

La pêche aux marsouins au XVIII^e siècle

Renée Lachance and Rénald Lessard

Number 56, Winter 1999

Au nord du Nord

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/7900ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Lachance, R. & Lessard, R. (1999). La pêche aux marsouins au XVIII^e siècle. *Cap-aux-Diamants*, (56), 62–62.

La pêche aux marsouins au XVIII^e siècle

Le marsouin blanc ou béluga fait aujourd'hui partie des espèces marines protégées de l'estuaire du Saint-Laurent. Scientifiques et amateurs se disputent le privilège de l'observer. Pourtant, il n'en fut pas

privileges de pêche à des entrepreneurs et encouragent parallèlement l'habitant-pêcheur à pratiquer cette activité. Des sociétés, constituées d'habitants ou impliquant des entrepreneurs, se partagent les lieux de pêche. Si

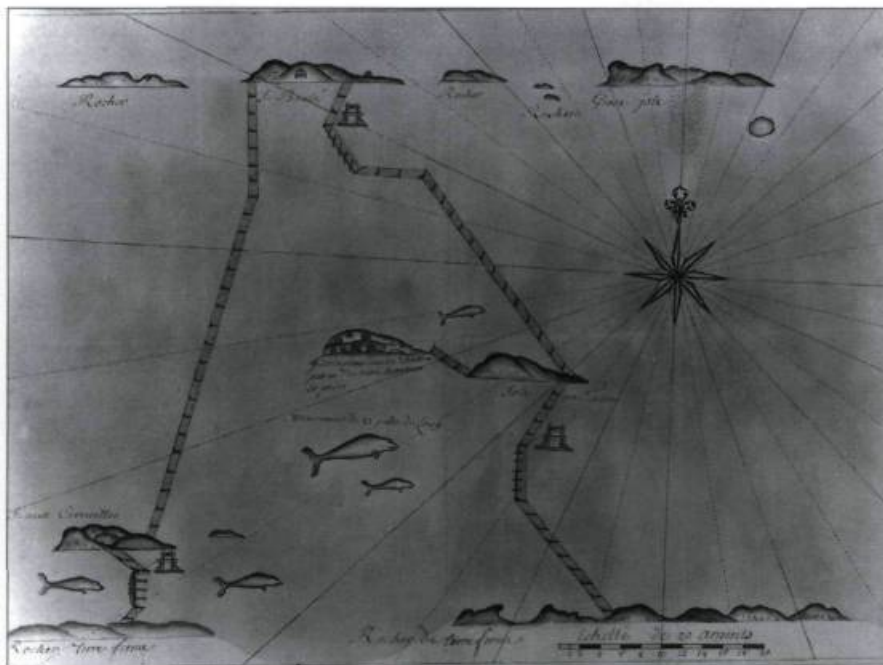
un aperçu de ce qu'elles devaient être un siècle plus tôt. Elle se compose de quelque 7 000 perches de 6 à 7 m de longueur, plantées à 0,5 m de distance les unes des autres en un point de la grève qui s'assèche à environ 2 km de la ligne de la marée haute. Cet ensemble forme un demi-cercle de 2,3 km avec une courbe plus rentrante appelée le raccroc. À la marée montante, les marsouins, à la poursuite de petits poissons tel le hareng, s'engouffrent dans la pêche. Avec le retrait des eaux, ils la traversent à la recherche de la sortie mais se heurtent au mur de perches. Les hommes pénètrent alors dans la pêche, en canot, armés de harpons et d'espontons. De construction similaire à celles de Rivière-Ouelle, les pêches de l'île aux Coudres comprenaient en plus une queue destinée à guider le marsouin dans l'enceinte.

Les captures sont rapidement transportées sur le rivage où l'on sépare le gras de la chair. Découpée en morceaux, la graisse est jetée dans des bouilloires afin d'en extraire l'huile; un marsouin donne en moyenne un baril d'huile. La peau du marsouin, quant à elle, est acheminée chez les tanneurs de Québec. Très épaisse, on la traite par tannage et corroyage et l'on obtient un produit de qualité. Charlevoix note à ce propos «... quelque mince qu'elle soit, jusqu'à être propre à faire des vestes et des hauts-de-chausse, elle est toujours très forte, et à l'épreuve d'un coup de feu».

Dans l'ensemble, cette pêche donna un rendement assez inégal quant au nombre d'animaux capturés et à la quantité d'huile fournie par chaque bête. En 1725, 21 pêches sont en opération; ensemble, elles ont pris 100 marsouins et ont produit 72 barriques d'huile. Toutefois, en 1732, aucune prise n'est signalée. Cette exploitation ne fut pas sans causer quelques frictions entre entrepreneurs et habitants, conflits que les intendants tentèrent d'apaiser à force de compromis.

Les ordonnances des intendants, les archives judiciaires, la correspondance officielle des autorités coloniales, les récits de voyage et surtout les contrats notariés, constituent autant de sources de renseignements sur les différentes pratiques liées à cette activité. Que ce soit la pêche, la transformation ou la vente tant dans la colonie qu'à l'extérieur. ♦

Renée Lachance et Rénald Lessard
Archives nationales du Québec



L. Peyre. «Pêche aux marsouins dans les îles de Kamouraska», 1728. (Archives nationales du Québec à Québec).

toujours ainsi. Tantôt recherché pour sa peau et pour son huile, tantôt considéré comme un prédateur, il fut l'objet de pêche depuis la fin du XVII^e siècle jusqu'au milieu du XX^e siècle. La migration annuelle du marsouin le ramène dans les eaux de fleuve. Du printemps à l'automne, sans doute attiré par des conditions hydrologiques particulières: faible salinité, présence d'une nappe d'eau froide et nourriture en abondance. Ce mammifère marin, de l'ordre des cétacés, fut baptisé scientifiquement, en 1776, du nom de «*delpbinapterus leucas*» par Pallas, ce qui signifie dauphin blanc sans nageoire. Nos ancêtres le connaissaient sous l'appellation de marsouin, cependant ce terme s'appliquant à un autre type de cétacé, plus petit, Forbin suggère, en 1930, d'utiliser le terme de béluga, plus approprié.

Dès le XVIII^e siècle, le marsouin suscite un intérêt tout particulier de la part des autorités coloniales. Considérant le cétacé comme une source de revenu appréciable et une possibilité de diversifier les produits destinés au commerce extérieur, les intendants de la Nouvelle-France accordent des

certains habitants avaient obtenu par leur contrat de concession le droit de pêcher sur la devanture de leur terre, d'autres, par contre, ont dû se procurer un bail à ferme pour exploiter une pêche à marsouins. Deux centres de pêche se développent au début du XVIII^e siècle, un premier sur la rive sud du fleuve dans le secteur de Rivière-Ouelle, un second à l'île aux Coudres.

Comme le souligne le père François-Xavier de Charlevoix dans son journal de mars 1721, cette pêche littorale est peu coûteuse, puisqu'elle n'exige à peu près pas d'équipement. Les premières captures s'effectuent en eaux peu profondes, dans un parc en fer à cheval constitué de filets maintenus par des pieux, au bout desquels on fixe de la verdure afin d'attirer le poisson qui servira d'appât aux marsouins. Le tout est fermé par une barrière mobile en filet actionnée par un cabestan. Cette technique sera modifiée par le sieur Philippe Peire qui, en 1720, inaugure l'enceinte en perches de bois plantées dans la vase en forme d'hémicycle. Une pêche à Rivière-Ouelle, décrite en 1873 par l'abbé Henri-Raymond Casgrain, nous donne