

“Barges de Gaspé”

Pour le meilleur comme pour le pire, ils étaient près de six mille en 1931 à pratiquer le métier de pêcheur en Gaspésie. La morue, tant en volume qu'en valeur, constituait depuis toujours la proie la plus accessible et la plus convoitée. Au sud, elle s'aventurait peu au fond de la Baie des Chaleurs et seul le district qui s'étend de Paspébiac à la ligne de démarcation du comté de Gaspé était le théâtre d'une pêche morutière digne de ce nom. Plus loin, à l'exception d'une zone comprenant la vaste baie de Gaspé, où d'importants moulins à bois avaient été aménagés, où une certaine diversification des activités avait été introduite, elle était activement recherchée: de Newport à la Pointe St-Pierre, la pêche était très intense sur des sites bien connus qui ont nom banc de Miscou, banc des Américains, banc des Orphelins, banc de Bradelle, etc. . . ; elle demeurait forte, quoique de moindre ampleur, de Cap-des-Rosiers à Grande-Vallée où se recrutaient encore le plus grand nombre de pêcheurs purs.

La population des principaux havres de pêche, ceux du nord-est et du sud-est de la péninsule, vivait encore dans un isolement relatif. Elle était privée de plusieurs services auxquels notre trépidante vie moderne nous a depuis longtemps habitués. Certes, un embranchement des Chemins de Fer Nationaux desservait le versant sud, reliant Gaspé et Matapédia sur une distance d'environ 200 milles. Mais la voie ferrée, sinueuse, épousait souvent les indentations de la côte et il fallait compter de six à douze heures pour parcourir cet itinéraire à bord d'un train unique qui offrait un service médiocre à prix élevé. (1) En juillet 1929, on avait inauguré une première route de ceinture, non pavée, dite boulevard Perron, au grand soulagement de cette population qui, de Gaspé à Matane sur une distance de 187 milles, ne pouvait auparavant emprunter qu'une route tronquée en maints endroits. Malgré ce progrès indéniable, le problème de l'isolement demeurait entier l'hiver sur le versant nord: de décembre à mai, seuls quelques traîneaux pouvaient emprunter la nouvelle route et le dégel du printemps, compte tenu du relief, signifiait souvent la paralysie totale de la circulation des hommes et des biens. (2)

## la pêche morutière en gaspésie en 1931

Encore en 1941, l'électricité demeurait une entité inconnue (1.4% des fermes étaient électrifiées dans le comté de Gaspé) et la rareté des appareils téléphoniques et radiophoniques privait la population de contacts soutenus avec l'extérieur.(3) Le taux d'analphabétisme chez ceux qui avaient plus de dix ans, soit 13.23% dans le comté de Gaspé en 1931 pour le treizième plus fort total parmi les 222 comtés canadiens, témoignait de la dispersion de la population.(4) A l'exception de centres régionaux tels Gaspé ou Sainte-Anne-des-Monts, les services hospitaliers étaient inexistants. Le paroissien de Grande-Vallée, incapable de recevoir chez lui les soins médicaux les plus élémentaires, devait parcourir soixante-dix milles pour atteindre le dispensaire le plus rapproché et dans ces conditions les coefficients de mortalité évalués à environ treize décès par mille habitants, surpassaient les taux moyens observés à l'échelle paroissiale.

En l'absence d'un véritable tissu urbain, les institutions municipales ont tardé à s'implanter en Gaspésie. Seules trois municipalités de villages, éloignées des sites de pêche, sont incorporées en 1931: Cap-Chat, Chandler et Gaspé. Pour le reste, une soixantaine de municipalités rurales faiblement peuplées — moins du quart d'entre elles hébergent plus de 1500 habitants — se déploient sur le territoire des comtés de Gaspé et Bonaventure. Dans les régions de pêche, où les agglomérations dignes de ce nom sont rares, les paroisses et les municipalités

se subdivisent en plusieurs hameaux tout en longueur qui représentent souvent autant d'anses de pêche. Chacune d'elles a été baptisée d'un nom évocateur de la topographie de l'endroit, de l'histoire locale, ou des légendes qui ont eu cours parmi ses habitants. La distinction village-paroisse n'est pas une pratique aussi courante qu'ailleurs. L'anse, qui abrite des habitations toujours construites de bois et dispersées sans plan uniforme, constitue l'unité de base du peuplement et c'est à elle que la famille tend avant tout à s'identifier. Le pêcheur possède parfois deux maisons: la première en importance, souvent érigée près de la route principale, en bordure de son lopin de terre, l'héberge dès que la froideur clôt la saison de pêche. La seconde, une baraque communément appelée "cook-room", sise à proximité du havre, lui offre le gîte du printemps à l'automne et lui permet d'économiser un temps précieux.(5)

Particulièrement dans le comté de Gaspé, agriculture et pêche n'ont jamais fait bon ménage. L'absence d'un marché urbain local, un relief tourmenté, une courte saison végétative et surtout la pêche, sa concurrente, ont lourdement hypothéqué l'agriculture. L'exploitant agricole moyen dispose d'une parcelle de 65.1 acres, dont une douzaine à peine sont sillonnés par des labours. Son outillage est dérisoire: en 1941, moins de 1% des cultivateurs disposent d'un tracteur; moins de 7% possèdent une batteuse.(6) Les faucheuses, un peu plus répandues, ne sont pas motorisées et on doit utiliser la traction animale pour les mouvoir. Un équipement aussi désuet, la faible étendue des cultures et la pauvreté du cheptel n'ont pas échappé aux évaluateurs: dès 1931, la valeur moyenne des fermes québécoises, établie à \$6542, était plus élevée que celle des fermes du comté fédéral de Gaspé vingt ans plus tard.(7)

Même si les faibles revenus qu'elle procure ne dispensent pas de la sempiternelle recherche d'un emploi hivernal, particulièrement dans les chantiers forestiers, la pêche continue de fasciner une fraction importante de la population. Elle est alors une entreprise décentralisée, familiale et artisanale, où la spécialisation des tâches est peu poussée. On sait que l'ère du chalutage et de la modernisation de la flotte de pêche ne s'est ouverte qu'en 1951 au Québec. Le Gaspésien a longtemps ignoré jusqu'à l'existence des nombreuses innovations introduites d'abord en Europe, telle la seine danoise, apparue au Québec en 1958 avec plus d'un siècle de retard. Il est demeuré attaché aux techniques d'antan, que les multiples contraintes de l'environnement péninsulaire ont contribué à façonner; en 1931, malgré la popularité grandissante du moteur marin, sa barque et ses agrès ont déjà derrière eux une tradition solidement établie. Au nord-ouest, en gros de Cap-Chat à Cap-des-Rosiers, un ou deux hommes montent une petite embarcation non pontée dont la longueur varie de 15 à 25 pieds, qu'ils peuvent tirer à sec sur la grève au moment des tempêtes. On s'est ainsi bien adapté aux contours d'un littoral peu échancré, fermé par des cordons littoraux, qui offre peu d'abris naturels. Pour ces barques minuscules, les bancs de terre large de deux ou trois milles qui longent la côte dans ce secteur et au-delà desquels la morue est inaccessible, représentent une véritable bénédiction: parti à l'aube, le pêcheur revient à terre à la nuit tombante sans trop redouter les éléments.(8) Plusieurs préfèrent à la palangre une ligne à main, dite "leurre norvégien", communément appelée "jigger", lestée d'un plomb, terminée par un ou deux hameçons auxquels ils impriment manuellement un mouvement de va et vient pour obtenir, si le temps est beau et la morue abondante, des résultats adéquats.(9)

Plus loin à l'est et au sud jusqu'à Paspébiac, là où les ouvertures de la côte ont donné de meilleurs havres au pêcheur, la "barge de Gaspé" ou barge de Miscou est à l'honneur. Plus grosse et plus robuste que la petite barque, elle en a épousé les formes avec ses flancs arrondis, sa coque aux lignes effilées, son arrière élevé sur lequel se brisent les vagues à l'approche de la côte. Pontée, munie d'une voile et presque toujours d'un moteur de 10 à 12 CV, la barge est montée par trois ou quatre hommes. Sa construction, une tâche ardue accomplie avec des moyens artisanaux, débute à l'automne avec la coupe du bois

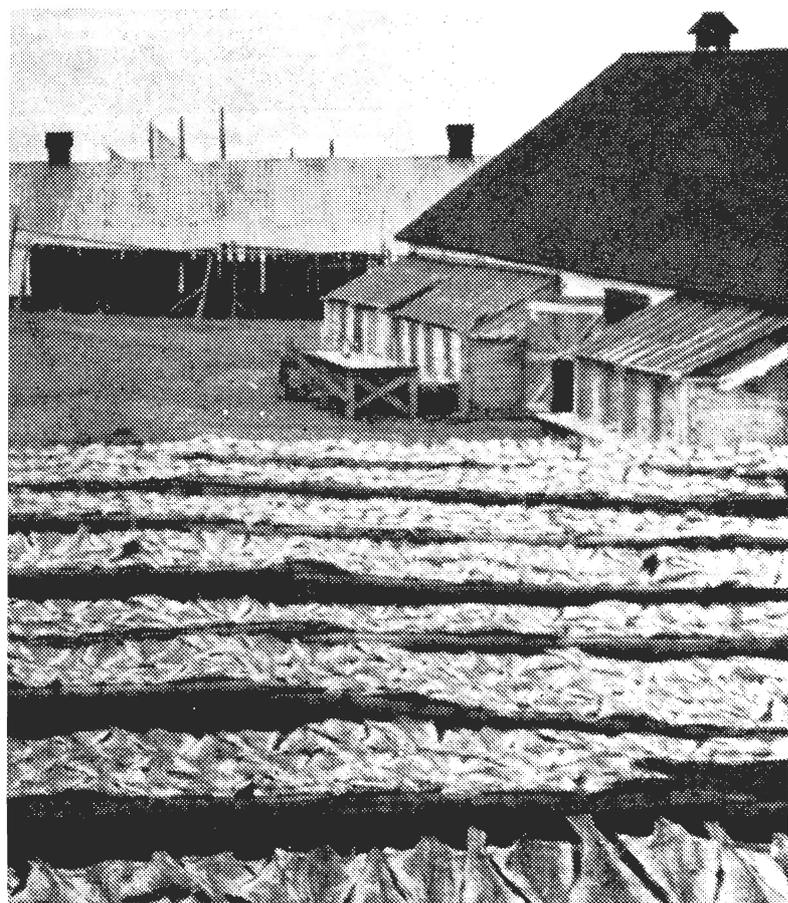


Morues séchées exposées sur les "vignaux".

requis et se poursuit durant la saison morte. La charpente d'une épaisseur de trois quarts de pouce est faite de cèdre, les mâts sont d'épinette et le gouvernail de bois franc - érable, bouleau ou merisier.(10)

La barge permet au pêcheur un plus grand rayon d'action dans une zone où les meilleurs bancs ne sont pas immédiatement accessibles. On quitte le havre pour un voyage de 40 à 48 heures au cours duquel il faudra travailler sans trêve: c'est tout juste si le pêcheur peut s'allonger trois ou quatre heures par jour dans un étroit réduit sous le pont, à l'avant de l'embarcation, sur une planche large de deux pieds, longue de cinq, auprès d'un poêle minuscule. C'est un rude métier: "Quand il pleut on doit s'habiller en 'suit ciré' comme on dit, et si la tempête dure une journée, deux jours, il faut rester dehors, sur le pont, à se faire secouer le toupet".(11) Cette pêche attire pourtant durant l'été plusieurs hommes de métiers en provenance des paroisses de Bonaventure. Il faut une grande détermination pour quitter son patelin et résider quelques mois dans un "cook-room", après avoir au préalable fait provision de denrées alimentaires dont la nomenclature, dressée par le sociologue Marcel Rioux, annonce une vie frugale: lard salé, thé, sucre, pommes de terre, poisson, pain et mélasse.(12)

Chaque voyage en mer obéit au même rituel: il faut d'abord pêcher le hareng, appât par excellence ou "boëtte". Les uns tendent leurs filets maillants à faible distance de la côte, souvent la veille d'un départ, les autres les laissent à la traîne derrière l'embarcation, attendant d'avoir constitué une réserve suffisante avant de mettre le cap sur les bancs fréquentés par la morue. Chaque hareng capturé est découpé en morceaux qu'on accrochera aux hameçons de la palangue ("trâle", de l'anglais "trawl"), cette ligne de fond ou ligne dormante aux dimensions variables, souvent longue d'une centaine de brasses, qu'on laisse



filer par le fond armée de plusieurs centaines d'hameçons, boîter les hameçons, c'est se livrer à une besogne de quelques heures. Une fois la palanque larguée, on peut localiser sa position grâce à de petits barils peints de rouge ou de vert sur lesquels sont inscrites les initiales du capitaine.(13) Sa remontée en travers de la barge, une opération pénible puisque la ligne est alourdie par les captures, exige environ trois heures de labeur et d'inquiétude: le "coup de trôle" a-t-il été profitable? La ligne va-t-elle se briser sous le poids? Si la mer est grosse, comment se protéger des embruns à bord d'une embarcation dont les flancs sont bas, conçus pour faciliter le hâlage?

S'il peut en toute liberté choisir ses partenaires, le propriétaire d'une embarcation préfère souvent partager avec les membres de sa famille et de son clan le produit de sa pêche ainsi que le coût des agrès et des provisions. De retour à terre, sa famille participe également à la transformation des prises selon des procédés rudimentaires éprouvés depuis longtemps. Tandis que le maquereau, le saumon, l'éperlan sont écoulés frais sur les marchés, presque toute la morue est soumise au salage et au séchage. La plus importante variété de morue séchée, la "Gaspé Cure" ou "morue de Gaspé", n'a qu'une faible teneur en sel. Empilé sur une table ou "étal", le poisson est successivement éviscéré, étêté, lavé, tranché et ensuite salé dans une cuve à saumure où il est disposé en rangées, la chair en haut. Après 48 heures, on vide la cuve, on trempe le poisson dans sa propre saumure, on l'empile pour 5 ou 6 heures et on le soumet ensuite au séchage en exposant ses chairs au soleil sur un treillis ou vigneau. Suivant la taille de la morue et les conditions météorologiques, le séchage dure de quatre à cinq semaines. L'élimination de l'eau se fait par osmose. Lorsqu'une précipitation s'annonce, les femmes empoignent les brouettes qui servent au charroi du poisson et se précipitent vers les vigneaux pour mettre la morue à l'abri. Dans plusieurs anses de pêche, on produit

aussi en assez forte quantité une morue fortement salée ou "verte", plongée dans la saumure jusqu'à saturation, qui exige moins de soins et se vend à des prix moins élevés. L'automne se prête également un peu partout à la préparation d'une morue intermédiaire, moins salée que la "verte" et moins sèche que la "Gaspé Cure".(14)

Ces brèves considérations sur le métier nous montrent bien que la pêche n'est pas une sinécure. Elle a d'ailleurs toujours été pratiquée dans des conditions difficiles en Gaspésie. Contrairement à la Nouvelle-Ecosse, la péninsule est éloignée des fameux bancs morutiers de l'Atlantique-Nord et la pêche hivernale, plus rémunératrice, s'est toujours avérée chimerique à cause du gel plus ou moins complet des eaux littorales et de la présence des banquises.(15) On commence à traquer le hareng et la morue en mai et la pêche se poursuit ensuite jusqu'en novembre, soit guère plus d'une centaine de jours ouvrables par saison puisque la moindre bourrasque et confine les embarcations au quai en plus de ralentir et souvent de compromettre le séchage du poisson. Certaines saisons sont désastreuses: les plus âgés se souviennent peut-être de l'année 1927, de ses tempêtes répétées en juillet, de ses pluies diluviennes et de ses brouillards opaques en automne, qui ont condamné le pêcheur à vendre à vil prix et en faibles quantités une morue verte plutôt que séchée.(16)

La raréfaction de la morue et de la boëtte, qu'on attribue généralement au marsouin, inquiète également les observateurs de l'époque. La morue tarde souvent à entrer dans les eaux du littoral et la taille moyenne des prises a diminué depuis quelques années.(17) La désertion du homard, plus spectaculaire encore, reste inexplicite. L'environnement impose donc au pêcheur de lourds handicaps qui compromettent doublement son rendement au travail puisqu'il ne peut renouveler à sa guise, faute de revenus, un matériel souvent usé, qui exige habituellement un taux de remplacement rapide. Sa production, surtout axée sur la morue, lui vaut d'ailleurs un revenu d'autant moins élevé qu'il approvisionne en poissons à faible valeur commerciale des négociants dont la prospérité, fondée sur un demi-monopole, dépend des bas prix qu'ils versent au pêcheur. Mais il s'agit là d'une autre histoire, dont nous reparlerons plus tard en évoquant la crise des années trente qui a bloqué les avenues du commerce occidental et porté un dur coup au pêcheur gaspésien.

**Paul Larocque, professeur  
Université du Québec à Rimouski.**

1. P.E. Paradis, "Quelles sont les possibilités de développement de la Gaspésie?" dans *L'Actualité Économique*, septembre 1926, v. II, no 6, p. 9.
2. Raoul Blanchard, *L'Est du Canada français*, Montréal, Beauchemin, 1935, V. I, p. 86.
3. *Recensement du Canada*, 1941, V. IX, p. 143.
4. *Ibid.*, 1931, V. XII, p. 692.
5. Marcel Rioux, *Belle-Anse*, Ottawa, Musée National du Canada, bulletin 138, 1961, 2e édition, pp. 11 et sq; Raoul Blanchard, *op. cit.*, pp. 88-89.
6. *Rapport du Comité d'Enquête pour la protection des Agriculteurs et des Consommateurs [Commission Héon]*, s.l., S. éd., 1959, p. 288.
7. *Recensement du Canada*, 1931, V. VIII, p. 18.
8. Le golfe présente l'aspect d'une cuve qui longe le littoral nord de la Gaspésie. Après avoir hiverné à une grande profondeur, la morue remonte vers les "bancs" au printemps pour trouver une nourriture abondante dans une eau réchauffée par le soleil. Cf. *Entrevue avec Louis Bérubé* à Saint-Jean-Port-Joli, le 28 octobre 1974. Monsieur Bérubé a autrefois été directeur de l'École des Pêcheries de Sainte-Anne-de-la-Pocatière.
9. Jacquelin Harvey, *Le trafic maritime de la Côte-Nord*, Québec, Ministère de l'Industrie et du Commerce, 1973, p. 41. En général, on compte deux hameçons par ligne, deux lignes par homme, deux hommes par barque, soit huit hameçons au total.
10. Témoignage de Simon Duguay et Aurèle Lebreux, pêcheurs de Sainte-Thérèse et Petite-Rivière respectivement à l'émission "Le Réveil Rural" (Radio-Canada), le 15 février 1956. Aussi: Lionel Boisseau, *La mer qui meurt*, Montréal, Zodiaque, 1939, pp. 93-94.
11. Témoignage. . . , *op. cit.*
12. Rioux, *Belle-Anse*. . . , p. 19.
13. Arthur Labrie, "Notre territoire de pêche maritime", dans *Pêche et Chasse*, Montréal, Fides, 1946, p. 62.
14. Louis Bérubé (Saint-Jean-Port-Joli), ex-directeur de l'École des Pêcheries de Sainte-Anne-de-la-Pocatière, Gaston Rioux, (Montréal), secrétaire général de Pêcheurs-Unis du Québec, et Armand Dubé (Saint-Georges de la Malbaie) ont successivement éclairé notre lanterne sur cette question.
15. Blanchard, *op. cit.*, p. 58.
16. Documents de la Session, *Rapport général du ministre de la Colonisation, des Mines et des Pêcheries* de la province de Québec pour l'année finissant le 30 juin 1928, V. 62, no 1, p. 386.
17. *Ibid.*, 1929, V. 63, no 1, p. 396; 1931, V. 65, no 1, p. 200. Les explications fournies, un peu simplistes, ne font aucun cas des variations de la température, des courants et du degré de salinité.

Source des photos: *Rapport général du Ministère de la Chasse et des Pêcheries de la Province de Québec concernant les activités du département des Pêcheries maritimes pour l'année civile 1944*, Québec, Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1945, 57.