destiné à être congelé devant être en parfait état de fraîcheur.