

## À la quête de l'« eau mort »

Édouard Caron-Perron

### 3h30 – Le réveil

On se lève. La fatigue se dissipe peu à peu. On suit les quelques voitures qui sont sur la route, on le sait qu'on va tous à la même place. 3h45, on arrive au port de Miscou. Les gens ont leur routine habituelle. On cherche une place de stationnement, la noirceur de la nuit et le silence des matelots illuminent bien malgré eux la lourdeur du décor. Des ronronnements se font entendre, les bateaux démarrent un à un. On respire; une odeur âcre emplit mes narines; un mélange déstabilisant entre celles de la mer, du poisson, de l'essence. On cherche des personnes familières qui pourraient nous indiquer notre bateau; heureusement, je connais le nom du mien et du capitaine qui m'y accueillera : Paul. Tout le monde se connaît; la pêche au homard, c'est un métier qui se transmet de génération en génération, c'est donc bien naturel de savoir ton oncle, ton frère, ton neveu, l'ami de ton père, sur un autre bateau : le homard c'est une affaire de famille, mais surtout et peut-être avant tout, d'hommes.

### 4h00 – Agitation au quai

Paul m'a bien averti; 4h00, c'est l'heure à laquelle les bateaux ont le droit de partir. En tant que capitaine, il n'y peut rien, c'est le gouvernement qui décide. C'est donc à cette heure que tous les bateaux sans exception quittent le port pour aller à la place où les équipages sont sans doute le mieux au monde : au milieu de l'eau et des homards. Les matelots ne se parlent pas, ils

font tout simplement<sup>5</sup>. La hiérarchie est évidente et très respectée. Le capitaine est à la barre, il navigue et décide de l'endroit où laisser tomber les casiers. Les mouvements sont orchestrés, répétitifs, presque mécaniques. On coupe le poisson, on lave le bateau, on fume beaucoup de cigarettes, on lance les déchets à l'eau. Pour être productif, il faut faire vite et efficacement. Paul fait vrombir le moteur du bateau jusqu'à ce qu'on ne voie plus le paysage à cause de la fumée, et il se dirige vers la première cage, à 45 minutes au large.

### 4h45 – En ligne droite vers les lignes

On arrive enfin à la première « ligne », comme ils appellent. Une ligne, c'est un cordage avec environ cinq ou six cages de homards rattachées entre elles qui peuvent se sortir rapidement de l'eau. De manière générale, le travail est coordonné et très précis. Il y a une logique dans les actions, répétées sans répit : le capitaine regarde son GPS pour naviguer vers les prochaines lignes, les membres de l'équipage ramassent inmanquablement les lignes avec un gros crochet afin que les cages s'alignent sur le bateau. Pour chaque cage, on trie les homards et on remplace les appâts, de gros morceaux de maquereau, de plie ou de hareng déchiquetés, qu'on appelle la « bouette ». Les pêcheurs et les pêcheuses se mettent à forcer intensément et à lancer des homards un peu partout. Les plus gros sont lancés dans un bac en métal, les plus petits dans l'eau. Les cages sont remplies et c'est très impressionnant! Avez-vous déjà vu des homards volants? C'est à

5. Ici, le masculin est employé, car seuls des hommes ont été observés sur le port lors de cette journée.

ce moment-ci que les matelots commencent un peu à bavarder. On se rend compte assez vite qu'ils connaissent tout du homard : leur mode de vie, la différence entre une femelle et un mâle, pourquoi et quand ils aiment se prélasser au soleil. Le capitaine Paul va même jusqu'à construire ses propres casiers à homards. Ils ont acquis ces connaissances au profit de longues années d'expérience, allant jusqu'à 30 ans pour Paul.

Durant la levée des 51 lignes d'affilée, qui durera sept heures en tout, je ne peux m'empêcher de remarquer qu'un des trois navigateurs, surnommé Réjean, offre un spectacle complètement différent de ses collègues. Il faut dire que ceux-ci n'hésitent pas à arracher les pinces des homards récalcitrants ou à tuer à grands coups sur le sol les flétans et les crabes pris dans les cages pour les réemployer comme appâts. Réjean, lui, ne lance pas les homards, il les dépose. Il agit avec beaucoup plus de délicatesse et de précaution, et porte attention à ce qu'il fait de ses mains. D'ailleurs, il ne fume pas, porte toujours ses gants de sécurité et c'est surtout celui qui me parle le plus; il me montre en profondeur ce qu'il fait et il est très intéressé par mes questions. Il me suffit de quelques minutes de discussion pour réaliser que Réjean n'est pas pêcheur grâce à son père. Non, lui, il était dans l'industrie de la foresterie et a complètement changé de branche sur un coup de tête pour devenir pêcheur. Il n'y a pas à dire, c'est de loin le plus jeune des trois, mais il fait quand même ce métier depuis quinze ans.

Somme toute, une belle ambiance règne sur le bateau et c'est dans la joie et la fierté que cinquante et une lignes sont enfin mises à bord.

#### **11h00 – Après l'effort, le réconfort**

La pêche est terminée, on arrive au port de Miscou. Des dizaines et des dizaines de messieurs

attendent que les pêcheurs leur apportent leurs homards. Aucun travail physique, seulement des transactions; j'ai trouvé cela assez étrange, d'autant plus qu'ici encore, presque aucune parole n'est prononcée. Par conséquent, je n'ai pu recueillir aucune information sur l'identité de ces mystérieux acheteurs du quai. Ce n'est qu'après avoir vendu les mille livres de homards que Paul, Réjean et Victor peuvent retourner chez eux pour profiter de la journée.

Parlons de Réjean et de son comportement atypique. Une question m'est venue par rapport à lui. Il avait une délicatesse face à la nature et à son environnement qui m'a touché. Une attitude de la sorte, dans la définition de la biorégion que nous avons énoncée, sera définitivement à adopter. Peut-être le secret réside-t-il dans le fait que Réjean a choisi ce métier plutôt que d'une transmission depuis plusieurs générations. Ou bien qu'il soit plus jeune et qu'il porte en lui une certaine sensibilité à ce sujet.

Finalement, mon dernier lien avec le potentiel biorégional concerne la connaissance du homard, qui est une ressource économique majeure pour la région. Paradoxalement, le homard ne semble pas excessivement présent dans l'alimentation des Acadien·nes et la pêche au homard est aujourd'hui une industrie plutôt qu'un mode de subsistance. Ne serait-ce que pour la fabrication de cage, la navigation sur les eaux à partir du soleil ou sur la connaissance générale des fonds marins, la pêche au homard reste des savoirs réservés à celles et ceux qui savent manier l'art de la pêche. J'ai demandé aux matelots; aucun des trois n'aurait de difficulté à construire les cages, à prendre une embarcation sans moteur et ramener quelques dizaines de livres de homards. Encore

ici, je pense voir en ces savoirs un grand potentiel pour vivre dans une biorégion.

Pourquoi « eau mort » ? C'est une question sur l'épuisement de la population de homards qui se fait à une grande vitesse en raison de

l'ampleur de la production. Cela vient aussi avec une question évidente sur la protection du vivant, caractéristique d'un monde biorégional. Peut-être faudrait-il remettre en cause les techniques utilisées et la nécessité d'en pêcher autant.

