

# LA PÊCHE AUX ILES SAINT-PIERRE ET MIQUELON

## RAPPORT DE MISSION

(Mai-Juillet 1951)

par JACQUES ANCELLIN

Chef du laboratoire de Boulogne-sur-Mer

### INTRODUCTION

A la demande de M. le Conseiller de la République CLAIREAUX et à l'occasion de la 11<sup>e</sup> Campagne océanographique du navire « PRÉSIDENT THÉODORE TISSIER » nous avons été chargé d'une mission de quelques mois aux îles Saint-Pierre-et-Miquelon avec, pour objet, l'étude de la pêche à la Morue.

Nous sommes heureux d'adresser ici nos sincères remerciements à M. le Gouverneur ALANIOU, ainsi qu'à M. l'Administrateur de l'Inscription Maritime de SAINT ETIENNE, à M. LACOURT, Administrateur des Colonies Adjoint au Gouverneur, et à M. FÉRAL, Chef de Cabinet du Gouverneur, pour l'obligeance dont ils ont fait preuve à notre égard et les dispositions qu'ils ont bien voulu prendre pour faciliter l'accomplissement de notre mission.

Nous sommes d'autre part redevable à M. le Médecin-Chef SALAÛN, Directeur de l'Hôpital, d'une aide pour laquelle nous lui gardons toute notre reconnaissance. Nos remerciements vont également à MM. LANDRY, Président de la Chambre de Commerce, à M. FRIOULT, Capitaine du Port, qui fut un guide expérimenté et à M. BOISEL, Directeur de la Maison « Slips and Stores ».

Enfin, nous tenons à témoigner notre sympathie à la population de St-Pierre-et-Miquelon auprès de laquelle nous avons trouvé, en toutes circonstances, le meilleur accueil et plus particulièrement aux pêcheurs dont l'un, M. DEROUET, nous a donné toutes facilités pour participer à des pêches en mer, à bord de son doris.



PREMIERE PARTIE

DONNEES ECONOMIQUES

I. — CONDITIONS ACTUELLES ET IMPORTANCE ECONOMIQUE  
DE LA PECHE AUX ILES SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON (1951)

La pêche aux îles Saint-Pierre-et-Miquelon peut actuellement se définir de la manière suivante : c'est une pêche artisanale, ne constituant qu'une faible ressource économique et s'appliquant en pratique à une seule espèce de poisson : la Morue. Elle est entrée dans la voie du déclin un peu avant la guerre 1914-18 avec la disparition des goëlettes armées à Saint-Pierre et ne se pratique plus, actuellement, qu'à l'aide de doris à moteur dont le rayon d'action est au maximum d'une quinzaine de milles.

Les statistiques suivantes relatives à la production locale de Morue « verte » (1) destinée à l'exportation rendent compte de ce déclin :

Années	Tonnage (en poids de Morue « verte »)	Nombre d'embarcations	
		Goëlettes	Doris
1880	23.000 tonnes	142	247
1903	22.000 »	156	334
1910	27.000 »	44	384
1918	5.000 »	1	266
1938	845 »		188
1939	1.100 »		179
1940	730 »		176
1941	630 »		193
1942	740 »		142
1943	940 »		142
1944	1.070 »		135
1945	1.110 »		167
1946	1.680 »		191
1947	1.440 »		202
1948	1.000 »		209
1949	900 »		198
1950	1.200 »		170

(1) On distingue à partir de la Morue « ronde », ou Morue entière, non vidée, trois phases principales de préparation : la Morue « tranchée », ou Morue vidée, ouverte et dont on a enlevé la colonne vertébrale; la Morue « verte » qui est la Morue « tranchée » ayant séjourné dans le sel, et enfin la Morue « séchée » qui est la Morue « verte » ayant subi une dessiccation à l'air libre ou en séchoir mécanique. (Voir 2<sup>e</sup> partie.)

## II. — POSSIBILITES DE DEVELOPPEMENT

On peut dire que depuis une trentaine d'années la pêche n'a pas évolué aux îles Saint-Pierre-et-Miquelon.

Les méthodes de pêche sont restées au stade artisanal; elles comportent l'utilisation des doris et des lignes à main et ne donnent lieu qu'à une activité saisonnière d'été. Les tonnages débarqués, comme le montrent les précédentes statistiques, sont approximativement les mêmes chaque année et la production se limite pratiquement à celle d'une petite quantité de morue salée et séchée.

D'une façon générale, d'ailleurs, la situation économique de l'archipel connaît une éclipse à la suite des changements importants que provoqua dans la grande pêche l'apparition des chalutiers.

Il n'en reste pas moins vrai que les eaux des îles Saint-Pierre-et-Miquelon sont, comme les autres lieux de pêche de Terre - Neuve, pourvues d'abondantes ressources en poisson. Le redressement de la situation économique des îles peut dépendre d'une meilleure utilisation des richesses existantes. Le problème consiste à rechercher et à appliquer les moyens propres à obtenir cette exploitation plus importante — problème qui, à vrai dire, n'est pas nouveau si l'on s'en rapporte à ce qu'écrivaient déjà à ce sujet vers 1925-27 RALLIER DU BATY et BEAUGÉ.

Dans cet ordre d'idée, étant donné le parti que l'industrie de la pêche pourrait tirer de sa réalisation, le projet, actuellement en cours, de remise en activité du frigorifique nous paraît devoir retenir plus particulièrement l'attention.

La construction du frigorifique date de la fin de la guerre 1914-18. Cependant, ce bâtiment de cinq étages, situé à 1.500 mètres environ de la ville de Saint-Pierre, est resté à peu près sans utilisation jusqu'à ce jour. Les précédentes tentatives en vue de son fonctionnement pour la préparation du poisson congelé n'ont pas eu de suite et seule est en état de marche actuellement, au rez-de-chaussée, une petite installation frigorifique qui sert à la conservation de la boëtte et des denrées périssables destinées à la consommation des îles.

Le financement du projet actuel de remise en état du frigorifique doit être assuré par le F.I.D.E.S. Une partie du crédit affecté à cette entreprise est destiné à la réfection du bâtiment et à son équipement, le reste est réservé à l'acquisition de deux chalutiers en fer du type de ceux utilisés pour la pêche industrielle en France et qui seront employés pour l'approvisionnement en poisson frais.

D'après ce projet, le rez-de-chaussée serait utilisé pour le stockage du poisson frais (capacité 300 tonnes) et servirait également de réserve pour la glace fabriquée sur place et destinée aux chalutiers. Il est en outre prévu, en annexe, une installation pour la fabrication de la farine de poisson. Le premier étage serait réservé aux opérations de préparation du poisson en filets et au stockage du poisson congelé. Il est prévu une installation pour la conservation de la boëtte. Le deuxième étage comprendrait la salle d'emballage et les chambres à congélation. Les autres étages resteraient inutilisés pour le moment.

L'approvisionnement en poisson frais serait assuré à la fois par les apports des deux chalutiers qui doivent prochainement être mis au service de l'entreprise et par ceux de la pêche artisanale.

Les produits congelés sont destinés à être écoulés en partie sur le marché français, en partie sur les marchés du Canada et des Etats-Unis, des accords ayant été passés avec ces deux derniers pays.

D'un point de vue théorique la conservation du poisson par la congélation à terre paraît, pour les îles Saint-Pierre-et-Miquelon, tout indiquée étant donné d'une part l'éloignement relatif des lieux de consommation importants, d'autre part la possibilité d'apports de poissons en état de fraîcheur satisfaisant, condition indispensable en matière de congélation pour l'obtention d'une marchandise de bonne qualité.

Une des difficultés, toutefois, est d'assurer des apports suffisamment réguliers et assez abondants pour alimenter le frigorifique d'une manière rentable.

Dans l'état actuel des choses, la pêche artisanale ne saurait à elle seule y parvenir : il est nécessaire d'augmenter l'importance des captures et de prolonger la campagne de pêche au cours de l'année. C'est ce qui a déterminé les organisateurs à envisager l'emploi de chalutiers permettant d'étendre la campagne de pêche à la saison d'hiver pendant laquelle les doris ne peuvent sortir et de compléter — pour moitié environ — les apports de ces derniers.

Il est à noter que cette solution mixte ne changerait pas sensiblement (si ce n'est en supprimant les opérations de tranchage et de salage à terre et, de ce fait, en permettant aux pêcheurs de consacrer plus de temps à la capture du poisson) la formule traditionnelle de la pêche artisanale : activité qui — notamment en raison de l'utilisation d'un type d'embarcation robuste et peu coûteux, comportant des frais et un personnel d'exploitation réduits — paraît assez bien adaptée aux conditions de climat, aux possibilités de pêche aux alentours immédiats des îles et aux particularités du tempérament des Saint-Pierrais.

La mise en place d'une industrie du froid permettrait en outre, ce qui est d'un intérêt évident, d'utiliser des espèces jusqu'ici peu ou pas exploitées à Saint-Pierre-et-Miquelon, telles que l'Eglefin, le Sebaste (Redfish), le Colin noir, les pleuronectes, etc., dont la valeur commerciale est comparable et parfois même supérieure à celle de la Morue.

A cet égard encore, en étendant des possibilités de production jusqu'alors à peu près limitées à celle de la morue salée et séchée, cette industrie ne pourrait que contribuer à donner à la pêche de l'archipel une impulsion et une orientation nouvelles.

#### ADDENDA : FONCTIONNEMENT DU FRIGORIFIQUE (Mai 1954)

Depuis l'époque de la mission d'enquête qui nous avait été confiée en mai-juillet 1951 le frigorifique de Saint-Pierre-et-Miquelon est entré en fonctionnement, conformément au projet dont nous avons exposé les grandes lignes.

Nous avons eu l'occasion de le visiter à deux reprises, en 1952 et 1954, et nous donnerons, ici, un bref aperçu de son activité telle qu'elle se présentait lors de notre dernière visite (1).

(1) Nous sommes redevable d'un certain nombre de renseignements à M. l'Administrateur de l'Inscription Maritime EUDE, à M. GIRARDIN, Directeur du Frigorifique, et à M. DAGORT, Chef d'Armement de la S.P.E.C.

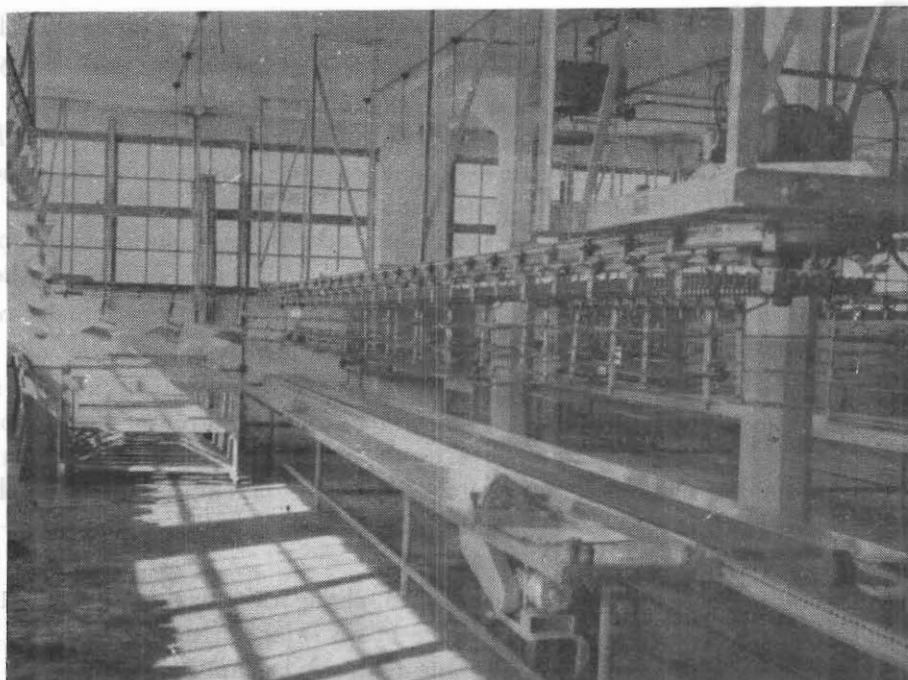


FIG. 1 a. — *Frigorifique de Saint-Pierre. Salle d'emballage des filets.* (Photo J. Ancellin.)

Le traitement du poisson s'applique à la Morue et à d'autres espèces commerciales telles que l'Eglefin, le Sebaste (Redfish) et différentes espèces de poissons plats.

Il comporte les opérations suivantes, réparties dans les diverses sections du bâtiment :

1°) *Emmagasinage* du poisson frais, conservé en glace, au rez-de-chaussée.

2°) *Filetage* : la préparation des filets, confiée à des ouvriers spécialisés, a lieu au premier étage.

Les filets, une fois levés sur les tables de filetage, sont acheminés vers les ouvriers chargés d'enlever la peau, puis immergés dans une saumure pendant quelques minutes. Après quoi ils sont examinés par transparence, sur une plaque de verre, en vue d'éliminer les parasites (nématodes) qui se logent parfois dans la chair, ou les impuretés (caillots de sang, etc.) pouvant nuire à la bonne présentation du produit.

Pour la Morue et l'Eglefin le poids de filets utilisables représente 33 % du poids du poisson vidé, non étêté; pour le Sebaste cette proportion est de 28 % et pour les poissons plats de 22 %.

3°) *Emballage* des filets : celui-ci a lieu au deuxième étage où les filets sont acheminés par un système de balancelles. Ils sont emballés sous cellophane en boîtes de carton d'une livre ou de cinq livres anglaises (fig. 1 a).

4°) *Congélation* : cette opération, qui a également lieu au deuxième étage, s'effectue en soufflerie à  $-40^{\circ}$ . Sa durée est de 2 heures pour les filets en boîte d'une livre et de 4 heures 1/2 pour les filets en boîtes de cinq livres.

5°) *Stockage* des filets congelés. La chambre de stockage est maintenue à une température de  $-20^{\circ}$ ; sa capacité pratique permet d'entreposer environ 600.000 livres anglaises (soit près de 300 tonnes) de filets congelés.

Le frigorifique comprend en outre une installation de fumage du poisson, ainsi que quelques installations connexes pour la récupération des déchets (fabrication de farine de poisson).

Le ravitaillement du frigorifique s'effectue au moyen des apports de la pêche locale et des apports de deux chalutiers de 38 à 32 mètres, « BEARN » et « GALANTRY », récemment mis en service et pourvus d'équipages partiellement saint-pierrais.

Bien qu'en voie de recevoir une solution, la question primordiale du ravitaillement soulève encore, comme c'était à prévoir, un certain nombre de difficultés, principalement dues au fait qu'elle se trouve étroitement subordonnée à la capacité d'absorption du frigorifique et à l'écoulement des produits finis.

En ce qui concerne les apports de la pêche locale seuls les doris basés à l'île Saint-Pierre sont actuellement en mesure de ravitailler le frigorifique.

Les captures faites à bord de cette centaine d'embarcations sont variables : on peut néanmoins considérer qu'une quantité de 30 à 40 tonnes de morues par jour constitue une *moyenne* au cours de l'été; quantité qui reste de l'ordre de la capacité maximum d'absorption du frigorifique où environ 13 tonnes de filets peuvent être préparés quotidiennement (1).

Par ailleurs la capacité maximum de stockage en chambre froide est d'environ 300 tonne de filets. Cette limite est atteinte en un peu plus de vingt jours de fonctionnement à plein rendement : il est donc nécessaire, pour éviter un arrêt du travail, que l'écoulement d'une partie des filets congelés soit assurée entre temps.

Les apports des deux chalutiers servent en quelque sorte d'appoint à ceux de la pêche locale en été. En hiver, au contraire, c'est sur ces deux chalutiers uniquement que repose le ravitaillement du frigorifique. Cette dernière période est la plus critique au point de vue du fonctionnement de l'établissement : en effet, si en été on doit parfois faire face à la surabondance, en hiver, au contraire, on se trouve en présence de difficultés plus sérieuses dues à l'insuffisance des tonnages débarqués.

Le prix d'achat de la morue vidée aux pêcheurs artisanaux, en 1952, était de 11 fr. C.F.A. le kg (22 fr. métropol.) et le prix de vente des filets congelés de 175 fr. métropol. le kg.

En 1953, la production totale des filets congelés fut de 1.200 tonnes (vendus en partie sur le marché américain, en partie sur le marché français).

Le fonctionnement du frigorifique exigerait, pour être rentable, une production annuelle quelque peu supérieure : il y a là un problème, lié en particulier à l'exploitation de la pêche industrielle, qui ne pouvait évidemment être résolu du jour au lendemain; de sa solution, néanmoins, dépend essentiellement la prospérité de l'entreprise frigorifique de Saint-Pierre, prospérité appelée à améliorer la situation économique des îles et que rendent d'autant plus souhaitable les importantes réalisations déjà accomplies.

---

(1) On estime qu'en 1955, à la suite de la mise en activité de deux tunnels de congélation supplémentaires, la capacité d'absorption du frigorifique pourra atteindre 100 tonnes de Morue ronde par jour.

## DEUXIEME PARTIE

### PECHE ET TRAITEMENT DE LA MORUE

#### I. — ENGINES ET TECHNIQUE DE PECHE

La pêche à la Morue aux îles Saint-Pierre-et-Miquelon se pratique presque exclusivement au moyen de lignes. Nous donnerons ici une brève description des engins et des techniques employés.

##### A. - LIGNES A MAIN

Les lignes à main sont les engins les plus couramment utilisés.

Ces lignes sont, plus la plupart, fabriquées au Canada et aux Etats-Unis; elles sont désignées par un numéro, variable suivant leur grosseur, et indiquant, pour chaque catégorie de ligne, le poids en livres anglaises (1) de 12 pièces de 25 fathoms (2).

Les diamètres de ces lignes sont calculés en pouces anglais (3). La relation entre le diamètre et le numéro (Lb par pièce de 25 fathoms) des lignes les plus fréquemment employées est la suivante :

Lignes		Diamètre
n° 2 (Lb)	=	4/64 inch.
n° 3 »	=	9/128 »
n° 4 »	=	5/64 »
n° 5 »	=	11/128 »
n° 12 »	=	9/64 »
n° 14 »	=	10/64 »
n° 18 »	=	11/64 »
n° 20 »	=	12/64 »

Généralement, ces lignes sont en coton.

##### a) Pêche à la ligne à main ordinaire.

Cette pêche, pratiquée à bord des doris, durant la saison d'été, de mai à septembre, est de beaucoup la plus courante aux îles Saint-Pierre-et-Miquelon. Elle s'effectue presque toujours avec les lignes n° 4 et 5 — cette dernière étant plus souvent employée par les pêcheurs de Miquelon. Leur longueur, en rapport avec la profondeur des lieux de pêche fréquentés, n'excède généralement pas 80 à 90 mètres.

La ligne est montée avec des hameçons de type variable suivant la saison et la

(1) Livre anglaise (Lb) = 453 gr. 49.

(2) Fathom (fm) = 1 m. 829.

(3) Inch (In) = 0 m. 025.



boëtte utilisée. Ce sont pour la plupart des hameçons dits « renversés ». Au début de la saison de pêche il est préférable d'utiliser des hameçons de calibre plutôt réduit qui conviennent pour l'appât peu volumineux que constituent à cette époque de l'année les moules et les coques : exemple, hameçons « à Congre », renversés et à anneau long. 9,3 et 8,4 cm, n° 9.791 catalogue Viellard, Migeon et C<sup>ie</sup> (fig. 4 et 5).

Pendant la saison du Capelan on utilise des hameçons plus forts pouvant être engagés presque entièrement par un Capelan enfilé dans le sens de la longueur. Ce sont, par exemple, les hameçons de type « Halibut », renversés et à anneau, long. 8,7 cm, n° 6.284 catalogue O. Mustad, Norvège (fig. 3) ou les hameçons renversés et à anneau, long. 10,2 cm, n° 9.770 catalogue Viellard, Migeon et C<sup>ie</sup> (fig. 1).

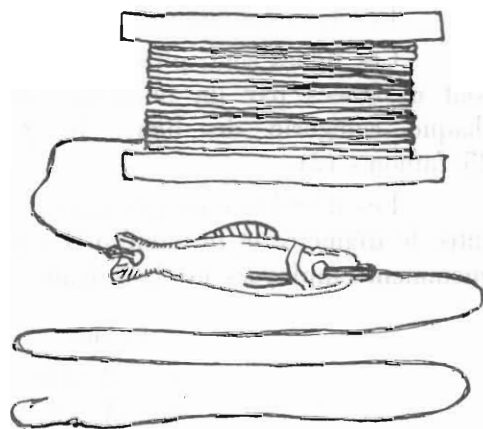
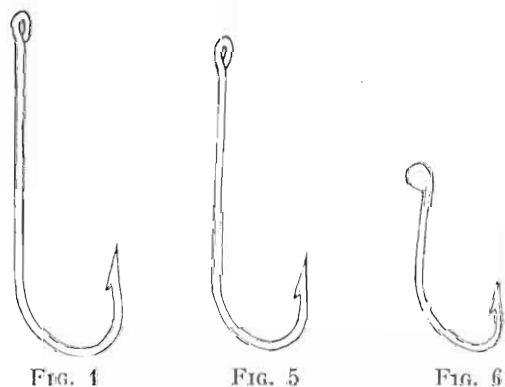
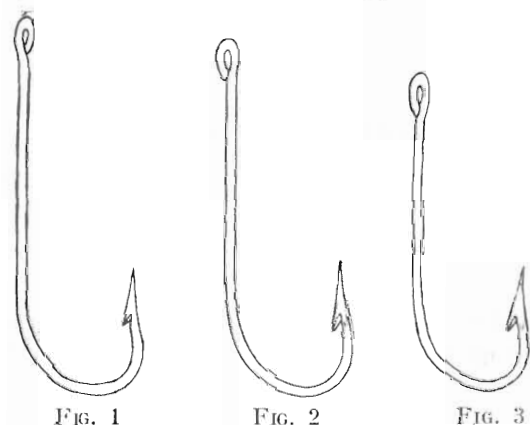


FIG. 7. — Ligne à Morue.

FIG. 1 à 5. — Hameçons pour ligne à main.  
FIG. 6. — Hameçon pour ligne de fond.

Enfin, lorsqu'il s'agit de boëtter avec du Hareng, du Maquereau ou de l'Encornet, on peut employer des hameçons du même type (renversés et à anneau), mais encore un peu plus robustes. L'hameçon décrit sous le n° 6.283 dans le catalogue O Mustad, long. 9,7 cm, convient dans ce cas (fig. 2). On emploie également, pour boëtter avec l'Encornet, l'hameçon décrit plus haut sous le n° 9.791, long. 9,3 cm (Viellard et Migeon).

Le plus souvent l'hameçon est monté directement sur la ligne; quelques pêcheurs toutefois commencent à utiliser des avançons en nylon (« crin » ou nylon tressé) qui, en rendant le bas de la ligne moins visible, permettent de capturer plus facilement la Morue lorsque celle-ci ne mord pas franchement.

La ligne est enroulée sur un cadre en bois appelé « carré »; elle est lestée d'un plomb de 600 grammes environ, disposé à une brasse au dessus de l'hameçon (fig. 7).

A l'arrivée sur les lieux de pêche, le doris est mouillé au moyen d'un grappin. Chaque pêcheur met généralement deux lignes à l'eau : l'une à bâbord, l'autre à tribord. Lorsque le plomb a touché le fond la ligne est légèrement remontée, d'une brasse et demie environ, de manière que l'hameçon boëtté soit à une petite distance du fond. Le pêcheur imprime sans cesse à chacune des lignes un léger mouvement de va-et-vient qui a pour effet d'agiter l'hameçon auquel la Morue ne tarde pas à mordre si l'endroit est favorable.

b) *Pêche à la « vette ».*

La pêche à la « vette », qui est plutôt une pêche de surface, se pratique surtout lorsque la Morue est « en batterie », à la poursuite du Capelan. On utilise la ligne à main (n° 4 ou 5) montée avec un hameçon dont la hampe est garnie d'un plomb de 100 grammes environ (fig. 8). Les hameçons employés sont généralement des hameçons à palette de 9 à 10 cm de long (exemple : hameçon n° 9.766, catalogue Viellard, Migeon et C<sup>ie</sup>, long. 9,3 cm).

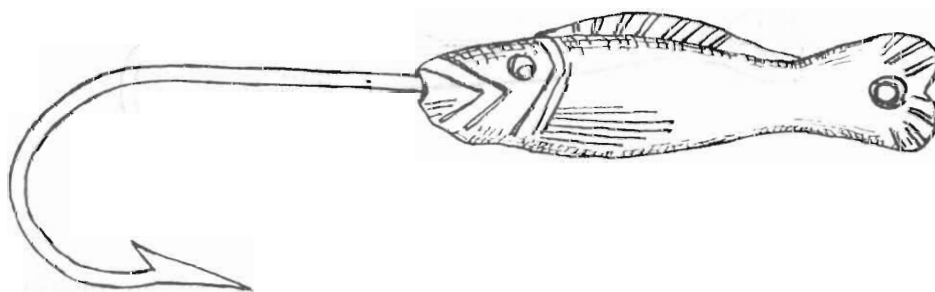


FIG. 8. — *Vette* (Grandeur réelle).

L'endroit choisi pour la pêche est généralement appâté au préalable avec du Capelan. La ligne, boëttée de même avec du Capelan, est ensuite lancée à une certaine distance du doris et coule lentement jusqu'à ce que la Morue qui se tient au voisinage de la surface vienne happer l'appât qui passe à sa portée. La méthode de pêche à la « vette » présente l'avantage, lorsque les rassemblements de poissons s'y prêtent, d'être plus rapide et moins fatigante que la pêche à la ligne à main ordinaire. C'est toutefois un mode de pêche assez peu répandu. On assure d'autre part qu'il n'est pas sans présenter quelques risques de blessures, l'hameçon venant parfois s'accrocher aux mains ou au visage de l'un des pêcheurs au moment où la ligne est projetée hors du doris.

c) *Pêche au « petit plomb ».*

Cette pêche constitue une sorte de méthode intermédiaire entre la pêche à la « vette » et la pêche à la ligne à main ordinaire. On emploie les lignes et les hame-

Largeur de la sole à l'intérieur ..	1,10 m
Hauteur dans le milieu .....	0,90 m
Largeur en haut, au milieu .....	2,18 m
Tonture de la sole .....	0,24 m
Tonture du haut .....	un peu plus accentuée que celle de la sole.

Le doris est entièrement construit en bois; les membrures, l'étrave et l'écusson sont en bois dur (merisier, chêne); le bordage et la sole sont en bois de pin. Les différentes parties de l'embarcation se présentent comme suit : 1°) banc de l'avant avec la tille (écoutille) avant; 2°) banc du mât avec un trou destiné à recevoir le mât lorsqu'on navigue à la voile; 3°) banc du milieu; 4°) banc de la caisse à moteur; 5°) banc de la caisse à hélice; 6°) banc de l'arrière avec la tille arrière (fig. 10). Sur l'étrave est disposée une poulie appelée « blutteur » sur laquelle passe le câble du grappin qui sert au mouillage.

Le doris est pourvu d'un moteur de 4 cv. généralement, consommant en moyenne 4 litres d'essence par heure. L'hélice servant à la propulsion a la possibilité d'être remontée dans une caisse au niveau du banc dit de la caisse à hélice, au moment de l'échouage. L'arbre de l'hélice est pourvu à cet effet d'un joint à la cardan.

Au cours de la pêche, le patron se tient entre le banc de l'arrière et le banc de la caisse à hélice et le matelot entre le banc de l'avant et le banc du mât. Les poissons sont emmagasinés, d'une part entre le banc du mât et le banc du milieu, d'autre part entre le banc de la caisse à moteur et le banc de la caisse à hélice.

On désigne sous le nom de *wary* une embarcation qui diffère du doris principalement par la forme de l'écusson, celui du *wary* étant plus large; toutefois cette distinction ne paraît pas fondamentale et souvent l'écusson des embarcations actuelles est intermédiaire par sa forme entre celui du houari et celui du doris proprement dit. Souvent, d'ailleurs, les pêcheurs donnent indifféremment à leur bateaux le nom de *wary* ou de doris.

Au retour de la pêche, chaque jour, les doris sont mis en sécurité sur des échouages dont l'assise est formée de gros blocs de pierre; ceux-ci sont recouverts de madriers en plan incliné sur lesquels les embarcations sont halées au moyen de cabestans (on dispose sous chacune d'elles des rouleaux destinés à faciliter la manœuvre) (fig. 11).

Les principaux lieux d'échouage des îles sont les suivants (échoueries) : à l'île Saint-Pierre, échouerie de l'Anse à Rodrigue (celle-ci étant la principale du groupe des îles Saint-Pierre-et-Miquelon), échoueries de l'Anse à l'Allumette, de l'Anse à Philibert et de l'Anse de Savoyard; échouerie de l'île aux Marins; aux îles Langlade et Miquelon, échoueries de Miquelon (1), du Petit Barchois et de la Pointe du Cheval.

---

(1) A Miquelon, il n'existe pas d'assise d'échouerie; les doris sont hissés au moyen de rouleaux prenant appui directement sur la grève de galets qui se prête à cette opération.

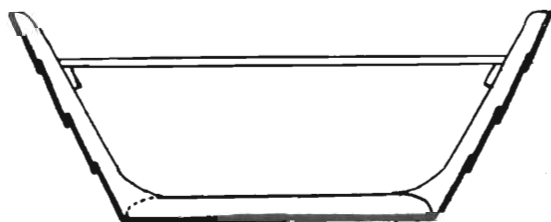
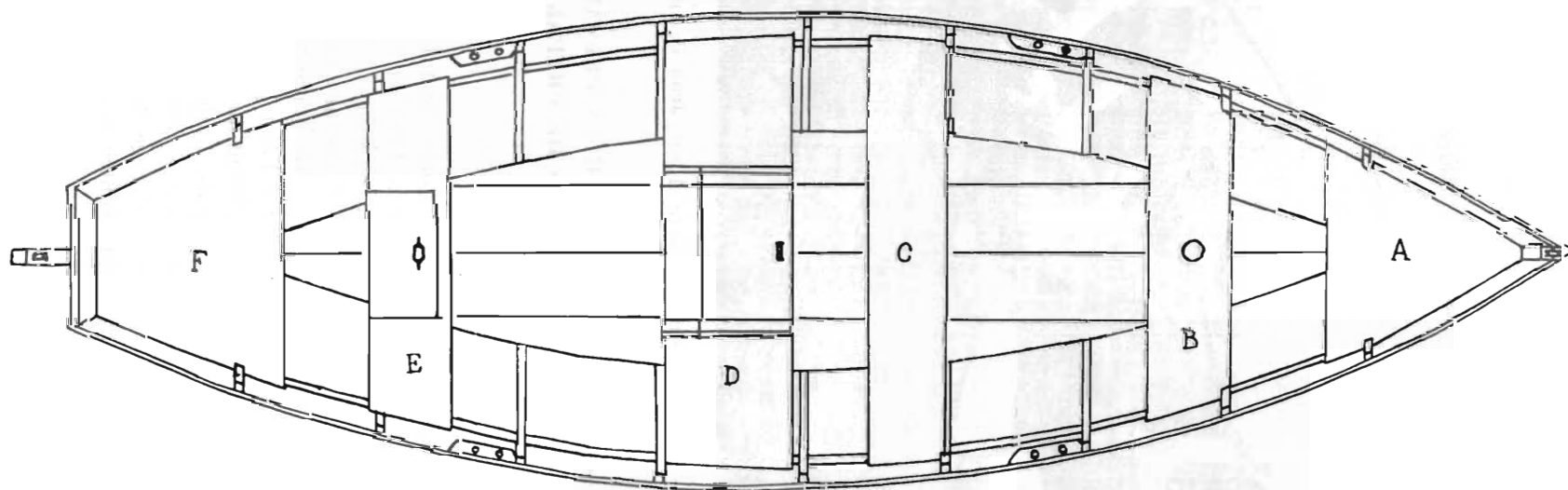
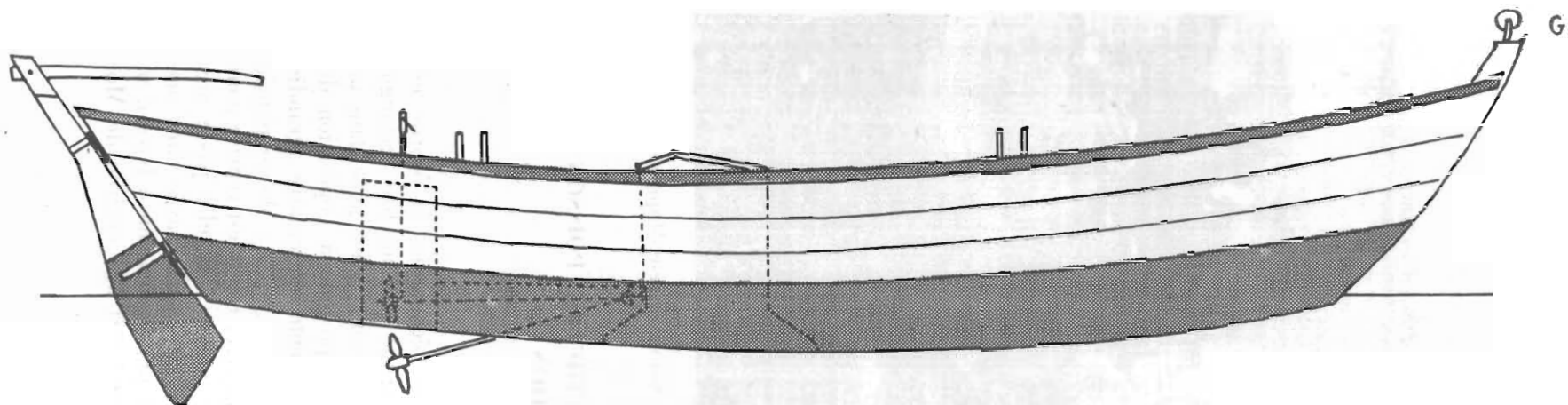


FIG. 10. — DORIS. *Plan schématique.*

- A - Banc et tille avant.
- B - Banc du mât.
- C - Banc du milieu.
- D - Banc de la caisse à moteur.
- E - Banc de la caisse à hélice.
- F - Banc et tille arrière.
- G - Blutteux.

Les déchets de tranchage représentent donc 35 % environ du poids total de la Morue ronde.

Ces déchets ne font pas l'objet d'une récupération systématique. Pratiquement, seuls les foies de morues sont en partie récupérés; ils sont stockés dans des récipients (foissières) où ils laissent exsuder leur huile qui est recueillie pour des usages industriels.

### B. - SALAGE

L'abri dont chaque pêcheur dispose à proximité de l'échouage de son doris est divisé en deux parties; l'une sert à remiser le matériel de pêche, l'autre est réservée au stockage de la morue salée. Les morues sont disposées à plat, côte à côte; elles sont salées au sel sec et arrimées par couches.

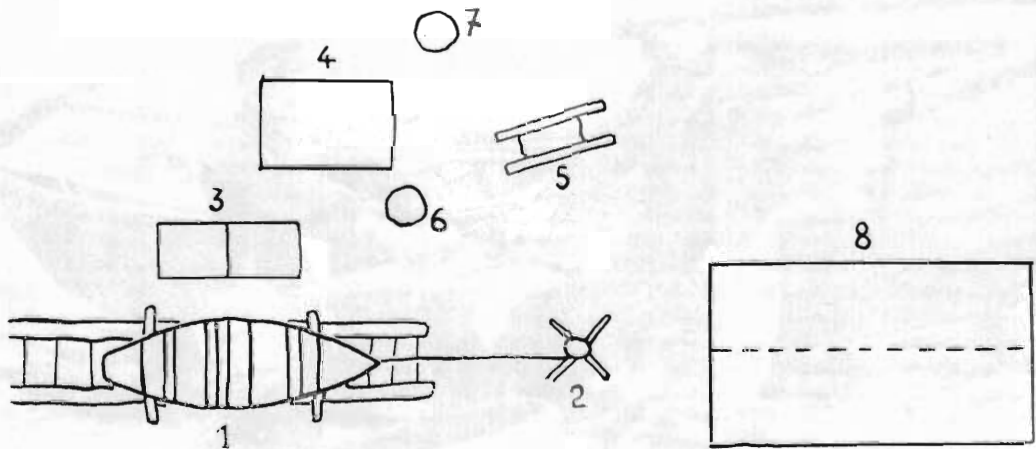


FIG. 13. — Installation d'échouage du doris et de préparation de la Morue.

- |   |  |
|---|--|
| 1. — Doris.                             | 5. — Boyard.                               |
| 2. — Cabestan.                          | 6. — Baille à foie.                        |
| 3. — Boyard à piquer.                   | 7. — Baille à lavage de la Morue.          |
| 4. — Etal (étêtage, vidage, tranchage). | 8. — Hangar pour le matériel et le salage. |

La quantité de sel employé varie de 1.000 à 1.500 kg par tonne de poisson pour la Morue destinée à l'exportation. Les sels employés sont, par exemple, les sels marins de Setubal, de Port-de-Bouc, le sel gemme des mines canadiennes de Malagash; ce dernier paraît toutefois moins apprécié que les sels marins et a la réputation de jaunir la Morue.

La Morue est en général laissée dans le sel durant une période de deux à trois mois.

### C. - SÉCHAGE

Le séchage de la Morue se pratiquait autrefois en plein air, sur les « graves » ou étendues de galets que les pêcheurs aménageaient non loin du rivage et qui subsistent encore en différents endroits. Toutefois cette méthode, liée aux conditions

atmosphériques, présentait de sérieux inconvénients et a été abandonnée au profit du séchage artificiel.

La méthode de séchage au séchoir public de Saint-Pierre, le principal séchoir des îles, est la suivante : la Morue verte livrée par le pêcheur est tout d'abord broyée et lavée; elle est ensuite mise à égoutter pendant 12 jours. Puis, pour le séchage proprement dit, elle passe, sur des chariots, dans un tunnel à circulation d'air chaud. Dans une première partie de l'opération, la Morue séjourne environ 16 heures dans le tunnel dont l'air est à une température de 29 à 30°. La seconde partie comporte un séchage de 4 heures à une température légèrement plus élevée (31-32°). Au point de vue du débit le séchoir municipal de Saint-Pierre qui possède 2 tunnels en fonctionnement permet de traiter 50 quintaux (2.500 kg) de Morue verte par 24 heures. Un troisième tunnel est en cours de construction.

Les morues séchées sont ensuite réparties par taille en trois catégories :

- 1) Petites morues : de 33 à 42 cm
- 2) Moyennes morues : de 42 à 55 cm
- 3) Grosses morues : au-dessus de 55 cm

En 1950, la catégorie 1 représentait 60 % de la production, la catégorie 2, 26 %, la catégorie 3, 13 %. Ces différentes catégories font l'objet d'une mention sur les caisses d'expédition.

Pour la mise en caisse, les morues salées et séchées sont soumises à l'action d'une presse qui permet de les empiler en plus grand nombre sous un moindre volume. Les caisses d'expédition sont de 50 kg.

La majeure partie des expéditions est dirigée vers les Antilles.

Outre le séchoir public de Saint-Pierre, il existe à Miquelon un séchoir public de moindre importance, propriété, comme le premier, de l'Administration. Il existe plusieurs séchoirs privés à Saint-Pierre; mais la majeure partie de la Morue verte est séchée au séchoir public.

Au point de vue de la perte de poids que subit la Morue au cours des diverses opérations : tranchage, salage, séchage, on peut estimer que :

100 kg de morue ronde donnent en moyenne :

65 kg de morue tranchée

40 kg de morue verte

25 kg de morue séchée

ce qui représente un déchet total de 75 %.

#### IV. — BOËTTE

La capture de la Morue est étroitement tributaire de l'approvisionnement en appât et la question de la boëtte est toujours de première importance pour le pêcheur.

Les espèces utilisées pour le boëttage des lignes à Saint-Pierre-et-Miquelon sont les suivantes : mollusques : Moule, « Coque », Encornet; poissons : Capelan, Hareng, Maquereau.

#### A. - MOULES.

Les moules (comme les « coques ») sont principalement utilisées au printemps, avant l'apparition du Capelan.

Ces mollusques, d'assez grande taille, sont pour la plupart pêchés au Goulet (Grand Barachois) et dans l'étang de Miquelon. Actuellement, au Grand Barachois, les moules sont plus particulièrement capturées le long de la partie ouest de la langue sableuse qui s'étend à l'entrée de celui-ci.

La récolte se fait avec une fourche-bêche. On considère que, par marée, deux hommes peuvent récolter environ 25 sacs de 30 kg. Les moules sont chargées dans les doris et, une fois de retour à l'échouerie, les pêcheurs les déversent en tas sous quelques mètres d'eau le long du rivage où elles restent immergées en attendant d'être utilisées. Elles sont extraites de leur coquille quelques heures avant la pêche. C'est une boîte beaucoup moins appréciée que le Capelan; elle présente l'inconvénient d'être molle sur l'hameçon qui peut ainsi se trouver facilement dégarni par la Morue en quête de nourriture.

#### B. - COQUES.

Les mollusques connus sous le nom de « coques » sont en réalité des myes (*Mya arenaria*). Les « coques » sont pêchées uniquement au Grand Barachois. Elles sont récoltées à marée basse en fouissant le sable au moyen d'une fourche-bêche. Pour ce genre de pêche, les pêcheurs passent au Grand Barachois plusieurs jours consécutifs au début de la saison (3 en moyenne), en se mettant à l'abri, la nuit, dans des cabanes aménagées à cet effet. Les quantités récoltées par deux hommes sont de l'ordre de 14 seaux de 10 litres par marée (6 heures). Les mollusques sont extraits sur place de leur coquille.

Lorsque le plein de boîte est effectué, celle-ci étant chargée à bord des doris, les pêcheurs rentrent à leur lieu d'attache. Les « coques » sont conservées, soit au frigorifique, soit par salaison. Elles constituent une boîte plus ferme et plus appréciée que les moules.

#### C. - CAPELAN.

Le Capelan est la boîte employée de préférence pendant la majeure partie de la saison où cette espèce apparaît dans les parages des îles, en juin et juillet. La capture du Capelan constitue chaque jour, à cette époque de l'année, la phase préliminaire de la pêche à la Morue et n'est certainement pas l'un des aspects les moins singuliers de ce métier. En général la pêche du Capelan a lieu aux premières heures de la matinée; les pêcheurs se rendent en doris aux endroits de la côte tels que l'Anse à Ravenel, l'Anse de Savoyard, etc. où le Capelan, en période de reproduction, s'approche très près de terre et vient « rouler au plain », suivant l'expression locale. En général un des hommes, après avoir débarqué du doris, se tient posté sur le rivage et scrute les lames dont certaines apportent avec elles un banc de capelans : aussitôt qu'un de ces bancs est aperçu le pêcheur plonge en cet endroit son havenot; si la manœuvre a été assez habile, de nombreux capelans se trouvent pris de cette manière. L'opération recommencée deux ou trois fois permet de récolter la boîte nécessaire pour la journée (fig. 14 et 15).



FIG. 14 et 15. — *Pêche du Capelan* (Phot. Jean Briand, Saint-Pierre-et-Miquelon).



En quelques circonstances cependant, le Capelan pris en grandes quantités sur certains points de la côte (avec des havenots, des seines, etc.), est mis en réserve au frigorifique et y est congelé en attendant de servir comme appât à une période où la boîte fraîche fera défaut.

D'une manière générale on utilise pour le boëtage un Capelan par hameçon, le poisson étant enfilé sur toute la longueur de l'hameçon.

Nous reviendrons sur le Capelan, les méthodes de pêche utilisées, ainsi que sur l'exploitation à laquelle il donne lieu, dans la troisième partie de ce rapport, à propos des espèces de poissons, autres que la Morue, capturée dans les eaux des îles Saint-Pierre-et-Miquelon.

#### D. - ENCORNET.

L'Encornet constitue une boîte non moins appréciée que le Capelan; l'apparition de ce céphalopode fait d'ailleurs assez souvent suite à la saison du Capelan et se produit en juillet ou début d'août, au moment où les eaux de la région deviennent suffisamment chaudes (5° à 25 mètres de profondeur, suivant RALLIER DU BATY). Cette époque d'apparition varie d'ailleurs assez sensiblement d'une année à l'autre. En principe, l'Encornet se trouve en plus grande abondance à l'est et au sud-est du

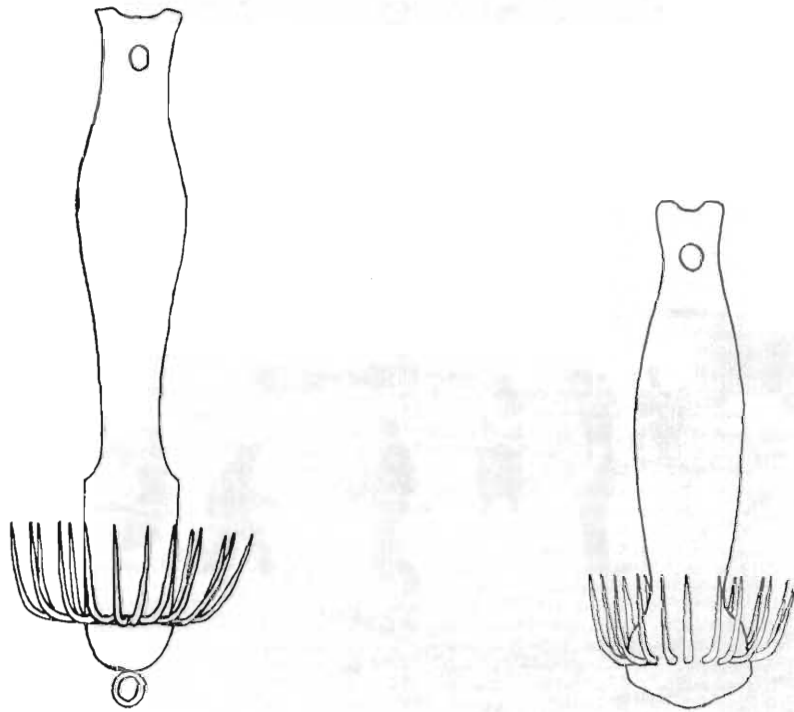


FIG. 16.

Cap Miquelon, et surtout à l'entrée du Port Saint-Pierre (Barachois), à partir du mois d'août. Il se pêche au moyen de la tarlute (fig. 16), comme sur les bancs de Terre-Neuve. Les pêcheurs admettent que la profondeur optimale pour la capture de l'Encornet est de quatre brasses environ.

## E. - HARENG ET MAQUEREAU.

Parmi les autres espèces utilisées comme boëtte figurent le Hareng et le Maquereau. Le Hareng est une boëtte qui donne de bons résultats et qui est utilisée en dehors de la période du Capelan et de l'Encornet. Toutefois sa pêche est peu répandue à Saint-Pierre-et-Miquelon.

Le Maquereau sert également pour le boëtage des lignes, en été; cette dernière espèce semble n'être apparue qu'assez récemment dans les eaux des îles Saint-Pierre-et-Miquelon (voir 3<sup>e</sup> partie).

## V. — LIEUX ET EPOQUES DE PECHE

### A. - REMARQUES GÉNÉRALES.

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

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

### B. - INDICATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR UNE CARTE DES FONDS DE PÊCHE (nomenclature; nature du fond).

En ce qui concerne la principale région de pêche des Saint-Pierrais, située au sud et au sud-est de l'île Saint-Pierre, nous avons relevé les noms d'un certain nombre de fonds de pêche qui ne figurent pas sur la carte du Service Hydrographique n° 1.000. Nous donnons ici, *approximativement*, la position de ces fonds, d'après les renseignements que nous avons pu obtenir auprès des pêcheurs (fig. 17) :

« Ouvrir les Feux »:	L. N. 46° 44' 40";	Long. W. Gr. 56° 20' 10".
« Caillou de la Baie »:	L. N. 46° 44' 20";	Long. W. Gr. 56° 15' 50".
« Fond Jacquot »:	L. N. 46° 44' 10";	Long. W. Gr. 56° 14' 30".
« Fond Jeanne »:	L. N. 46° 43' 50";	Long. W. Gr. 56° 13' 50".
« Fond du Balai »:	L. N. 46° 42' 50";	Long. W. Gr. 56° 14' 00".
« Fond Delasse »:	L. N. 46° 44' 30";	Long. W. Gr. 56° 12' 00".
« Les Escaliers »:	L. N. 46° 44' 20";	Long. W. Gr. 56° 09' 20".
« Petit Suet »:	L. N. 46° 45' 10";	Long. W. Gr. 56° 09' 20".
« Grand Suet »:	L. N. 46° 43' 40";	Long. W. Gr. 56° 06' 20".

Par ailleurs les dragages effectués au cours de la campagne 1951, à bord du « PRÉSIDENT THÉODORE TISSIER », permettent d'apporter les précisions suivantes sur la nature du fond de quelques points situés dans les parages des îles :

St. 301	L. N. 46° 56';	W. Gr. 56° 24' :	Cailloux et galets.
St. 302	L. N. 46° 47';	W. Gr. 56° 16' :	Galets.



St. 304 L. N. 46° 54'; W. Gr. 56° 08' 30" : Galets.

St. 305 L. N. 46° 56'; W. Gr. 56° 08' 30" : Galets.

St. 306 L. N. 46° 59'; W. Gr. 56° 09' 30" : Galets.

St. 307 L. N. 47° 03'; W. Gr. 56° 07' 30" : Galets.

#### C. - PHYSIONOMIE DE LA PÊCHE : MAI-JUILLET 1951.

La pêche à la Morue, dont nous avons suivi l'évolution au cours de notre mission à Saint-Pierre, a commencé vers le 20-22 mai. A cette époque, les pêcheurs utilisaient comme boîte les moules et les « coques ». Une partie des « coques » provenant des récoltes de l'année précédente avait été congelée pour la conservation. Le reste, ainsi que les moules, avait été pêché une ou deux semaines auparavant au « Goulet » (Grand Barachois).

Durant les derniers jours du mois de mai — donc relativement tôt dans la saison — le Capelan faisait son apparition dans les eaux des îles Saint-Pierre-et-Miquelon; comme chaque année, il ne tarda pas à être utilisé de préférence pour le boëtage des lignes.

Les apports, au début du mois de juin, s'annoncèrent abondants : en une journée de pêche (1) il n'était pas rare que les pêcheurs capturent 10 à 15 quintaux de Morue (en poids de Morue verte), quantités jugées très importantes par rapports aux pêches des précédentes années.

La pêche continua d'être fructueuse au cours de la saison et l'était toujours lorsque nous avons quitté Saint-Pierre au début de juillet (à cette époque l'Encornet commençait à faire son apparition).

Les principaux lieux de pêche fréquentés par les pêcheurs de Saint-Pierre pendant la période s'étendant de la fin de mai au début de juillet 1951 se trouvaient dans la région située au sud et au sud-est de l'île Saint-Pierre (Fond Jeanne, Fond du Balai, Grand Suet, Petit Suet), dans la Baie (entre l'île Saint-Pierre et l'île Langlade), près du Grand Colombier et près de l'île Verte.

Les pêcheurs de Miquelon se rendaient au sud du cap Miquelon et sur les fonds situés à l'ouest de l'île Miquelon, au large de la Pointe au Cheval (fig. 18).

#### VI. — OBSERVATIONS HYDROLOGIQUES DANS LA REGION DES ILES SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON

Un certain nombre d'observations hydrologiques ont été effectuées à bord du navire « PRÉSIDENT THÉODORE TISSIER », lors de la campagne 1951, dans les eaux de Saint-Pierre-et-Miquelon. Nous avons complété ces observations au cours de notre mission, à l'occasion de sorties en mer à bord de doris ou de la vedette mise à notre disposition.

(1) Départ des doris dès les premières heures du jour pour se rendre sur les lieux de pêche du Capelan. Une ou deux heures sont consacrées à la pêche de cette boîte, après quoi les doris se rendent sur les lieux de pêche de la Morue. Retour chaque jour dans l'après-midi ou le début de la soirée.



Morue ferait, dans le courant du mois de juin, sa première apparition en même temps que le Capelan le long de la côte ouest de l'île Grande-Miquelon. La Morue se déplacerait ensuite vers le nord, contournerait le cap Miquelon et descendrait à l'est de la Grande-Miquelon pour parvenir vers la mi-juillet dans les parages du cap Percé et de l'Anse aux Soldats, parfois même plus au sud, dans la région de la baie.

Durant notre mission, toutefois, nous n'avons pas eu l'occasion d'observer des déplacements de ce genre — plus ou moins nets peut-être, suivant les années; il convient de remarquer qu'en 1951 le Capelan a, suivant l'expression locale, « tapé » à la côte un peu partout à la fois. Il semble d'ailleurs, toujours d'après les pêcheurs, que ces déplacements ne soient plus aussi régulièrement observés depuis une dizaine ou une quinzaine d'années.

*Morue. Mensurations. Saint-Pierre-et-Miquelon (juin 1951).*

CM	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
NOMBRE	1	1	4	5	8	9	16	17	24	40	43	47	62	55	60	75	66	80	60	70	58	63
CM	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76
NOMBRE	61	44	44	53	34	35	37	24	15	27	18	9	17	10	10	11	8	10	7	12	2	9
CM	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	93	94	95	96	99	100	105
NOMBRE	4	8	6	2	3	4	1	2	1		1	3	2	4	1	1	1	2	1	1	3	1

N = 1413.

B. - ENGINS ET TECHNIQUES DE PÊCHE

La pêche du Capelan s'effectue de deux manières : soit « à pied », le long du rivage, soit à l'aide d'une senne le plus souvent manœuvrée à bord du doris.

a) *Pêche à pied.*

La pêche à pied se pratique au moyen d'un filet rappelant le « pousseux » ou « haveneau » des pêcheurs de crevettes et que l'on nomme à Saint-Pierre-et-Miquelon un « havenet ». Toutefois la méthode de pêche ne consiste pas, comme pour la capture de la crevette, à pousser le filet dans l'eau au hasard : en général, on voit le banc de capelans se rapprocher du rivage et quand le moment paraît propice on plonge brusquement le filet dans la lame pour en retirer, si la manœuvre a été assez prompte, plusieurs dizaines ou même plusieurs centaines de poissons.

On utilise également, à peu près dans les mêmes conditions, un autre filet appelé « salebarde » et dont la forme rappelle celle d'une épuisette ordinaire. La salebarde, plus petite mais plus maniable que le havenet, est souvent employée par les pêcheurs en doris qui viennent s'approvisionner en boîte dans les anses littorales (fig. 14 et 15).

b) *Pêche à la senne.*

Le Capelan, destiné aux préparations commerciales et non plus à la boîte, est souvent capturé au moyen de sennes manœuvrées à bord de doris. Il existe deux types principaux de sennes suivant leurs dimensions : la grande qui mesure 30 brasses de long (54 mètres) et la petite qui mesure 15 brasses (27 mètres). L'une et l'autre sont pourvues de flottés à leur ralingue supérieure et de plombs à leur ralingue inférieure; les mailles au centre ont environ 18 mm. (3/4 de pouce) et sur les côtés 25 et 37 mm. (1 pouce et 1 pouce 1/2) (fig. 20).

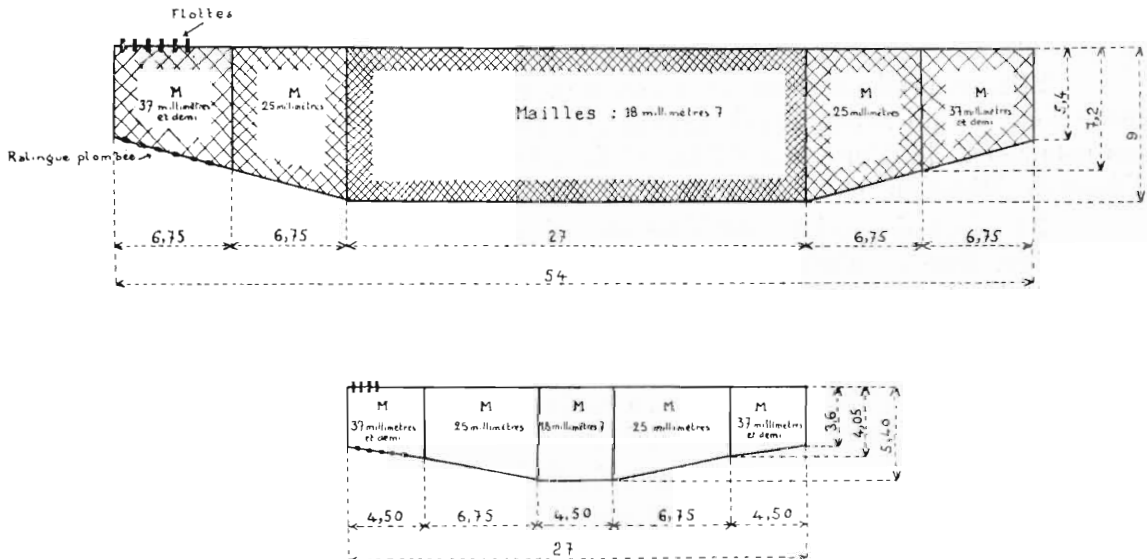


FIG. 20. — Sennes à capelans.

Echelle : 1/270

Dimensions (autres que celles des mailles) exprimées en mètres.

L'utilisation de ces senues se fait suivant une méthode classique : une des extrémités de la nappe de filet est maintenue sur le rivage, puis le doris, dans lequel se trouve le reste de la nappe, décrit un cercle autour du banc de poissons préalablement repéré et que l'on maintient concentré dans la zone de capture en lançant des cailloux. La senue est déroulée rapidement au cours de la manœuvre d'encerclement pour être ensuite refermée et halée à terre avec la capture.

#### C. - INSTALLATIONS POUR LA PRÉPARATION DU POISSON ET MÉTHODES DE PRÉPARATION

Le Capelan destiné à être séché est plongé, aussitôt après sa pêche, dans une saumure à saturation où on le laisse pendant une heure environ.

Ensuite on procède au triage du poisson : ce triage consiste à éliminer toutes les femelles car on estime que la « graine » (c'est-à-dire les œufs) n'est pas consommable. Les femelles étant à peu près aussi nombreuses que les mâles, le triage entraîne un déchet de 50 % environ.

L'opération suivante est le séchage (fig. 21 et 22) : les poissons sont étalés sur des claies grillagées appelées « vigneaux » et sont laissés exposés à l'air libre —



FIG. 21. — Séchage de capelans à Lunglade. (Phot. J. Ancellin.)



le rôle d'ancre et constitué par de grosses pierres maintenues dans une armature de bois : cet accessoire, très primitif, fabriqué par les pêcheurs eux-mêmes, porte le nom de « pigasse ».

#### B. - LIEUX ET ÉPOQUES DE PÊCHE

La pêche du Hareng se pratique un peu toute l'année. Le printemps paraît toutefois être la saison la plus favorable. C'est aussi l'époque où le poisson se rapproche le plus de la côte pour frayer. RALLIER DU BATY signale également une pêche d'automne.

En général les filets sont tendus à une faible distance de la côte (un mille environ) et dans les régions où le courant n'est pas trop fort. Les lieux les meilleurs pour cette pêche se trouvent au Petit Barachois sur la côte ouest de Langlade (mai-juin), le long de la partie N.E. de l'île Saint-Pierre (entre le Petit Saint-Pierre et le Cap Blanc), dans la Passe à Henry (entre le Grand Colombier et l'île Saint-Pierre) et à l'Anse de Savoyard.

#### C. - OBSERVATIONS BIOLOGIQUES

Très peu de travaux ont jusqu'à présent été consacrés au Hareng des côtes orientales de l'Amérique du Nord. « Nos connaissances sont encore incomplètes ou manquent même totalement », écrivait L. WALFORD dans un ouvrage récent, « en ce qui concerne l'âge, les saisons de ponte, les lieux de migration, les races et les fluctuations dans l'abondance de ce poisson. »

Nous avons observé à l'île Saint-Pierre (Anse de Savoyard), au début de juin, des harengs aux stades sexuels compris entre II et IV; à la fin de juin les stades sexuels étaient en moyenne III et IV. Ces poissons mesuraient 30 à 35 cm. On admet l'existence d'une ponte de printemps, le long des côtes sud et sud-ouest de Terre-Neuve, et les poissons que nous avons observés en juin devaient avoir frayé quelques mois plus tôt. Mais il se peut aussi qu'il y ait des populations pondant en automne, comme cela se produit dans le Golfe du Saint-Laurent. (*Fisheries Research Board of Canada. Atlantic Biological Station, Circular, General Series n° 19. Décembre 1951.*)

#### D. - UTILISATION

Ainsi que nous l'avons signalé plus haut, le Hareng est surtout employé pour boëtter les lignes à Morue. On l'utilise principalement quand le Capelan et l'Encornet font défaut, c'est-à-dire en général au début et à la fin de la saison de pêche de la Morue.

Une petite quantité de harengs est salée et fumée, et destinée à l'exportation vers les Antilles.

### III. - LE MAQUEREAU (*Scomber scombrus* LINNÉ)

Cette espèce aurait reparu, depuis une dizaine d'années, dans les eaux des îles Saint-Pierre-et-Miquelon. Elle donne lieu à une pêche d'été d'importance minime.

## A. - ENGINS ET TECHNIQUES DE PÊCHE

### a) Pêche à la dérive et à la traîne.

La pêche du Maquereau se pratique principalement à la ligne, soit à la dérive, soit à la traîne, à bord des doris.

Parmi les modèles d'hameçons utilisés figurent les suivants (fig. 24, 25, 26) :

- hameçon droit à anneau transversal, « ringed tinned », long. 51 mm, n° 17 qualité 9.365 catalogue O. Mustad.
- hameçon droit à anneau transversal, « round bend », long. 40 mm, n° 9.754 catalogue Viellard, Migeon et C<sup>ie</sup>.
- hameçon renversé, à anneau transversal, long. 42 mm, n° 3.135 4/0 catalogue O. Mustad.



FIG. 24

Hameçon O. Mustad  
« Ringed tinned » n° 17



FIG. 25

Hameçon Viellard et Migeon  
« Round Bend » n° 9.754



FIG. 26

Hameçon renversé  
O. Mustad n° 3.135

(Réduction : 1/2)

Lorsqu'il s'agit de pêche dite « à la dérive », la ligne utilisée est montée avec un seul hameçon dont la hampe est garnie d'un plomb de 20 à 50 g recouvert d'une peinture brillante et servant à la fois de lest et de leurre. Cet hameçon ainsi garni de plomb porte le nom de « bob » (fig. 27 et 28). On l'utilise généralement avec un avançon en nylon. Ce montage rappelle celui employé pour la pêche dite à la « vette » (voir 2<sup>e</sup> partie).



FIG. 27



FIG. 28

(Réduction : 1/2)

Pour la pêche à la traîne, la ligne est pourvue d'un plomb de 900 à 1.300 g disposé à environ 2 m. 50 du premier hameçon. Ceux-ci sont au nombre de deux, montés sur avançon en nylon ou en crin de Florence — le deuxième se trouvant à l'extrémité même de la ligne et séparé du premier par une longueur de 30 à 40 cm. (fig. 29).



FIG. 29. — Ligne à maquereaux (traîne).

La méthode de la pêche à la dérive — le doris dérivant simplement avec le courant — se rapproche du procédé de pêche à la « vette » que nous avons eu l'occasion de décrire à propos des différentes méthodes de pêche à la Morue : cette pêche du Maquereau à la dérive se pratique au voisinage de la surface et consiste à lancer à quelque distance le « bob » qui coule lentement, entraîné par la dérive, jusqu'à une profondeur de 3 ou 4 brasses en moyenne.

La pêche à la traîne a lieu le doris étant en marche lente; les lignes sont en général disposées de la manière suivante : deux à l'arrière, une à l'avant, c'est-à-dire que la pêche se pratique avec 6 hameçons au total.

Que ce soit pour la pêche à la dérive ou pour la pêche à la traîne l'endroit choisi est le plus souvent appâté, par exemple avec du Hareng broyé. On adapte en outre, en guise de leurre, plus spécialement sur les hameçons des lignes de traîne qui ne sont pas pourvus, comme le « bob », d'une armature brillante, un bout de chiffon, de sparadrap, de peau de maquereau, ou encore une cuillère.

Souvent le pêcheur repère un endroit favorable en laissant les lignes à la traîne — puis la pêche se poursuit avec les lignes de dérive, le doris étant mouillé, ou laissé à la dérive.

#### b) Pêche à la « faux ».

Il existe, nous a-t-on assuré, une « faux » (sorte de turlutte à 2 hameçons; voir 2<sup>e</sup> partie) de petite taille destinée à la pêche du Maquereau (et aussi du Hareng).

#### c) Pêche aux filets maillants et à la senne.

Les pêcheurs emploient parfois pour capturer le Maquereau des filets maillants dans le genre de ceux utilisés pour la pêche du Hareng. Ces filets sont achetés au Canada. La dimension des mailles est environ de 1 pouce 1/2, soit 38 mm.

Des sennes tournantes auraient également été utilisées, mais sans beaucoup de succès.

### B. - ÉPOQUES ET LIEUX DE PÊCHE

La pêche du Maquereau commence en juillet-août et se poursuit jusqu'en octobre, comme sur les côtes du continent américain. Elle a lieu un peu partout dans les parages des îles.

### C. - PRÉPARATION ET UTILISATION DU POISSON

Comme le Hareng, le Maquereau est surtout utilisé pour la boëtte (celle-ci serait d'ailleurs plus appréciée que la boëtte de Hareng).

Quelques essais de mise en conserve ont été réalisés mais n'ont pas donné de bons résultats et ont été abandonnés. De petites quantités de maquereaux sont salées, et, comme pour le Hareng, destinées à l'exportation vers les Antilles.

### D. - OBSERVATIONS BIOLOGIQUES

D'après les pêcheurs, le Maquereau aurait fait son apparition dans les eaux des îles Saint-Pierre-et-Miquelon il y a une dizaine d'années. Ils assurent qu'auparavant cette espèce y était pratiquement inconnue.

L'aire de répartition du Maquereau le long des côtes orientales de l'Amérique du Nord s'étend depuis la Baie de Chesapeake au sud jusqu'aux îles de la Madeleine et à la Péninsule de Gaspé au nord. O. SETTE signale en outre (*Fishery Bulletin* 49. *U.S. Department of Int. Fish and Wildlife Serv.*) que la présence du Maquereau le long des côtes sud et ouest de Terre-Neuve, sans être exceptionnelle, n'est pas assez constante pour donner lieu à une pêche dans cette région. Selon EHRENBAUM, d'autre part, la présence du Maquereau le long des côtes N.E. de Terre-Neuve est plutôt rare.

Cependant depuis un certain nombre d'années, le Maquereau, ainsi que le Balaou, ont été signalés en plus grande abondance le long des côtes E. et N.E. de Terre-Neuve, là où ils ne faisaient auparavant que de rares apparitions. Ce fait a été noté comme une des modifications significatives de la faune enregistrées depuis dix ou vingt ans et consécutives au réchauffement général constaté dans l'Atlantique Nord.

Il se pourrait donc que la soudaine apparition des bancs de maquereaux dans les eaux des îles Saint-Pierre-et-Miquelon fût liée à des changements climatiques.

D'une façon générale, d'ailleurs, la densité et la répartition de cette espèce sont soumises, le long des côtes de l'Amérique du Nord, à d'importantes fluctuations jusqu'alors mal expliquées et portant souvent sur toute une suite d'années. Il est possible que ce ne soit pas la première fois que le Maquereau apparaisse en quantités notables — pour disparaître ensuite — dans les parages de ces îles.

## IV. - AUTRES POISSONS

Quelques autres espèces de poissons sont occasionnellement pêchées et utilisées aux îles Saint-Pierre-et-Miquelon.

L'Eglefin (*Gadus aeglefinus* LINNÉ) est parfois pêché — en très petites quantités d'ailleurs — avec la Morue.

Le Colin noir (*Gadus virens* LINNÉ) est devenu très abondant dans les parages des îles depuis 1948. Auparavant on ne l'avait guère remarqué, semble-t-il. Nous avons eu l'occasion de le voir évoluer en bancs serrés, notamment dans la rade même de Saint-Pierre. Cette espèce, peu appréciée à Saint-Pierre, n'est guère uti-

lisée que pour la nourriture des renards argentés en élevage. Le Colin noir est parfois capturé au moyen des sennes à Capelan.

Le Lançon (*Ammodytes americanus* DE KAY) est capturé à Miquelon au moyen de sennes du genre des sennes à Capelan mais dont les mailles sont plus petites. En général, le Lançon est utilisé comme boëtte, à défaut du Capelan.

Il existe également quelques espèces de poissons plats d'une valeur comestible appréciable telles que : *Limanda ferruginea* STORER et *Pseudopleuronectes americanus* WALBAUM.

## V. - MOLLUSQUES ET CRUSTACES

Nous avons parlé dans la deuxième partie de ce rapport des trois principales espèces de mollusques présentant, à Saint-Pierre-et-Miquelon, un intérêt économique : la Coque (*Mya arenaria* LINNÉ), la Moule (*Mytilus edulis* LINNÉ), l'Encornet (*Omatostrephes illecebrosa* LESUEUR). Comme nous l'avons vu, ces mollusques sont à peu près exclusivement employés pour le boëtage des lignes à Morue.

Parmi les crustacés, la seule espèce éventuellement commerciale est le Homard (*Homarus americanus* MILNE EDWARDS). La pêche du Homard se pratique l'été, soit à mer basse dans certains endroits où les rochers découvrent suffisamment, comme le long de la côte ouest de Langlade (plus particulièrement au niveau des étangs Ynachi), soit à bord de doris. Dans ce dernier cas, les pêcheurs appâtent les fonds rocheux reconnus propices avec des têtes de morue, ou tout autre boëtte; les homards ainsi attirés sont capturés à l'aide d'une gaffe que l'on manœuvre du doris, en s'aidant d'une lunette d'eau. La pêche aux casiers n'existe pas. Bien que les homards ne soient pas rares, assure-t-on, autour des îles, leur pêche reste tout à fait secondaire et est plutôt l'occasion d'une activité d'amateurs.

Signalons enfin que la Crevette grise (*Craugon vulgaris* FABR.) est commune sur le littoral.

---