

La pêche au phoque

Histoire d'une des premières industries de la Basse-Côte-Nord du Québec



Maro Adjemian, Adrienne Blattel et Monica Green

« La terre que vous voyez – et même au-delà – m’appartient. Il n’y a pas de frais, ni d’avocats ni d’impôt ici. Je fais pas mal ce que je veux. Mes moyens sont amplement suffisants, car j’ai ma propre industrie. Ces goélettes viennent chercher des peaux de phoque, de l’huile de phoque et du saumon; en échange, ils me donnent tous les produits de première nécessité et vraiment toutes les commodités dont j’ai besoin pour mener ce genre de vie que j’adore. »

- Samuel Robertson, 1833



Introduction

Depuis près de 9000 ans, les gens viennent sur la rude côte nord du Golfe du Saint-Laurent, en raison de la richesse exceptionnelle de ses ressources marines. Pendant leur migration annuelle de l’Arctique, des milliers de phoques du Groenland passent près de ce littoral, qu’on appelle la Basse-Côte-Nord du Québec.

Au XVIII^e siècle, des représentants de la Nouvelle-France lancent la pêche commerciale du phoque ou loup-marin le long de ces rives. Les pionniers s’y installent en permanence au cours du XIX^e siècle et une guirlande de villages isolés surgit en même temps qu’une grande industrie de pêche au phoque. Ces pionniers inventent des dispositifs de plus en plus complexes pour capturer leurs proies. Les habitants de la Côte utilisent alors les phoques de plusieurs façons.

Ils vendent les peaux et l’huile à des entreprises commerciales, consomment la chair ou en nourrissent leurs chiens d’attelage; ils confectionnent également des vêtements imperméables en peau de phoque, essentiels à la survie dans ce climat rigoureux de la Côte. La pêche au phoque prend une envergure sans précédent dans le village de La Tabatière, où le légendaire pionnier écossais Samuel Robertson a établi le poste de pêche au phoque le plus productif de la région.

Cette activité prend fin dans les années 1980 et avec elle, une importante part de la culture de la région. La pêche au phoque, qui a déjà été le moteur de l’économie de la Basse-Côte-Nord, est connue de peu de Canadiens dont la plupart ignorent jusqu’à l’existence de cette industrie historique. En dépit de la controverse entourant la capture des phoques, cet important pan de l’histoire canadienne a sa place aux côtés de la pêche à la morue et de la traite des fourrures. Ce livre raconte l’histoire méconnue de la pêche au phoque qui fait partie du riche patrimoine culturel de la Basse-Côte-Nord du Québec.



La Basse-Côte-Nord du Québec, également appelée la Côte, formée de 15 villages compte une population de près de 6000 habitants. Les villages sont disséminés sur une surface de 400 km.

Migration du phoque du Groenland

La Basse-Côte-Nord du Québec abrite quatre espèces de phoques : le phoque du Groenland, le phoque commun, le phoque à capuchon et le phoque gris. Les phoques du Groenland, les plus nombreux, se classent au troisième rang mondial des espèces de phoques avec une population approximative de 5,8 millions de mammifères. Des groupes compacts de phoques du Groenland longent la Côte au cours de leur migration annuelle, ce qui en fait l'espèce de prédilection pour la pêche au phoque en Basse-Côte-Nord.

C'est dans l'Atlantique du Nord-Ouest qu'on trouve le plus important regroupement de phoques du Groenland. Pendant l'été, ses populations se retrouvent au nord-ouest du Groenland et dans l'est de l'Arctique canadien. En octobre, les phoques entreprennent une longue migration vers des régions plus tempérées pour la période des naissances et de la mue – soit le long des côtes de Terre-Neuve ou dans le Golfe du Saint-Laurent.

Les *blanchons* ou petits du phoque du Groenland de la colonie du golfe naissent généralement à la fin de février ou au début de mars, sur les bancs de glaces flottantes, près de l'île d'Anticosti et des îles de la Madeleine. En mai, une fois que les petits sont sevrés et que les animaux ont mué, le troupeau de phoques du Groenland quitte sa zone d'hivernage et remonte peu à peu vers les eaux de l'Arctique.



Phoques du Groenland à différentes phases de maturité : le nouveau-né ou le « blanchon », le « brasseur » un peu plus vieux, la « bête de la mer » ayant presque atteint la maturité et la « pattes jaunes » en pleine maturité avec des taches en forme de harpe sur le dos.

Migration du phoque du Groenland. La plus grande partie de la population reste sur les côtes de Terre-Neuve, mais les colonies du golfe se déplacent vers le détroit de Belle-Isle, longent la Basse-Côte-Nord et s'aventurent au milieu du Golfe du Saint-Laurent.



La capture des phoques – une pratique ancienne

Bien avant l'exploitation de la pêche commerciale du phoque, les gens profitaient déjà de la prodigieuse abondance des phoques sur la Basse-Côte-Nord. L'arrivée des peuples autochtones, les premiers à fouler cette région pour chasser les phoques et autres mammifères marins il y a plus de 8000 ans, a coïncidé avec le retrait de la calotte glaciaire. Relativement faciles à attraper, les phoques ont attiré les peuples anciens de l'Arctique et de l'intérieur sur le littoral.

Les Innus qui sont essentiellement un peuple de l'intérieur passent du temps sur la Côte pendant les mois plus chauds de l'été et chassent les phoques quand l'occasion se présente. Les Innus préfèrent chasser les espèces sédentaires comme le phoque commun au lieu du phoque du Groenland migrateur. Comme les Inuits, ils utilisent les peaux et l'huile de phoque pour leurs besoins personnels et les échangent également avec les Européens.

Traditionnellement, les phoques sont utiles aux Inuits comme aux Innus (également appelés les Montagnais), pour qui ils sont surtout une bonne source de nourriture et de vêtements. Les Inuits qui viennent en premier sur la Basse-Côte-Nord, entre 1550 et 1600, y vivent principalement de la chasse au phoque. Comme les Inuits de tout l'Arctique canadien, ceux qui habitent la Côte utilisent la viande de phoque de mille et une manières : nourriture et huile pour s'éclairer, cuisiner et se réchauffer. Avec les peaux de phoque, ils confectionnent des vêtements, des abris et des embarcations. De plus, ils échangent les produits de phoque avec les Européens contre d'autres articles.



Les Inuits capturaient parfois des phoques sur la rive, mais la plupart d'entre eux les chassaient en kayaks dans les eaux libres.



Innus chassant les phoques sur la glace qui borde la rive nord du Saint-Laurent.

Nouvelle-France

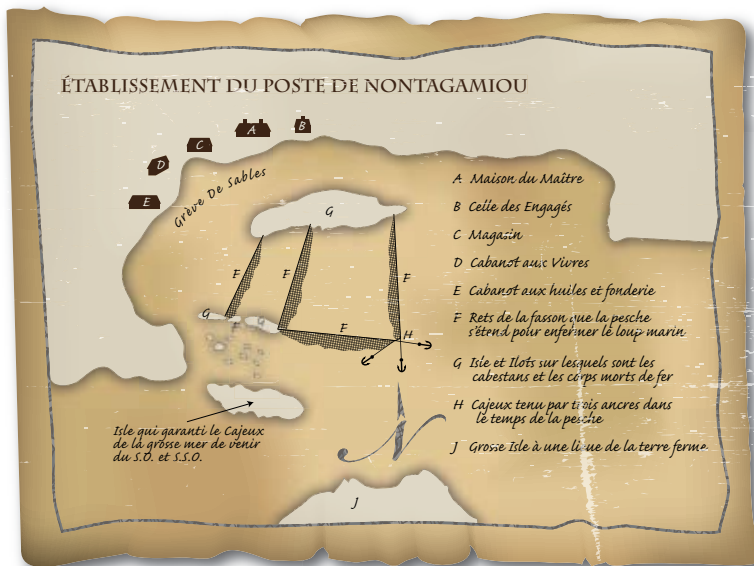
Lorsque les Européens arrivent en Amérique du Nord, ils s'intéressent rapidement aux prodigieuses colonies de phoques du Groenland de la Basse-Côte-Nord. À la fin du XVII^e siècle, le roi de France commence à concéder à d'importants notables de la Nouvelle-France de grandes parcelles de terrain du littoral appelées *concessions*. Créé pour aider la France à rester maître de ce vaste territoire, ce système de concession des terres donne aux bénéficiaires le droit de pêcher le phoque et la morue et de faire la traite des fourrures avec les Inuits et les Innus. L'un des premiers concessionnaires très connus du début des années 1700, Augustin le Gardeur de Courtemanche, dirige une grande entreprise de pêche au phoque à partir du port de Brador.

Au fil du temps, plusieurs autres postes de pêche sont établis et la pêche au phoque devient une importante industrie en Nouvelle-France. Les techniques de pêche s'améliorent et les responsables commencent à tirer parti d'une pêcherie pendant la migration des phoques en hiver et au printemps. En 1738, un poste de chasse au phoque particulièrement lucratif, *le poste du Gros Mécatina* est exploité près de l'actuel Mutton Bay. Vers 1742, le poste emploie jusqu'à 24 hommes, originaires de la région de Québec pour la plupart. Une équipe d'Innus vit au poste, troquant des fourrures contre de la nourriture et autres provisions.



Les Basques ont probablement été les premiers Européens à capturer des phoques en Amérique du Nord. Du XVI^e au XVIII^e siècle, les pêcheurs basques originaires du sud-ouest de la France et du nord-ouest de l'Espagne sont venus dans le Golfe du Saint-Laurent pour chasser les baleines. Ils prenaient aussi des phoques pour leur fourrure et pour l'huile. Le petit lard du phoque ou la graisse de la baleine qu'ils mettaient à bouillir dans de grands fours extérieurs se transformait en huile qu'ils rapportaient en Europe.

Carte du poste de pêche de Nontagamiou (près de l'actuel Chevery) autour de 1740. Les concessionnaires devaient investir des sommes faramineuses en capital et main-d'œuvre dans ces postes. Comme d'habitude, ils engageaient un capitaine, un navigateur, des marins, des charpentiers, des tonneliers et des pêcheurs; tous étaient retenus loin de leurs familles pendant six mois d'affilée. À la fin de la saison, ils exportaient en France l'huile de phoque qui servait pour l'éclairage et le tannage du cuir. Les peaux étaient expédiées à Québec où on en faisait des soulers, des bottes, des harnais et des revêtements.



D'une main-d'œuvre saisonnière à l'établissement permanent

Près de 1790, après la conquête de l'Amérique du Nord par l'Angleterre, la Compagnie du Labrador reprend des concessionnaires tous les postes de pêche au phoque de la région. Des employés saisonniers sont engagés pour s'occuper de la pêche au phoque. Au moment de la faillite de la Compagnie du Labrador en 1820, d'anciens employés et autres pionniers ont la possibilité de prendre en main des postes de pêche et de revendiquer de nouveaux postes inoccupés. La perspective de ressources abondantes et de liberté sans limites attire les pêcheurs migrants dans la région. Certains des postes de pêche au phoque deviennent les assises des villages d'aujourd'hui, marquant le début de l'établissement permanent sur la Basse-Côte-Nord. Vers 1860, plus de 50 postes dispersés sur le littoral près des riches fonds de pêche sont habités à longueur d'année. Les phoques sont la principale ressource de la Basse-Côte-Nord aux premiers temps de l'établissement permanent.



Les nouveaux arrivants étaient d'origines diverses. Les premières vagues d'émigrants amenèrent des pionniers écossais, anglais et américains, incluant Samuel Robertson, entrepreneur écossais et fondateur de La Tabatière. Les francophones de la rive sud surpeuplée du Saint-Laurent ont suivi peu après. Entre 1860 et 1900, une arrivée massive de colons de Terre-Neuve, dont les familles Willcott et Organ, a augmenté la population. Sur cette photo, Ivy Gallichon Robertson (à droite) pose avec Beatrice Organ Willcott, en 1946.



Contrairement aux employés de la Compagnie du Labrador, les pionniers étaient obligés de rester sur la Côte durant toute l'année pour protéger leurs postes de pêche au phoque. Ils bâtissaient des maisons et faisaient venir leurs familles pour vivre et travailler avec eux. Cette photo montre l'arrière-cuisine rustique de Bill Gallichon dans les années 1930.

Samuel Robertson : fondateur de La Tabatière

Vers 1820, un Écossais du nom de Samuel Robertson se porte acquéreur des postes de pêche de La Tabatière et de Brador appartenant à la Compagnie du Labrador alors en faillite. Originaire des îles Orcades, il avait été engagé, au début du XIX^e siècle, par la Compagnie du Labrador qui l'a envoyé travailler sur la Côte. Robertson établit une maison à Sparr Point, juste en face de son poste de pêche. Il épouse Mary Anne Chevalier et ils élèvent ensemble sept enfants.



Portrait de Samuel Robertson I. Comme seulement quelques pionniers vivaient sur la Côte à l'arrivée de Samuel Robertson à La Tabatière, ce dernier a recruté ses travailleurs ailleurs, encourageant ainsi plus de gens à s'installer dans la région. Sa famille a grandi et ses fils vinrent travailler à ses côtés. Les parts dans la pêche de Samuel Robertson furent transmises par héritage dans la famille pendant des générations jusqu'à ce que leurs licences de pêche des phoques soient révoquées dans les années 1980. Robertson est encore un nom de famille fort répandu à La Tabatière.

Samuel Robertson perfectionne les techniques de pêche au phoque à un point tel que son poste devient le plus productif de la Côte. John James Audubon, célèbre naturaliste américain, rencontre Robertson à La Tabatière en 1833 et note dans son journal :

« Nous avons visité aujourd'hui le poste de pêche au phoque d'un Écossais, nommé Robertson... Cet homme qui réside ici depuis vingt ans s'est marié avec une femme du Labrador, la fille d'un monsieur Chevalier de Brador; il a eu une famille de six enfants et une fort belle femme. Il possède une maison confortable et un petit jardin, dans lequel il cultive quelques navets, patates et divers légumes. Il semble être le seigneur de toutes ces régions, très satisfait de son sort. Il m'a dit que ses bénéfices de l'an dernier totalisaient trois mille dollars... Ses cuves d'huile de phoque étaient remplies et il s'affairait à charger une goélette en route pour Québec. »



Sparr Point, site de l'établissement de pêche des Robertson à La Tabatière. Au premier plan, une goélette courrier appartenant à Samuel J. Robertson, qui était postillon pour la région, des années 1930 aux années 1950.

La grande pêche

Au début, le seul gréement disponible pour capturer le phoque était de simples filets individuels, semblables à ceux qui servaient pour la pêche à la morue ou au saumon. Ils se sont transformés en des appareils complexes de filets reliés les uns aux autres qu'on appelait une *pêche*. Une partie de ces engins pouvait être retenue sur les hauts-fonds rocheux ou les îles du littoral et l'autre partie amarrée avec des grappins ou des ancres. La trappe attirait les phoques dans un labyrinthe de filets où plusieurs étaient pris.

Chaque pêche à phoque était unique, car elle était conçue de manière à convenir à son site particulier. Le poste de Samuel Robertson de La Tabatière était le plus productif sur la Basse-Côte-Nord. S'adaptant à la configuration unique des îles et des bas-fonds de La Tabatière, il a développé un agencement complexe et efficace de sa pêche, qui lui valut le titre de la *grande pêche*.

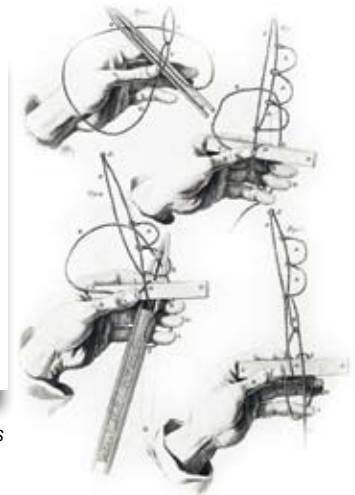
La grande pêche était installée au début de décembre. Les pêcheurs tendaient le filet principal de La Tabatière à la pointe nord de l'île Fishery. En arrivant, les phoques

trouvaient leur route migratoire bloquée par le filet; ils s'engageaient alors dans une grande porte ouverte à dessin qui menait dans la partie principale de la pêche. On y trouvait à l'intérieur, deux ailes ou trappes en pointu dotées chacune d'une porte menant dans une chambre fermée. La plus profonde et la plus grande de ces trappes s'appelait le *grand filet*, et l'autre, le *casse-tête*. Plusieurs phoques se perdaient dans le labyrinthe de trappes, se maillaient dans les filets et se noyaient. La *petite pêche* a été pensée pour les phoques qui contournaient la grande pêche et s'esquivaient entre l'île Fishery et l'île Lower Fishery.

Le poids total des filets et câbles de la grande pêche excédait 1600 kilos (environ 3300 livres) et l'équipement nécessaire à son assemblage coûtait des milliers de dollars. Cependant, les essais successifs et l'innovation de M. Robertson ont été récompensés. À son apogée, la pêcherie de phoques de Robertson capturait 3600 bêtes en une saison.



Les filets de pêche (également appelés rets) nécessitaient des soins constants. Ils pouvaient être déchirés par les glaces en dérive, endommagés par une tempête, usés par les rochers ou brisés par les phoques. La fabrication et la réparation des filets étaient un art bien particulier. La technique s'appelait le tricotage. Dans le temps, tous les profits de l'huile de phoque servaient à l'entretien et au remplacement des filets de la grande pêche.



GRANDE PÊCHE DES ROBERTSON

Pointe North Side



Pointe Sparr

Île Fishery

Île Lower Fishery

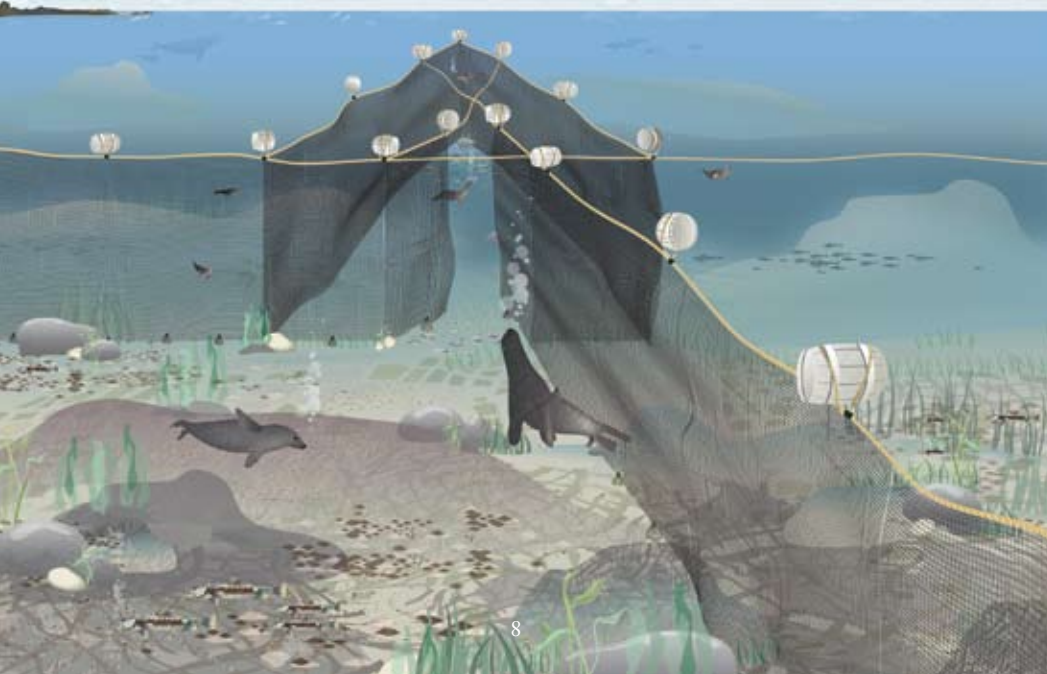
Porte

Petite pêche

Carré

Grand filet

LE GRAND FILET



8

Les filets de fonds

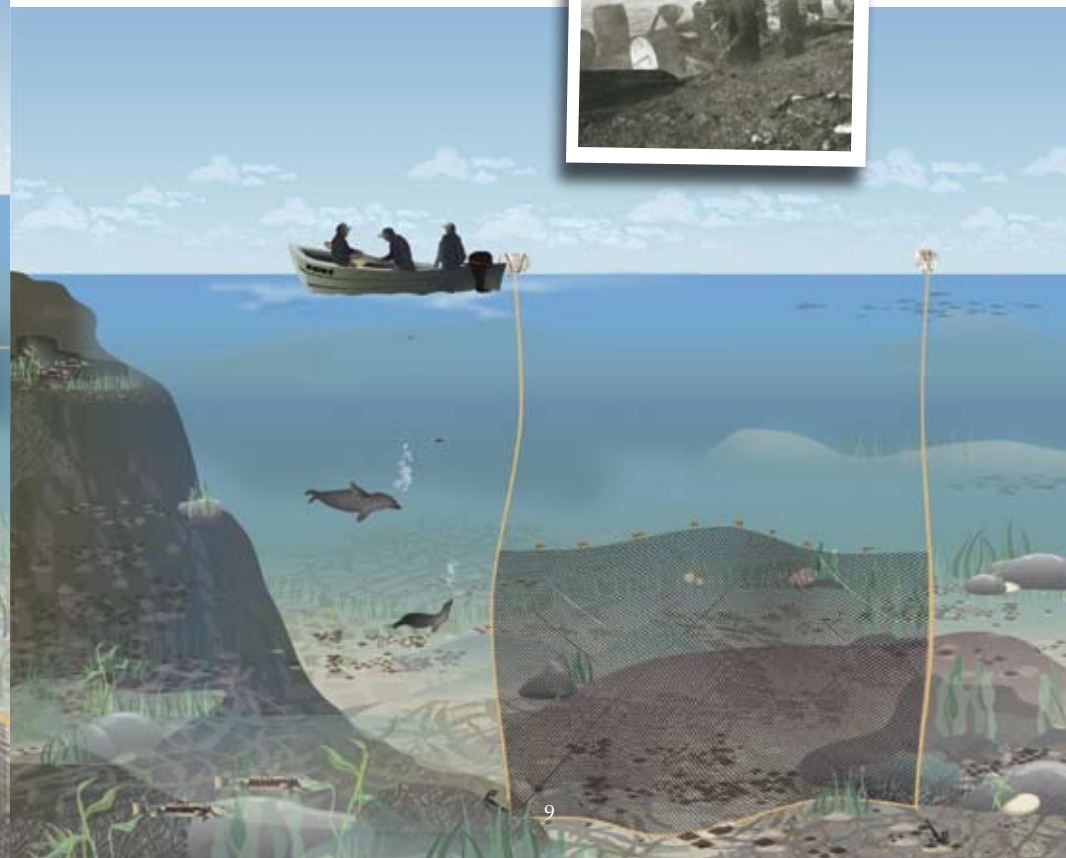
Les pêcheurs de la Basse-Côte-Nord capturaient aussi les phoques à l'aide d'un appareil beaucoup plus simple de *filets de fonds*. Ces derniers étaient de grands filets rectangulaires déployés séparément dans les eaux libres du golfe. Deux coins du filet étaient retenus par des bouées en bois qui flottaient à la surface tandis que les deux autres étaient immobilisés par des grappins au fond du golfe. Des flotteurs de liège étaient fixés à intervalles sur le bord supérieur du filet et des plombs attachés sur le bord inférieur afin de maintenir les filets tendus à la verticale dans l'eau. Les filets de fonds qu'ils appelaient également *charnettes* (shoal nets) étaient installés pendant la nuit et les phoques remontés le lendemain.

Par contraste aux centaines, voire aux milliers de phoques qui pouvaient être capturés dans une pêche, la récolte de 60 à 100 bêtes était considérée comme une bonne prise pour une charnette.

Cependant, l'installation de ce genre de filet était beaucoup plus économique que celle d'une pêche, car il fallait seulement deux hommes pour remonter les phoques capturés. De plus, le risque qu'un filet de fonds soit endommagé était plus faible, étant donné qu'il était posé dans les eaux libres, loin des glaces en dérive et des rochers pointus. La plupart des pêcheurs de Mutton Bay préféraient donc tendre des charnettes plutôt qu'une pêche. Dans les autres villages de la Côte, les pêcheurs individuels qui ne détenaient pas de parts dans une pêche utilisaient les charnettes. À La Tabatière, même ceux qui avaient des parts dans la grande pêche tendaient souvent des charnettes en extra.



À la fonderie de Mutton Bay.



9

En décembre, la glace de mer était généralement formée le long de la rive des villages. Les pêcheurs devaient diriger leurs embarcations à travers les glaces et se rendre dans les eaux libres où les phoques étaient capturés.



Sortir pour la pêche

La pêche au phoque comportait deux phases distinctes, soit la pêche elle-même, entre la mi-décembre et la mi-janvier, et la fonderie en mai, lors de la préparation de l'huile et des peaux. La pêche au phoque occupait une courte période intensive de deux ou trois semaines à la fin de décembre. Les hommes installaient leurs filets à l'automne, avant la formation des glaces, et attendaient patiemment que les phoques arrivent. Les villages plus à l'est avertissaient généralement les pêcheurs de La Tabatière dès qu'ils repéraient les phoques du Groenland en migration, ce qui provoquait beaucoup d'agitation. Après les difficiles tâches afférentes au tricotage et à la mise en place de leurs filets, les hommes étaient anxieux de voir les phoques.

« Vous commencez à l'automne : vous préparez vos filets de pêche et lorsque les phoques arrivent, vous installez vos câbles. Puis, environ une semaine plus tard, vous installez vos filets de pêche et vous affalez, c'est-à-dire que vous descendez vos filets en tirant, à peu près tous les deux matins, et dès que vous récoltez trois ou quatre phoques, eh bien vous savez que très bientôt ils arriveront en bancs. »

- Clifford Robertson, La Tabatière, 1983

Pendant les semaines où les phoques nageaient en gros groupes au large des côtes du village, les pêcheurs quittaient leurs maisons dès l'aube pour aller, dans le froid glacial, remonter leurs filets et hisser leurs prises. Ils ramaient jusqu'à leurs filets, dégageaient les phoques et les transportaient sur leurs bateaux. Comme un phoque pouvait peser jusqu'à près de cent kilos (plusieurs centaines de livres), les pêcheurs devaient le plonger et le replonger plusieurs fois dans l'eau avant d'acquiescer l'élan dont ils avaient besoin pour le soulever à bord du bateau.

Dès que le bateau était rempli à pleine capacité, les hommes revenaient à la rame jusqu'au rivage avec leurs prises qu'ils tiraient dans le village sur des traîneaux à chiens. Ils procédaient à l'habillage de plusieurs des phoques sur le champ avant qu'ils gèlent complètement, détachant la peau et le lard de la carcasse. Les peaux étaient empilées entre des couches de neige dans des entrepôts où elles restaient congelées jusqu'au printemps, aux côtés de tous les phoques entiers non habillés. La majeure partie de la viande servait à nourrir les chiens de traîneau.



Les pêcheurs dégagent un phoque de leurs filets en 1964, près de Harrington Harbour. La majorité des pêcheurs souffrent aujourd'hui d'arthrite qu'ils doivent à l'immersion trop fréquente de leurs mains dans l'eau froide lorsqu'ils installaient les filets ou remontaient les phoques.

La fonderie

En mai, quand la température se réchauffait suffisamment pour dégeler les peaux, la préparation des produits de phoque commençait. Pendant presque toutes les années de la durée de la pêche au phoque, les pêcheurs préparaient eux-mêmes l'huile et les peaux de phoque qu'ils grattaient soigneusement pour en détacher le lard. Les peaux réservées à l'utilisation ménagère étaient salées et tendues sur des cadres en bois pour sécher. La majorité des peaux étaient salées et mises dans des contenants pour être vendues. Les pêcheurs coupaient ensuite le lard en petits cubes qu'ils faisaient fondre dans une immense marmite en fer ou chaudière déposée dans un four à bois. Ils laissaient refroidir la graisse entièrement transformée en huile avant de la verser dans de grands barils. Remplir un baril de 45 gallons d'huile nécessitait le petit lard de 6 à 8 phoques. On mangeait les petits morceaux de gras et de viande croustillants restés au fond de la marmite (qu'on appelait *cretons*) ou on les donnait aux chiens.



Le travailleur Derilas Landry sépare le lard des peaux de phoque à l'usine de transformation de La Tabatière. Cette usine a été construite par Louis T. Blais en 1936, grâce à un prêt de Samuel Robertson II. En 1938, la St. Lawrence Sea Products a acquis l'usine et s'approvisionnait auprès des pêcheurs locaux en peaux de phoque qu'elle traitait. Les employés d'usine détachaient le lard des peaux qu'ils faisaient fondre en huile. La production enregistrait jusqu'à 450 gallons d'huile de phoque par jour. Un incendie a détruit l'usine qui a été abandonnée en 1951



Les Robertsons avec l'huile de phoque de leur fonderie de La Tabatière, dans les années 1920.

Parfois, plutôt que de préparer l'huile eux-mêmes, les pêcheurs pouvaient vendre les peaux entières à des usines de transformation du poisson qui les traitaient. De 1936 à 1951, La Tabatière a eu sa petite usine de transformation du phoque. Cependant, de 1965 à 1972, une usine située à l'île Schooner près de Harrington Harbour traitait l'huile et les peaux de phoque. Pendant la période de la pêche au phoque, on y traitait environ 5000 peaux de phoque par année et on produisait approximativement 2000 gallons d'huile de phoque par jour.



Samuel Robertson, le cinquième du nom, et Thomas Gallichon à la fonderie de Robertson de La Tabatière, dans les années 1920. Au milieu, la grande marmite en fer contient du gras de phoque qu'on fait bouillir pour le transformer en huile. Selon une vieille tradition le long de la Côte, toute personne qui visite une fonderie pendant que les hommes y travaillent était obligée de dire « Honneur à l'industrie » sous peine de se voir complètement aspergée de graisse par les travailleurs!

L'économie protège du besoin : les nombreuses utilisations du phoque

Les villages de la Basse-Côte-Nord dépendaient de la pêche au phoque pour leur survie. Les produits dérivés de leur pêche, utilisés sur place ou exportés, représentaient une importante source de revenus. Sur la Côte, la viande servait à nourrir les habitants et les chiens de traîneau. Avec la fourrure, les femmes confectionnaient des bottes, des mocassins, des chapeaux et des mitaines. Le cuir servait à fabriquer les harnais de chien. Pendant la période de fonderie, on faisait frire des beignes dans l'huile de phoque, un vrai régal!

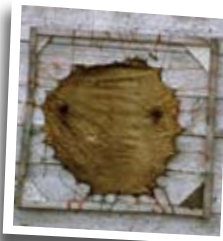


Les chapeaux en loup-marin, comme celui de gauche, étaient à la mode à Paris et à New York au début du XX^e siècle. Cette annonce a été publiée pour la première fois dans le journal Ladies Home en 1910.

L'huile et les peaux de phoque dont les familles de La Tabatière n'avaient pas besoin pour leur propre consommation étaient exportées. Il existe depuis des siècles un marché pour les produits de phoque de la Basse-Côte-Nord et la pêche de phoque relie les familles de la Côte à l'économie mondiale. Dès 1770, la demande pour l'huile de phoque s'est accrue considérablement, car les Européens commençaient à se servir des lampes à l'huile pour éclairer leurs maisons. Pendant les premières années de la révolution industrielle, l'huile de phoque servait de lubrifiant pour la machinerie. Au XX^e siècle, elle était exportée pour être transformée en lubrifiants pour la machinerie, les produits oléagineux consommables et les cosmétiques et pour servir à la préparation du cuir et des tissus. Les peaux étaient exportées et transformées en produits variés : mitaines, chapeaux, bottes, souliers, manteaux, sacs à main et ceintures. Le cuir servait surtout pour couvrir les meubles et rendre les bottes et les souliers résistants à l'eau.



Île Gallichon (près de Tête-à-la-Baleine), dans les années 1920. Les marchands sillonnaient chaque année la Basse-Côte-Nord en goélettes comme celle-ci pour échanger de l'huile et des peaux de phoque contre des provisions essentielles : engins de pêche, farine, bœuf, vêtements, meubles et autres articles importants pour les familles de la Côte.



Peau de phoque tendue sur un cadre pour sécher.

Histoires de femmes

Sur la Basse-Côte-Nord, il était rare que les femmes participent directement à la pêche au phoque. Réparer et mettre en place les filets, pêcher les phoques, faire fondre le lard et préparer les peaux étaient traditionnellement des tâches réservées aux hommes. Toutefois, les femmes jouaient un rôle clé dans la préparation de la viande et des peaux de phoque. Elles apprêtaient cette viande pour la famille sur des poêles à bois. Le premier repas de viande de phoque qu'elles servaient en décembre était un bon prétexte pour faire la fête. Au répertoire des recettes traditionnelles : soupe de phoque avec pois cassés, phoque bouilli avec bœuf salé, phoque en conserve, rôti de phoque, steak de phoque et tourte au phoque. Il revenait également aux femmes de préparer la viande de phoque pour les chiens de traîneau, en réservant une certaine quantité qui était conservée dans le sel pour les mois d'été.

Les femmes confectionnaient des vêtements en peau de phoque pour leur famille, incluant bottes à l'épreuve de l'eau, blousons, mitaines et chapeaux. Quelques-unes fabriquaient des articles en peau de phoque qu'elles écoulèrent à la Mission Grenfell, qui offrait des services médicaux aux villages côtiers éloignés et contribuait au développement de l'artisanat dans la région. C'était aux femmes de coudre les salopettes de toile, blousons et mitaines molletonnées des pêcheurs de phoques. Au retour des hommes d'une journée « aux phoques », les femmes lavaient leurs mitaines ainsi que les manches de leurs blousons et les étendaient à sécher dans la maison.



Jusqu'au début des années 1960, tout le monde possédait une paire de bottes en loup-marin. Elles étaient chaudes et à l'épreuve de l'eau. Le modèle et la technique pour la confection de ces bottes ont, au départ, été appris des peuples autochtones de la région.



Cette photo montre Délima Anderson McKinnon avec sa pêche de phoques dans les années 1930. C'est l'une des seules femmes connues à avoir pratiqué la pêche au phoque sur la Basse-Côte-Nord. Elle pêchait au nord de La Tabatière avec son conjoint, Charley McKinnon.

« J'ai commencé à confectionner des bottes en loup-marin après mon mariage. Je suppose que j'avais observé ma mère le faire. Je n'avais encore aucune expérience, mais j'étais d'habitude déterminée... J'ai mis pas mal de temps à les fabriquer, probablement cinq ou six heures. Une fois l'extérieur terminé, il faut retourner la botte et solidifier toutes les coutures pour les rendre imperméables. »

– Clara Cox, Harrington Harbour, 1997

RECETTE DE LA TOURTE AU PHOQUE

De Linda J. Robertson

INGRÉDIENTS :

3 tranches de porc salé
1 tasse de viande de phoque en cubes
1 tasse de pommes de terre en cubes
1 oignon
Sel et poivre au goût
Fond de tarte

Faire revenir les 3 tranches de porc salé, les retirer de la poêle. Dans la graisse de porc salé, faire revenir les cubes de viande et l'oignon. À mi-cuisson, ajouter les pommes de terre et suffisamment d'eau pour leur permettre de bien cuire. Laisser refroidir le mélange pendant 15 minutes. Le verser ensuite dans un fond de tarte. Recouvrir le tout d'une croûte de tarte et sceller. Cuire dans un four à 350° jusqu'à ce que la croûte de tarte soit bien dorée.

Gagner sa vie et survivre



Cette photo montre l'un des derniers attelages de chiens de La Tabatière vers la fin des années 1980. Aujourd'hui, les motoneiges ont remplacé les chiens de traîneau comme principal moyen de transport.

« La pêche au phoque représentait toujours 75 à 80 % de notre subsistance ici. C'était un bon travail que tout le monde aimait et on gagnait bien notre vie. »

- Laurie Cox, Harrington Harbour, 1997



Leonard Gallichon avec ses chiens de traîneau et du bois de chauffage.

La pêche au phoque de l'automne était au cœur de l'activité économique des habitants de la Côte. Les familles vivaient principalement de la pêche à la morue en été, mais en hiver il y avait peu à gagner ou rien du tout. L'arrivée des phoques pendant cette période était cruciale pour leur subsistance. Traditionnellement, la pêche au phoque était une source de revenus importante dans la région, où les habitants dépendaient d'un emploi rare ou saisonnier qui, souvent, fournissait la majeure partie du revenu annuel d'une famille.

Sur la Côte, les gens comptaient sur les produits de phoque pour leurs besoins quotidiens et leur survie. La récolte d'hiver de viande de phoque était une ressource particulièrement critique. La presque totalité de cette viande servait à nourrir les chiens de traîneau, car les gens avaient besoin de leurs bêtes pendant l'hiver pour survivre. Quand les hommes s'éloignaient pour abattre le bois nécessaire pour le chauffage de leurs maisons et la préparation de leurs repas, les chiens tiraient le bois sur des *cométiques* ou traîneaux en bois et servaient aussi pour aller chercher l'eau potable. En hiver, les attelages de chiens étaient le seul moyen de transport.

Fin de l'industrie de la pêche au phoque

Au fil des siècles, l'industrie de la pêche au phoque a eu ses hauts et ses bas. Le prix de l'huile de phoque et des fourrures a fluctué, de même que la population des phoques et le nombre des postes. Bien que l'effondrement du prix de l'huile de phoque, dans les années 1880, ait presque mis fin à l'industrie de la pêche au phoque, les gens renouèrent avec la tradition autour de 1945, en la fondant cette fois sur le marché des peaux de phoque. Cependant, vers la fin des années 1970, le marché de l'huile comme celui des peaux s'effrite de façon spectaculaire et la grande pêche traditionnelle est peu à peu abandonnée. En 1983, le marché européen bannit les produits de phoque. Dans les années qui suivent, le gouvernement canadien, cédant à la pression internationale croissante, interdit la pêche au phoque avec filets sur la Basse-Côte-Nord et prohibe complètement la capture d'hiver. Les pêcheurs se tournent alors vers la chasse au phoque adulte du Groenland sur la glace, qui dure quelques semaines au printemps. Aujourd'hui, les quotas pour la chasse au phoque sont strictement réglementés et il est défendu de chasser un animal qui n'est pas en âge de nager. Il n'est pas rare que les chasseurs de phoque soient bloqués par la glace qui les empêche d'atteindre la colonie pendant la très courte période où la chasse est ouverte.



Burland Anderson (à gauche) et Martin Bobbitt hissant un phoque du Groenland près de l'île Gull Cliff, 1984.

L'industrie du phoque est toujours matière à controverse. Les activistes sont préoccupés par la pérennité de la chasse et s'inquiètent à savoir si les phoques sont tués sans cruauté. Les partisans de la chasse au phoque indiquent qu'une chasse au phoque gérée avec soin ne constitue pas une menace pour les phoques du Groenland et qu'elle représente un moyen de subsistance important dans les régions côtières où les sources de revenus sont par ailleurs limitées. Certains adeptes de la chasse croient que le nombre de phoques doit être réduit afin de permettre à la population des morues de revenir aux niveaux d'autrefois, les phoques étant les plus gros consommateurs de morue. Les études scientifiques sont peu probantes sur ce point. Selon Pêches et Océans Canada, le troupeau de phoques du Groenland de l'Atlantique du Nord-Ouest est effectivement en santé. Estimée à 5,8 millions, sa population a presque triplé depuis les années 1970.

Bien que pratiquée aujourd'hui sous une autre forme, la pêche au phoque demeure une part importante de la culture et de la subsistance des habitants de la Basse-Côte-Nord. La vente des peaux de phoque représente encore près du tiers du revenu annuel d'une famille, un pourcentage substantiel pour une région déjà confrontée à une pénurie d'emploi.

La pêche au phoque au filet était parfaitement adaptée aux conditions écologiques du milieu. Le labyrinthe compliqué de filets démontre bien toute la créativité et l'ingénuité des Nord-Côtiers. Pendant plusieurs générations, ils ont été en mesure de subvenir à leurs besoins par le travail et par une relation équilibrée avec la terre et la mer. L'histoire de la pêche au phoque demeure importante pour les communautés vivant le long de la Côte – leurs moyens de subsistance y sont rattachés depuis des siècles.

Remerciements / Acknowledgements

Pour leurs précieuses contributions à la réalisation de ce livre, nous remercions chaleureusement les fondateurs, les consultants et les chercheurs ainsi que les membres nombreux des communautés qui nous ont prêté des photos et donné gracieusement leur temps, leur expertise et leurs efforts inlassables.

We gratefully acknowledge the invaluable contributions of funders, consultants and researchers in making this booklet possible, as well as the many community members who have loaned photographs, and donated their time, expertise, and hard work.

NOUS TENONS À REMERCIER TOUT SPÉCIALEMENT/
IN PARTICULAR, WE WOULD LIKE TO THANK:

Louise Abbott, Paul Charest (professeur associé, Département d'anthropologie, Université Laval, Québec), Sharon Chubbs-Ransom, Candace Cochrane, Bride Gallichon, Cindy Gibbons (Parks Canada), Douglas Green, Junior Green, Mary-Alice Green, Blanche Jones, Loyal Mansbridge, Verne Mansbridge, Ivy Robertson, Leonard Robertson, Linda J. Robertson, Linda M. Robertson, Maynard Robertson, Russell Robertson, William Robertson, Caroline Schaffer, Ivan Smith, ainsi que l'Association des pêcheurs de la Basse-Côte-Nord.

PROVENANCE D'IMAGES IMAGE SOURCES

Louise Abbott - 15
Fred Bruemmer – couverture, intérieur couverture
avant, 10
Rev. Robert A. Bryan - 10
Sharon Chubbs-Ransom – 6, 11
Candace Cochrane – 12, 13
Henry W. Elliot - 2
Minnie Gallichon - 9
Douglas Green - 13
Blanche Jones - 1
Library and Archives Canada, Acc. No. 1976-19-2 - 4

Library and Archives Canada, Acc. No. R9266-2127, Peter Winkworth Collection of Canadiana - 3
Michael McLuhan, MPA, avec l'autorisation de The Rooms Provincial Art Gallery, St. John's, TN-L - 3
Duhamel du Monceau – 8
The New York Public Library, Picture Collection, The Branch Libraries, Astor, Lenox and Tilden Foundations - 12
Ivy Robertson – 5, 8, 12, 14, 16
Leonard Robertson - 6
Société historique de la Côte-Nord, Fonds Famille Comeau – 11

CITATIONS :

- Citation par/Quote by Samuel Robertson, intérieur couverture avant. In Belvin, Cleophas. *The Forgotten Labrador*. Montreal and Kingston: McGill-Queen's University Press, 2006.
- Citation par/Quote by Audubon, page 6. In Buchanan, Robert. *The Life and Adventures of Audubon the Naturalist*. London and Toronto: J.M. Dent and Sons, 1924.
- Dessin de la grande pêche/Illustration of the Big Fishery, page 9. From *The Lower North Shore*. Gouvernement du Québec: 1984.
- Citation par/Quote by Clifford Robertson, page 10. Eastern Townships Research Centre, Louise Abbott fonds, 1983.
- Citation par/Quote by Clara Cox, page 13, et Laurie Cox, page 14. In Cox, Laurie. *Seal Fishery Diary: 1957-1977*. St. Anthony: Bebb Publishing Ltd.
- Chanson sur la pêche au loup-marin par/The Seal Fishery Song by Thomas Keats, page 16. Relevée par l'anthropologue/Collected by anthropologist Yvan Breton.

Publié par QLF en 2009 en partenariat avec/Published by QLF in 2009 in partnership with



Association Touristique
Gros Mecatina



Personnel et élèves de l'école Mécatina/Mécatina School, staff and students



Ont contribué au financement/Funding provided by:



Patrimoine canadien Canadian Heritage

