

Des produits gaspésiens sur le marché international

Vicky Boulay

Volume 58, Number 3 (202), December 2021, March 2022

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/97547ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

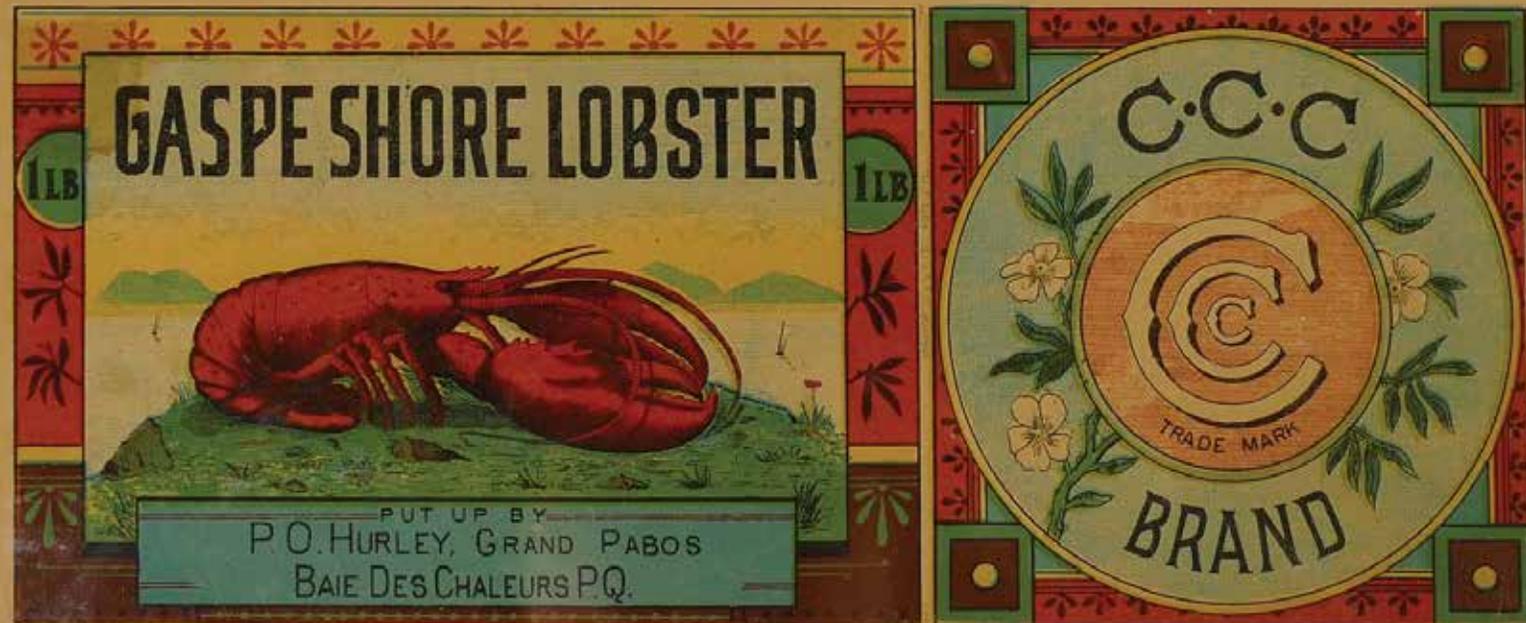
1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Boulay, V. (2021). Des produits gaspésiens sur le marché international. *Magazine Gaspésie*, 58(3), 44–45.



Cette étiquette identifie les boîtes de fer-blanc de homard commercialisées par la Charles Robin, Collas and Company de Paspébiac, entre 1888 et 1904. Elle provient d'André Méthot de Percé. Musée de la Gaspésie

DES PRODUITS GASPÉSIENS SUR LE MARCHÉ INTERNATIONAL

La Gaspésie est reconnue pour la qualité de ses différentes espèces de poissons et de crustacés qu'elle expédie à travers le monde. Par le passé, le produit d'exportation par excellence est la morue en raison de son abondance, mais aussi de sa grande durée de conservation et de ses qualités nutritives. Toutefois, avec l'amélioration des moyens de conservation et le développement des transports, d'autres produits prennent la route des marchés internationaux comme le saumon et le homard. Principaux témoins de ces périples, les pochoirs qui ont servi à identifier les caisses ou barils de transport ou encore les emballages eux-mêmes donnent de précieux renseignements sur les destinations des denrées ainsi que sur les différents intervenants dans ce commerce.

Vicky Boulay

Conservatrice, Musée de la Gaspésie

DE LA « GASPE CURED » EN MÉDITERRANÉE

Ce pochoir sert à identifier les boucauts ou barils de morue séchée de première qualité que la Charles Robin, Collas and Company expédie sur les marchés européens de 1888 à 1904. Le boucaut contient 448 livres (203 kg) de morue séchée. Le pochoir indique sur le dessus du boucaut la nature du contenu et la provenance : « Gaspé Cod » (morue de la Gaspésie). Il désigne aussi la qualité de la morue : « Prime » (première qualité), en plus d'identifier le nom de la compagnie : « C-R-C » (Charles Robin, Collas and Company).

Le climat froid et sec de la péninsule fournit les conditions parfaites pour faire la morue « Gaspé Cured » de renommée internationale. Pour être classée de première qualité, la morue doit être très dure, la chair de couleur ambrée, à l'aspect transparent, avec une légère poudre blanche en surface. La morue de qualité supérieure est écoulée sur les marchés méditerranéens.

LA CHARLES BIARD AND CO DE PERCÉ

Originaire de Jersey, Charles Biard s'installe d'abord à Port-Daniel avant de s'établir, en 1901, à Percé comme

charpentier et marchand de morue séchée salée. Les pochoirs de sa compagnie, la Charles Biard and Co, laissent deviner les destinations de la marchandise expédiée. Deux portent les noms de Trinidad et de Naples, lieux bien ancrés dans les réseaux maritimes commerciaux du 19^e siècle. Un autre pochoir est plus détaillé. La « Fox River Brand » est, il est possible de le supposer, pêchée à Rivière-au-Renard et mise en caisses sur la côte gaspésienne (Gaspé Coast). Comme « Baccala » désigne la morue salée en italien, nous pouvons conclure que les boucauts ou barils avec cette

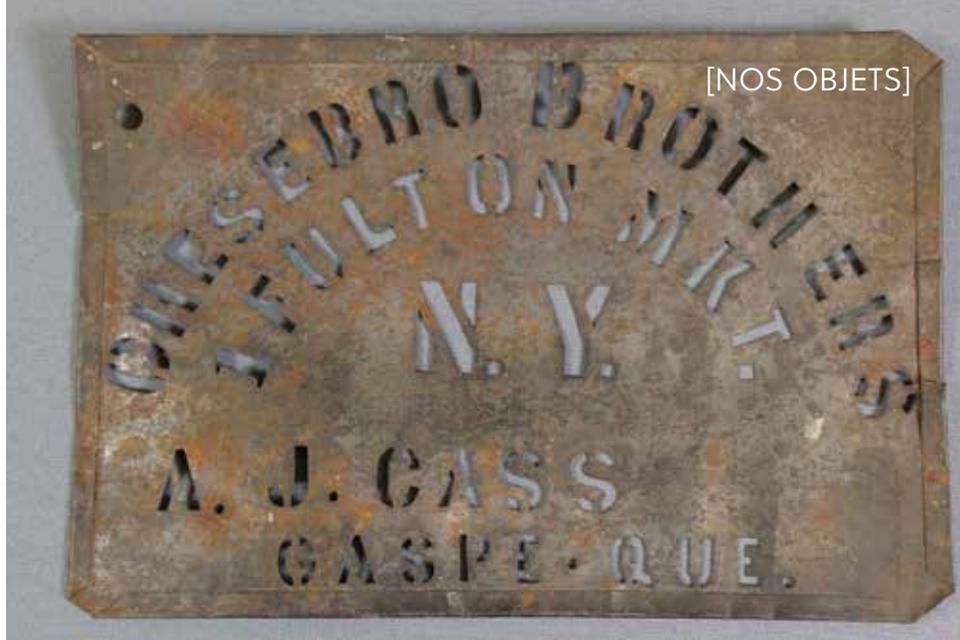
inscriptions prennent la route de l'Italie.

SAUMON GASPÉSIEN À NEW YORK

Au début du 20^e siècle, le saumon gaspésien est expédié par chemin de fer, dans la glace, en boîte ou en baril. Le poisson est vendu à des restaurateurs ou à des grossistes au Fulton Fish Market à Manhattan, l'un des plus importants marchés de poissons et de fruits de mer des États-Unis.

L'un des pochoirs indique que le saumon est destiné à la S. B. Miller & Co. C'est Jos. B. Allain de Carleton qui, avant la fondation de la Coopérative de pêcheurs de Carleton en 1923, vend ses captures à ce commerçant de poisson en gros.

Sur un autre pochoir, la marchandise est plutôt destinée à la Chesebro



Le pochoir de A. J. Cass provient de la famille Cass de L'Anse-aux-Cousins. Musée de la Gaspésie. Collection Marcel Lamoureux

Brothers, une des plus anciennes compagnies de commerce en gros du Fulton Market. Il est également inscrit que c'est un dénommé A. J. Cass qui est son fournisseur. Il s'agit du pêcheur de saumon Alvin James Cass (1873-1945) de L'Anse-aux-Cousins (Gaspé).

LES CONSERVIERIES DE HOMARD

Les Américains de la Nouvelle-Angleterre figurent comme les pionniers de l'industrie de la mise en conserve du homard en Gaspésie au début des années 1870. Un dénommé Campbell est le premier à commercialiser le homard dans la baie des Chaleurs, en 1871. Quinze ans plus tard, la Gaspésie compte 18 conserveries entre Carleton et Cap-aux-Os, dont celle de la Robin Jones and Whitman de Paspébiac

et la Mabe Brothers de Coin-du-Banc. Puis, d'autres conserveries s'installent sur la côte nord de la péninsule dans les années 1890.

Les homards sont mis en marché dans des contenants de fer-blanc scellés. On ne met en conserve que la chair de la queue et des pinces. Le reste du homard est utilisé comme engrais dans les champs. L'avènement du moteur à essence au début du 20^e siècle favorise une forte augmentation des casiers utilisés par les pêcheurs, entraînant la rareté de la ressource. En 1941, il ne reste qu'une conserverie.

Ce texte est une adaptation de fiches techniques rédigées par Chantal Soucy. Remerciements à Fabien Sinnett pour les informations sur Alvin James Cass.



Le pochoir utilisé par la Charles Robin, Collas and Company pour les marchés européens de 1888 à 1904. Musée de la Gaspésie



Sylvain Roy,
Député de Bonaventure



« Accueillant autrefois des consulats étrangers de partout à travers le monde, la Gaspésie, qui à l'époque était perçue comme la clé du Canada, est aujourd'hui considérée comme un incontournable pour les touristes internationaux selon le *National Geographic*. De plus, la péninsule constitue une véritable terre d'accueil pour une population aux origines diverses. Changeons de perspective, la Gaspésie, ce n'est pas au bout, c'est au début. »