

La pêche aux homards, une activité à la fois familiale et industrielle

Fannie Joly-Emond

Il est facile de ressentir l'importance qu'a l'industrie de la pêche pour les habitants de la Péninsule, tant d'un point de vue économique que culturel. La saison de la pêche au homard est courte, mais cette période d'une durée moyenne de 70 jours semble cruciale à la survie de la communauté de Miscou qui est confrontée à des enjeux de rareté du travail et qui dépend largement des allocations de chômage.

Une histoire de familles

C'est au port de Miscou, un peu après 3 heures du matin, un beau jour de juin, que j'ai rejoint Antoine, fin trentaine, capitaine de son embarcation depuis quatre ans après l'avoir rachetée à son beau-père. L'équipage était aussi composé de son beau-frère, Luc, du même âge, et d'Alexis, 25 ans, qui fait ses débuts à la pêche au homard cette saison.

Le bateau voisin, accosté au même quai, avait une rampe d'accès particulière. C'est lorsque j'ai vu un vieil homme s'approcher avec deux cannes pour l'aider à se déplacer que j'ai pu comprendre la place de la famille dans cette industrie. Antoine m'a raconté que la fille et le fils de cet homme avaient pris le relais des « lourdes » tâches sur le bateau et que celui-ci continuait de se présenter « chaque jour » pour faire naviguer le bateau en mer. Antoine, ayant lui-même racheté le bateau de son beau-père, j'ai pu apercevoir des photos de ses jeunes enfants mettant la main à la pâte sur le bateau. Il mentionne que ses enfants veulent devenir pêcheurs comme lui et qu'il commence à

explorer la possibilité d'acheter un autre bateau et un autre permis de pêche pour que chacun de ses enfants puisse poursuivre la même carrière que lui.

Comment attrape-t-on le homard ?

Au port de Miscou, les bateaux partant pour la pêche aux homards sont tous des bateaux à moteur. Le bateau emprunté est alimenté au diésel. Outre le système pour remonter les cages et les systèmes de contrôle, les tâches peuvent être complétées avec des outils simples, comme des couteaux, de la corde, des bacs et un petit objet ressemblant à une règle pour mesurer les homards. Le capitaine m'informe que les cages et les bouées qu'ils utilisent ont été principalement confectionnées par son beau-père et qu'ils effectuent les réparations nécessaires eux-mêmes.

Le processus de collecte des homards est simple. Je peux l'affirmer ayant moi-même accompli l'ensemble des tâches sans aucune expérience préalable. Il consiste dans un premier temps à repérer une bouée, s'en approcher avec le bateau et l'agripper à l'aide d'un long crochet. La bouée est par la suite hissée sur le pont pour pouvoir y insérer la corde qui rattache la bouée aux cages dans la machine qui remonte les cages sur le bateau. Cette machine est très utile, car une bouée peut rassembler entre 4 à 6 cages et celles-ci peuvent totaliser en moyenne 150 lb à remonter sur le bateau.

Une fois les cages montées sur le bateau, il faut les vider. On retrouve principalement dans les cages des homards que nous allons observer

et mesurer pour savoir s'ils respectent les conditions pour être récoltés réglementairement. Par exemple, les femelles portant des œufs et les spécimens trop petits ou trop grands sont remis à l'eau. On retrouve aussi de vieux appâts placés la veille qui ont été grignotés. On retrouve aussi d'autres espèces marines, comme des crabes et des poissons qui sont eux aussi remis à l'eau ou parfois utilisés pour créer de nouveaux appâts. Une fois les cages complètement vides, nous ajoutons de nouveaux appâts qui ont été achetés la veille ou pêchés le matin même. Un mélange de poisson découpé et de sacs d'abats compose les appâts. Les casiers sont refermés et remis à l'eau par la suite, soit au même endroit si la récolte était bonne ou vers une nouvelle localisation.

Le capitaine de mon embarcation m'a informé qu'il ne suivait pas de stratégie précise au niveau du positionnement de ses cages. Il faisait plutôt confiance à son instinct. Le poste de capitaine requiert tout de même des savoirs particuliers. Le capitaine doit savoir utiliser les outils de navigation, en plus d'être responsable de l'entretien des engins.

La mer comme ressource?

C'est lors de la collation vers 8h30, avec son repas suremballé de plastique à usage unique que j'ai pu apercevoir le capitaine jeter un déchet plastique par la fenêtre, sans autre forme de procès. Je l'ai aussi aperçu, avec son matelot, jeter des mégots de cigarettes à l'eau à plus d'une occasion. Une caisse de bouteilles d'eau en plastique et des verres à café à usage unique étaient aussi à la disposition de tous. J'ai ressenti une dissonance évidente entre la valeur qu'ils attribuent à la ressource qu'ils

exploitent et leur indifférence au sujet de la santé de l'environnement marin qui les entoure. J'ai davantage ressenti que l'eau était pour eux un simple moyen de se rendre à cette ressource, alors que j'ai appris sur les bancs de l'université à la voir comme un milieu naturel fragile.

Vers une pêche biorégionale?

Selon la quantité de homards que nous avons pêchée en une journée, soit environ 900 lb, il semble évident que la quantité pêchée par la totalité de la flotte de Miscou surpassé la demande de la Péninsule, sachant que des ports de taille identique se trouvent à proximité. Cela est appuyé aussi par le fait qu'Antoine m'a mentionné que l'homme qui achète ses récoltes, un homme d'affaires important à la tête de plusieurs commerces de la région (vente d'appâts, exportation de homards et vente d'équipement de pêche), les envoie partout, même en dehors de la province.

Le homard pourrait être considéré comme une ressource clé pour subvenir aux besoins alimentaires des habitants de la Péninsule. Cependant, l'industrie de la pêche semble être une activité économique trop importante comme source de revenus pour les pêcheurs de la Péninsule, surtout si l'on connaît les enjeux posés par la pénurie d'emplois stables dans la région, alors que l'on sait que le taux de chômage est le plus élevé de la province⁴. Comment imaginer la disparition de cette industrie dans une perspective biorégionale?

J'ai aussi pu observer un grand nombre de gens qui pêchaient à la canne à pêche. Cette autre pêche, qui continue de faire partie du quotidien de nombreuses personnes dans la Péninsule, est artisanale et vise l'autosubsistance. Les

4. <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=1410035401>

méthodes employées ne nécessitent ni pétrole ni technologies avancées et ne visent pas une espèce vivante en particulier, quitte à la décimer. Ces caractéristiques pourraient servir d'exemple pour repenser la pêche aux crustacés en Acadie.

Antoine m'a informé qu'il a suivi son cours pour être capitaine dans un établissement sur la Péninsule. Ayant côtoyé la communauté et observé la place de la famille dans cette pratique, il ne serait pas étonnant de retrouver un bassin assez important de savoirs concernant le métier de pêcheur au sein de la communauté. De plus, le fait qu'Antoine implique déjà ses enfants dans son travail démontre une façon dont ces connaissances et savoirs sont transmis entre les générations et en dehors des institutions privées. Le fait qu'Antoine fabrique les cages qu'il utilise avec son beau-père, anciennement capitaine, est un autre bon exemple de canal de partage des savoir-faire vernaculaires.

Une certaine fraternité a pu être ressentie entre les pêcheur·euses du port de Miscou. Antoine m'a informé que ces personnes font partie d'un réseau qui se rencontre pour discuter et voter sur des enjeux liés à leur industrie. Cela peut démontrer une volonté de leur part de s'engager et faire entendre leur voix et écouter celle de leurs camarades. En témoigne la situation du début de la saison de pêche 2024. Alors que les autorités gouvernementales voulaient repousser le début officiel de la saison, les pêcheur·euses ont décidé de contester la décision prise par les autorités et de commencer, malgré tout, la saison de pêche en se fiant à leurs connaissances et leur expérience. Cette décision démontre la capacité et la volonté de rassembler leurs forces, de faire preuve d'autonomie, ce qui constitue l'une des conditions d'existence de la biorégion.

