

La grande aventure des Terre-Neuvas

Philippe Jacquin dans Collections de l'Histoire n°8
juin - août 2000

Au XVI^e siècle, la pêche à la morue dans les eaux poissonneuses de l'Amérique du Nord devient l'une des industries les plus importantes de l'Occident. Pendant trois cents ans, le grand départ pour Terre-Neuve a rythmé la vie des ports de l'Atlantique.

Du XVI^e au XIX^e siècle, les Terre-Neuvas ont, au prix d'un travail aussi dangereux qu'éprouvant, approvisionné la France en morue. Bon marché, facile à conserver et riche en protéines, la morue figurait toute l'année dans l'assiette des pauvres ; chez les nantis, elle était servie le vendredi et pendant le Carême, qui imposait aux catholiques de manger maigre quarante jours avant Pâques. Ajoutées à l'incertitude des récoltes céréalières, ces obligations religieuses expliquent l'importance de ce poisson dans l'alimentation d'autrefois. Dès le XVI^e siècle, sa pêche dans les eaux de l'Amérique septentrionale est une des industries les plus importantes de l'Occident.

A cette époque, Français et Anglais commencent à explorer les côtes de l'Amérique du Nord, et des capitaines remarquent autour de l'île de Terre-Neuve, sur des hauts-fonds de 30 à 100 mètres, d'immenses bancs de poissons. Morues, églefins, barbues et flétans s'y réunissent par millions. Particulièrement nombreuses car elles apprécient les eaux froides, entre 0 et 10 degrés, les morues viennent pondre de mars à juillet sur le fond des bancs.

Deux types de pêche se pratiquent à Terre-Neuve. 1 La pêche errante, où la prise de la morue verte se fait en pleine mer ; on la sale à bord et le bateau revient à son port d'attache. 2 La pêche sédentaire, qui se fait le long de la côte ; quelques hommes dans une petite embarcation capturent la morue qui est ramenée à terre,

salée et mise à sécher. Quelques mois plus tard, on rentre avec une cargaison de morue séchée. Cette technique permet de la conserver longtemps et de la vendre dans les pays chauds tels que les Antilles et le pourtour de la Méditerranée.

Les navires terre-neuviens sont construits dans les ports d'armement et leur forme varie énormément : pinasse, embarcation à fond plat, frégate*, bâtiment léger, de forme fine, à trois mâts, ou goélette, bâtiment léger à deux mâts. Le tonnage de ces navires étant relativement faible 90 à 100 tonnes en moyenne, ils résistent mieux aux fortes houles. A la fin du XVIIIe siècle, des unités de 200 à 250 tonnes gagnent les bancs.

La construction d'un navire engage de gros frais : environ 10.000 livres au XVIIIe siècle. Les premiers qui s'aventurent à Terre-Neuve sont les Normands de Dieppe et Fécamp, les Bretons de Saint-Malo, les Rochelais et les Basques. Au XVIIIe-XIXe siècle, tous les ports importants de l'Ouest arment pour les bancs, mais au cours du XIXe, la décrue s'amorce : les flottes les plus importantes ne partent plus que de Granville, La Rochelle, Honfleur, Fécamp et Saint-Malo.

Une fois le navire à flot, restent à trouver un équipage et un capitaine expert, capable de tenir les hommes et de repérer les bancs de poissons, puis un pilote chargé de conduire le bateau jusqu'à Terre-Neuve. On embarque un chirurgien, obligatoire depuis 1681, et un aumônier lorsqu'on en trouve un !

Première tâche du nouvel équipage, charger l'indispensable sel. On l'achète dans les marais salants de Guérande, de l'île de Ré ou de Brouage. Au XVIe siècle, la concurrence est vive entre le sel blanc de Cadix ou Seteubal et les sels gris français. De la qualité du sel dépend la bonne conservation du poisson. Les vivres pour une campagne doivent se conserver six mois : cochon salé, pain-biscuit, fèves et pois secs, saindoux et morue constituent l'ordinaire des repas. On embarque force barriques de vin et de cidre, tandis que les matelots emportent leurs réserves personnelles d'eau-de-vie. Enfin, sur le pont, s'entassent lignes de pêche, hameçons, les « ains » et chaloupes. On n'oublie jamais des armes en cas d'attaques de pirates.

Le capitaine repère un haut-fond

La morue abonde de la mi-avril à la mi-juin. On quitte donc les ports courant février ou mars pour être sur les lieux de pêche environ un mois après. Le départ, qui coïncide avec Mardi gras et le carnaval, donne lieu à des réjouissances. L'armateur offre toujours une prime, afin que le matelot s'équipe en chemises, sabots et cirés. L'importance relative de cette somme, dans un milieu très pauvre, engendre une certaine euphorie qui conduit à des abus. On se déguise, on boit plus que de coutume, et les tavernes retentissent de chants et d'altercations.

Sur les lieux de pêche, le travail varie suivant que le navire se destine à la morue verte ou à la morue sèche. La morue verte occupe un équipage réduit, une trentaine d'hommes. A l'aller, ils ont préparé leurs lignes et construit à l'extérieur du bastingage une sorte de galerie, le « bel », large d'un mètre et longue pour contenir 10 ou 12 pêcheurs.

Une fois « banqué », le capitaine repère un haut-fond à l'aide d'une sonde ; on se met immédiatement à l'oeuvre et le navire dérive vent de travers, le côté tribord au vent. Le lignottier jette sa ligne. Une secousse — car la morue se précipite avec force sur l'appât —, et il la relève. Un bon lignottier tire une centaine de morues par jour. La morue est ensuite accrochée par la tête à un piquet, puis elle est vidée, et jetée sur la table de l'étesteur, qui enlève la tête, les entrailles et met le foie — dont on tirera de l'huile — à part. L'habilleur, à l'autre bout de la table, enlève la grosse arête centrale. Le saleur la frotte de sel et l'empile sur les autres, dans la cale. Au bout de quarante-huit heures, les morues ayant rendu leur eau et leur sang, on les couche sur un plancher de fagots et on les recouvre de sel ; à la fin de la campagne, le mur qui s'élève ainsi touche les poutres du pont.

La pêche sédentaire demande une importante main-d'oeuvre. Les bateaux embarquent 100 à 150 hommes malgré les risques de surcharge. En arrivant à Terre-Neuve, la première préoccupation est de trouver sur la côte un havre, avec un terrain nommé la « grave », qui permet d'étendre convenablement le poisson sur une couche assez épaisse de branchages de sapin, à l'abri du sable et de l'humidité. A la pointe du jour partent des dizaines de chaloupes avec chacune trois hommes à bord. Un petit baril d'eau

et du pain tiennent lieu de repas de midi. Les lignes sont amarrées sur la chaloupe et deux des hommes tirent le poisson à bord.

« **Mes amis, voilà le sel !** »

Le soir, les morues sont vidées et aussitôt couchées sur du sel. On les laisse « prendre leur sel » pendant deux ou trois jours avant de les passer au lavoir, et de les mettre « en patte », pour qu'elles égouttent et reçoivent de l'air. Au bout de huit jours, s'il fait beau temps, on les étend sur les galets, peau en dessous et sous un pâle soleil, afin que la chair ne cuise pas. Le soir, on les rassemble trois par trois, posées les unes sur les autres, la peau en haut. Chaque jour, le tas augmente et se renouvelle l'opération de séchage et d'entassement des poissons. Jour et nuit, les hommes s'activent car la pêche ne dure que quelques semaines.

A bord des chaloupes, la vie n'est pas enviable et les risques sont grands. Le mauvais temps, une fausse manoeuvre et surtout le brouillard provoquent la perte de nombreux équipages. Perdus dans la brume, les hommes sont condamnés à mourir de soif au milieu de leurs morues. La fin de la saison est un peu plus gaie, surtout si la cargaison de sel est épuisée, signe visible de prises abondantes. Les hommes organisent alors une cérémonie burlesque, la « fête du sel ». Déguisés, accompagnés d'un tintamarre épouvantable, ils conduisent en cortège le saleur au capitaine. On demande au saleur : « Qu'as-tu fait de ton sel ? — On me l'a volé — Qui ? — Le capitaine ! » Tous demandent que justice soit faite contre le voleur, et le capitaine répond : « Le pauvre saleur et moi-même ne sommes pas coupables ; venez sur la grave avec moi. » Le cortège gagne la place, le capitaine montre les piles de morues et s'écrie : « Mes amis, voilà le sel ! » On crie, on applaudit ; capitaine et saleur offrent de l'eau-de-vie et force boisson.

Pendant des siècles, la grande aventure des Terre-Neuvas a rythmé la vie sur les côtes. Si cette pêche n'a plus l'ampleur du passé, elle a imprégné notre mémoire collective et demeure le symbole même du dur métier de pêcheur.

* Cf. Lexique.