

## La pêche à l'anguille sur la Côte-du-Sud *Eel fishing in the Côte-du-Sud region*

Judith Douville

Volume 15, 2017

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1041116ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1041116ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société québécoise d'ethnologie

ISSN

1703-7433 (print)

1916-7350 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Douville, J. (2017). La pêche à l'anguille sur la Côte-du-Sud. *Rabaska*, 15, 43–64.  
<https://doi.org/10.7202/1041116ar>

Article abstract

*Eel fishing was practised in North America long before the arrival of Europeans. For centuries, it was done successfully all along the Saint Lawrence River. Eel fishing was a seasonal activity that was part of a way of life for fishers living in communities along the shores of the river. The rare individuals who still practise eel fishing in Kamouraska maintain a strong attachment to a family tradition passed on through oral transmission and observation. These fishers have shared with us their knowledge and their abilities, thus revealing the mysteries surrounding the taking of this exceptional variety of fish. This article deals with fishing techniques, types of boats used, and also attempts to answer some of the questions that surround this fragile heritage practise.*

## La pêche à l'anguille sur la Côte-du-Sud

JUDITH DOUVILLE

Chargée de projet, Musée de la mémoire vivante

*Mon père, Misaël Labrecque, m'a accompagné à la pêche  
tant qu'il a été capable. C'était toute sa vie.  
Il a tout appris de son propre père, Désiré  
Rodrigue Labrecque, 2017<sup>1</sup>*



**Rodrigue Labrecque et son père Misaël allant vider les coffres de leur pêche à anguilles à Saint-Michel-de-Bellechasse, vers 1964**

Crédit : Rodrigue Labrecque

Naître et grandir dans un village riverain de la Côte-du-Sud grave dans la mémoire des images d'une grande beauté : des paysages naturels mettant en scène le fleuve, la faune, la flore, auxquels s'ajoutent des aménagements

---

1. Rodrigue Labrecque, témoignage n° 2017-0016, Musée de la mémoire vivante, Saint-Jean-Port-Joli, 6 mars 2017.

humains reflétant notre histoire et notre culture. Le temps a passé et soudainement nous prenons conscience de l'absence de certains éléments dans ce paysage.

À l'automne 2009, je parcours la grande anse de La Pocatière. Les pêches à anguilles ne sont plus là. Heureusement, il y a encore des pêcheurs à Rivière-Ouelle et dans les villages voisins, vers l'est. Georges-Henri Lizotte, agriculteur-pêcheur chez qui je me rends, me dit comment la situation a changé depuis le milieu du xx<sup>e</sup> siècle. Des 250 pêcheurs d'anguilles actifs entre Lévis et Rimouski, il n'en reste qu'une douzaine<sup>2</sup>. J'accompagne M. Lizotte pendant qu'il vide ses coffres de pêche à anguilles et qu'il m'informe au sujet de la pêche aux bélugas<sup>3</sup> que son grand-père et son père pratiquaient sur le site même où nous nous trouvons. En quittant la pointe de Rivière-Ouelle, je savais que j'y reviendrais spécifiquement pour la pêche à l'anguille.

De 2015 à 2017, j'entrepris des recherches documentaires au sujet de la pêche à l'anguille sur la Côte-du-Sud. Aussi, je suis régulièrement présente sur l'estran<sup>4</sup> avec les pêcheurs à compter de la construction de leurs engins de pêche au printemps 2016 jusqu'à leur démantèlement au terme de la saison de capture en novembre. Outre ces rencontres « dans le feu de l'action », j'ai interrogé une douzaine d'anciens agriculteurs-pêcheurs et de consommateurs. Finalement, j'ai consulté une vingtaine de témoignages audio et écrits de la collection du Musée de la mémoire vivante.

Tous les pêcheurs actifs rencontrés sont de véritables porteurs de tradition. Ils exercent une pratique pour laquelle les connaissances et les savoir-faire requis se sont transmis jusqu'à eux de génération en génération. Certains, d'ailleurs, initient leurs enfants dans le but d'assurer à la fois la relève familiale et la sauvegarde de cette pratique.

### **Les premiers pêcheurs d'anguilles**

Le fleuve Saint-Laurent, à la fois source de nourriture et voie de communication, occupait une place déterminante dans la vie des peuples autochtones bien avant l'arrivée des Européens. Aux xvii<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> siècles, plusieurs explorateurs ont publié leurs observations sur le mode de vie des Premières Nations et leur environnement. Le père Paul Le Jeune, qui a accompagné des Algonquins dans leur expédition de chasse à l'hiver 1634-1635, a décrit le fumage de l'anguille.

---

2. En 2016, lors des enquêtes de terrain, huit pêcheurs étaient actifs et quatre de la région de Charlevoix avaient leur permis sans faire la pêche.

3. Sujet d'une exposition virtuelle réalisée par le Musée de la mémoire vivante et hébergée par le Musée virtuel du Canada depuis 2010.

4. Les huit pêcheurs actifs au Québec ont leur pêcherie à partir de Rivière-Ouelle jusqu'à Saint-André-de-Kamouraska inclusivement.

Arrivé que je fus aux cabanes des Sauvages, je vis leur sècherie d'anguilles. Ce sont les femmes qui exercent ce métier. Elles vident ce poisson, le lavent fort bien, l'ouvrant non par le ventre, mais par le dos, puis le pendent à la fumée, l'ayant fait au préalable égoutter sur des perches hors de leurs cabanes. Elles le taillaient en plusieurs endroits afin que la fumée le dessèche plus aisément. La quantité d'anguilles qu'ils prennent en ce temps-là est incroyable : je ne voyais autre chose dedans et dehors leurs cabanes. [...] les Sauvages n'ont point d'autres mets pour l'ordinaire que celui-là, jusqu'à ce que les neiges soient grandes pour la chasse de l'original<sup>5</sup>.

Lors de ce voyage, le père Le Jeune serait venu jusqu'en Côte-du-Sud, ainsi que le montre la transcription cartographique<sup>6</sup> de ses notes par Guillaume Delisle (1675-1726). La Côte-du-Sud était un lieu de transition du point de vue de la subsistance. Les Autochtones savaient quand, où et comment faire des provisions pour surseoir à un éventuel manque de nourriture. Ainsi, la rive du fleuve était brièvement occupée en septembre et octobre par ces pêcheurs saisonniers venus s'approvisionner en poissons. L'anguille par son abondance, sa valeur nutritive et sa facilité de conservation (séchage ou fumage) représentait une provision de choix pour traverser l'hiver.

Après la saison de pêche, les Autochtones regagnaient leurs territoires de chasse hivernale avec de grosses quantités d'anguilles attachées en ballot avec la peau de quelques-unes de leurs congénères. En effet, la peau de l'anguille s'étire assez bien sans se rompre. Elle était donc utilisée pour attacher divers objets ensemble ou pour les faire tenir à un traîneau. Elle servait aussi de bandage, de cuir à mocassins et de matière première pour des bandeaux de tête et quelques objets de cérémonie.

Deux techniques utilisées par les Autochtones pour capturer l'anguille sont connues. Ils pêchaient à la *nigogue*<sup>7</sup> – appelée aussi fouëne – et au moyen de nasses qu'ils fabriquaient. La *nigogue* est semblable à un grand harpon. Des écrits témoignent de son utilisation au sein de nombreuses nations pour capturer plusieurs espèces de poissons en eau peu profonde.

Le frère récollet Gabriel Sagard dans *Histoire du Canada* publiée en 1636 détaille la seconde technique de pêche qu'il a vue chez les Hurons et les Montagnais. Ils plaçaient des nasses<sup>8</sup> sur l'estran. Afin de diriger les anguilles jusqu'à ces nasses, qui pouvaient contenir de 500 à 600 anguilles, ils érigeaient des petits murs de pierres se refermant en V vers le piège. Les Français, qui utilisaient des filets, avaient des techniques tout aussi efficaces.

5. Adrien Caron, « La Mission du Père Paul Le Jeune, s.j., sur la Côte-du-Sud, 1633-1634 », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 17, n° 3, 1963, consulté le 2017-02-15 sur [erudit.org/iderudit/302290ar](http://erudit.org/iderudit/302290ar).

6. Bibliothèque et Archives Canada, Archives de la Nouvelle-France, FRCAOM-Canada/001MARINE JJ/6/75, pièce 174.

7. L'orthographe et le genre du mot *nigogue* (s. f.) ou *nigog* (s. m.) sont tous deux acceptés.

8. Panier en vannerie, en forme d'entonnoir, servant à prendre du poisson.



**Comme leurs ancêtres, de jeunes adolescents autochtones pratiquent la pêche à la *nigogue* dans des eaux peu profondes de la rivière à l'Anguille, aujourd'hui Eel River, trois kilomètres au sud de Dalhousie au Nouveau-Brunswick**

Crédit : Archives de folklore et d'ethnologie, Université Laval, fonds Luc Lacourcière, P178/J8/5,4 Embarcation Darlington N.B., Photographie Luc Lacourcière, 1951

Il faut savoir que les premiers colons connaissaient l'anguille européenne de plus petite taille, qu'ils capturaient depuis des siècles dans les fleuves de leur pays avec un assemblage de pieux et de filets appelé gords. Une mise en commun des savoirs traditionnels – les nasses et les gords – lors de la rencontre des deux peuples semble s'être faite naturellement pour donner la technique de pêche à fascines.

Souvent qualifiée de véritable manne, la pêche à l'anguille a permis aux premiers arrivants de ne pas mourir de faim lors de certains hivers où les provisions de céréales venaient à manquer. L'anguille qu'ils salaient ou fumaient se conservait très bien. Pierre Boucher de Boucherville a fait état de cette réalité (1622-1717).

L'anguille se pêche à Québec en plus grande abondance qu'en aucun lieu, dans le mois de septembre et au commencement d'octobre : elle est plus grosse et de beaucoup meilleur goût que celle qui se voit en France. J'en ai vu d'aussi grosse que la jambe d'un homme : elle se prend avec des nasses : on en prend si grande quantité, que cela n'est pas concevable à moins que de l'avoir vu<sup>9</sup>.

À cette époque, l'anguille se pêchait autant à Montréal et Québec qu'à l'île d'Orléans et cela sur les deux rives du fleuve ; puis vers l'est, au fur et à mesure que les colons s'établissaient dans les nouvelles seigneuries limitrophes au fleuve. L'importance de cette ressource est bien ressentie lorsque l'on consulte des actes de concession. On y remarque que le censitaire obtenait habituellement les droits de chasse et de pêche sur la devanture de sa terre. S'il ne se prévalait pas de son droit de pêche, il pouvait le louer à une tierce personne. La plupart du temps, le locateur recevait du locataire une provision d'anguilles en guise de paiement. Toutefois, lorsque le propriétaire riverain était une personne morale, la location se payait en argent. La Compagnie de la pêche aux marsouins de la Rivière-Ouelle louait quelques-uns de ses emplacements de pêche à anguilles et cela se faisait à l'enchère. Ainsi, pour l'année 1872, trois locations ont été faites pour un total de 299,67 \$<sup>10</sup>.

### Un poisson unique

L'anguille fut le poisson le plus abondant et le plus largement distribué en Amérique avant l'arrivée des premiers Européens. Guy Verreault, biologiste de la faune, qualifie l'anguille de poisson fascinant. Voici un résumé du témoignage de ce spécialiste rencontré dans le but de bien comprendre le cycle de vie de l'anguille et sa présence dans le Saint-Laurent, ses affluents et certains lacs.

Les anguilles sont seulement de passage dans le Saint-Laurent et cela à deux reprises au cours de leur vie. Les anguilles naissent dans la mer des Sargasses en eau salée et migrent vers des étendues d'eau douce où elles passeront en moyenne de quinze à vingt ans avant de parcourir le chemin inverse pour se reproduire là où elles ont vu le jour. Le poisson qui naît en eau salée et dont l'habitat de croissance est en eau douce est dit catadrome à l'inverse du saumon qui est anadrome. L'anguille femelle pond de 12 à 20 millions d'œufs et elle meurt. Dès leur éclosion, les jeunes larves, nommées leptocéphales, profitent du Gulf Stream pour amorcer leur remontée de l'Atlantique. Lorsqu'elles mesurent près de 80 mm, elles se transforment en civelles, qui ont l'air de longs vers translucides. La migration vers les

9. Pierre Boucher de Boucherville, *Histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France vulgairement dite Canada*, Société historique de Boucherville, Boucherville, 1964, p. 78.

10. Extrait des registres de la Compagnie de la pêche aux marsouins de la Rivière-Ouelle, archives familiales de Georges-Henri Lizotte, consultées le 21 novembre 2016.



**Une anguille d'Amérique [*anguilla rostrata*] appelée aussi anguille argentée**

Photo : Judith Douville

côtes et les estuaires d'Europe et d'Amérique s'active. Le groupe se divise et se répartit dans divers affluents. Certaines s'établissent dans les estuaires, mais beaucoup continuent leur migration en eau douce vers leur habitat de croissance qui peut être aussi loin que les Grands Lacs. Elles sont maintenant des anguillettes de couleur jaune.

Contrairement à la croyance populaire, les anguilles ne sont pas des charognards : elles préfèrent les proies vivantes. Leur consommation quotidienne représente près du quart de leur poids. Cet énorme appétit contribue à leur croissance et à l'accumulation de réserves de graisse nécessaires à leur reproduction. Cette graisse est indispensable pour faire le voyage jusqu'à la mer des Sargasses. Lorsque la quantité de gras chez les anguilles femelles représente 20 % de leur poids, elles peuvent entreprendre leur migration vers l'océan. La taille des femelles atteint parfois plus de 1,5 m. Celle du mâle est plus modeste atteignant en moyenne 90 cm. Les anguilles cessent alors de s'alimenter. Tout leur système digestif devenu inutile s'atrophie afin de laisser place aux gonades. L'estomac et les intestins ne sont plus qu'un mince fil et leur anus se ferme. C'est d'ailleurs à ce signe externe que les pêcheurs reconnaissent l'anguille migrante. La coloration argentée sur le ventre et gris très foncé sur le dos témoigne de leur maturité, mais avec moins de précision.

Outre ce parcours exceptionnel et les nombreuses métamorphoses de l'anguille, il faut ajouter au caractère unique de ce poisson sa capacité de

se déplacer hors de l'eau et d'y survivre quelques jours. En effet, si un obstacle naturel ou un barrage se trouve sur la route d'une anguille, elle le contournera en rampant au sol, de préférence s'il est légèrement humide. Le corps de l'anguille est conçu pour cet exploit : elle a la capacité de reptation, ses branchies sont adaptées et sa peau lui permet une respiration cutanée<sup>11</sup>.

### **La Côte-du-Sud, un lieu de prédilection pour la pêche à l'anguille**

Au <sup>xx</sup> siècle, la pêche à l'anguille s'est pratiquée dans plusieurs régions du Québec dont les plus connues sont le lac Saint-Pierre, la Côte-de-Beaupré, Charlevoix, Saint-Nicolas et la Côte-du-Sud. C'est sur l'estran sud-côtois que les engins de pêche ont été les plus nombreux et les quantités d'anguilles capturées les plus impressionnantes. Deux facteurs favorisent cette région et l'un de ses secteurs, de Rivière-Ouelle à Kamouraska. Les anguilles quittant l'eau douce pour se reproduire en eau salée doivent s'adapter à cet environnement. Or, la transition de l'eau douce à saumâtre et finalement salée se fait graduellement vis-à-vis la Côte-du-Sud. Les anguilles séjournent donc un peu plus longtemps dans cette région fluviale. Le second facteur favorable est l'indentation du littoral combinée aux vents et marées. Le littoral est façonné de nombreuses baies et pointes. Lorsque les vents sont violents et les marées de forte amplitude, les anguilles se réfugient dans les baies et doivent contourner les pointes pour en ressortir à la haute marée. Ces caractéristiques se conjuguent à la perfection dans la région de Rivière-Ouelle<sup>12</sup>.

Un rapport de Ruralys<sup>13</sup> mentionne qu'en 1870 plus de cent mille anguilles auraient été prises en une seule nuit à Rivière-Ouelle. Pour sa part, Georges Henri-Lizotte mentionne que les coffres de pêche de son père se sont déjà ouverts sous la pression causée par la quantité d'anguilles s'y trouvant piégées<sup>14</sup>.

### **De la fascine au nylon, la construction des engins de pêche**

Le principe de capture des anguilles en zone de marée est toujours le même, seuls les matériaux, les outils de travail et les vêtements ont évolué. Simon Beaulieu et Josée Malenfant, tous deux pêcheurs à Rivière-Ouelle, l'expliquent ainsi.

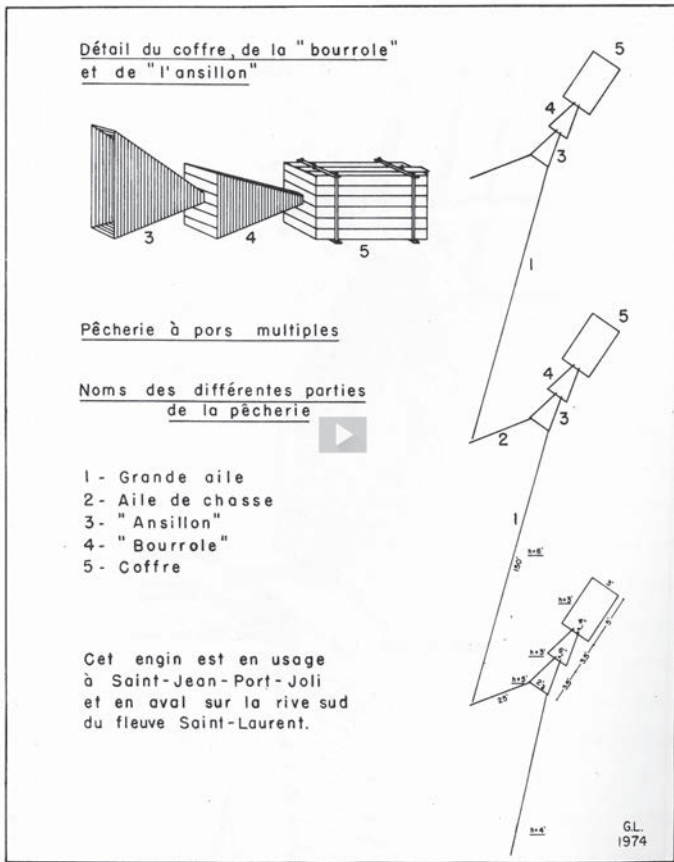
11. Guy Verreault, témoignage n° 2016-0104, Musée de la mémoire vivante, Rivière-du-Loup, 28 novembre 2016.

12. Roger Martin, témoignage n° 2016-0093, Musée de la mémoire vivante, Rivière-Ouelle, 22 novembre 2016. Natif de Rivière-Ouelle, Roger Martin est l'auteur d'un livre sur la pêche à l'anguille et décrivant cette pratique : *L'Anguille*, Montréal, Leméac, « Traditions du geste et de la parole » v, 1980, 194 p.

13. Collectif Ruralys, « Étude de l'aire patrimoniale de la Pointe-aux-Orignaux - Rivière-Ouelle », La Pocatière, janvier 2014.

14. Georges-Henri Lizotte, témoignage no 2016-0101, Musée de la mémoire vivante, Rivière-Ouelle, 16 octobre 2016.





### Plan d'une pêche à anguilles semblable à celles présentes sur la Côte-du-Sud en 2016

Crédit : Germain Labrecque, « Inventaire et description des pêcheries fixes de l'estuaire du Saint-Laurent », Cahier d'information n° 76, ministère de l'Industrie et du commerce, Québec, février 1977

Le principe de la pêche, c'est d'ériger une barrière laissant passer l'eau, mais arrêtant l'anguille. Cette barrière peut être en forme de V ou de crochet. À marée haute, lorsqu'il vente, l'anguille colle au bord<sup>15</sup>. Lorsque la marée descend, l'anguille longe la clôture pour reprendre le large. Au bout du V ou du crochet, il y a un coffre. En suivant la barrière, l'anguille entre inévitablement dans l'ansillon, la bourrole et puis dans le coffre. Elle ne peut pas sortir du coffre qui est obstrué par une manche. C'est comme un genre de bout de tissu qui bat dans l'eau vers l'intérieur du coffre. L'anguille entre dans cela par la

15. *Coller au bord* est une expression courante chez les pêcheurs d'anguilles pour signifier que les poissons se sont réfugiés au fond d'une baie à la haute marée.

bourrole et, au bout de cette manche, elle est rendue dans le coffre. Comme l'anguille est un poisson de fond, une fois qu'elle est dans le coffre, elle va nager au fond. Donc, elle a moins de chance de trouver la sortie.

Lorsque l'archéologue Marcel Moussette a répertorié les méthodes et engins de capture pour la rédaction de son livre *La Pêche sur le Saint-Laurent*<sup>16</sup> en 1966, il a mentionné que les engins de pêche à anguilles observés sur la Côte-du-Sud étaient semblables ou presque à ceux décrits 200 ans plus tôt. Il s'agissait évidemment des pêches à fascines. Chaque pêcheur construisait ses pêcheries selon les savoirs acquis et transmis oralement de père en fils. Il n'y avait pas deux pêches à fascines exactement pareilles. Cette diversité est toujours observable aujourd'hui. Ce sont la localisation du site et la morphologie du terrain, les matériaux disponibles, ainsi que l'ingéniosité et l'habileté de chaque pêcheur qui donnent sa spécificité à chaque pêcherie.



Émile Lizotte devant sa pêche à fascines à la pointe de Rivière-Ouelle, 1966

Photo : Marcel Moussette

La pêche à fascines nécessitait énormément de travail manuel. Il s'agissait d'un assemblage d'aulnes passés alternativement d'un côté et de l'autre de piquets verticaux. En commençant par le bas, les fascines entrelacées sont comprimées vers le sol pour créer une barrière dense et résistante. Les filets

16. Marcel Moussette. *La Pêche sur le Saint-Laurent. Répertoire des méthodes et des engins de capture*, Montréal, Boréal Express, 1979, 212 p.

de nylon ont remplacé les fascines. Il s'agit du seul changement opéré depuis le temps de la colonie jusqu'au milieu des années 1970. Émile Lizotte de Rivière-Ouelle aurait été l'un des derniers pêcheurs à construire ses pêches en fascines en 1969.

Le pêcheur utilise également de courtes branches d'épinette ou de sapin. Il les dépose au sol là où les ailes de sa pêche seront érigées. Leur rôle est de provoquer l'accumulation de boue et de sable nécessaire pour empêcher les anguilles de se frayer un chemin sous la pêche. Vient ensuite la taille des poteaux, des piquets et des perches de rets<sup>17</sup> qui formeront la structure. Une pêche à anguilles de taille moyenne requiert environ mille piquets de 2 m taillés dans de l'épinette noire. Les perches de rets atteignant les 3,5 m viennent s'ajouter à tous les deux piquets. Elles servent à rehausser la pêche. Elles sont en bois d'érable ou d'ostryer. Plusieurs piquets et perches cassent lors d'une saison de pêche dû aux intempéries. Georges-Henri Lizotte estime remplacer environ 300 perches de rets annuellement pour une utilisation totale de 500 par saison.



**Émile Lizotte et son fils, Georges-Henri, déposent des branches de sapin au pied de leur pêche à fascines, Rivière-Ouelle, 1966**

Photo : Marcel Moussette

---

17. À Rivière-Ouelle, des pêcheurs nomment les perches de rets : chandelles.



**Georges-Henri Lizotte et son fils, Pierre, refont ce que deux autres générations de Lizotte ont fait avant eux au même endroit à Rivière-Ouelle, 2016**

Photo : Yvan Lizotte



**Pêche à filets fixes et identification des poteaux, piquets et perches de rets  
Rivière-Ouelle, 2016**

Photo : Judith Douville

Une pêche pouvait avoir jusqu'à neuf nasses qui ont été remplacées dans les années 1950 par des coffres de bois. Le coffre est conçu pour résister à la force du courant et à celle de son contenu. Il est cintré à deux endroits de

pièces de bois que les pêcheurs appellent des patins. L'ansillon et la bourrole, tout aussi robustes, ont la forme d'un entonnoir. L'ouverture de l'ansillon touche le sol et est plus volumineuse (1,2 m de long) que la bourrole (0,5 m) afin que l'anguille puisse y entrer facilement. Son extrémité plus étroite est reliée à la bourrole, laquelle s'ouvre vers le coffre.

À la fin des années 1970, une nouvelle technique de pêche utilisée en Suède s'est implantée graduellement au Québec. À la suite d'un voyage d'études de représentants de l'Association des pêcheurs d'anguilles du Québec, les pêcheries à filets flottants sont de plus en plus utilisées. Comme le dit le nom, les filets au lieu d'être fixes flottent et ainsi suivent le niveau de l'eau selon les marées. Ils sont retenus au sol par de lourdes chaînes d'acier. Des poteaux d'environ 6 m de haut et requérant un haubannage s'ajoutent aux installations. Les filets flottants ne conviennent pas à tous les emplacements. Ils sont à éviter là où les algues, le sable et la vase peuvent les recouvrir en partie et les retenir au sol. Les pêcheurs rencontrés en 2016 utilisent pour la plupart les deux types de pêcheries, soit la traditionnelle à filets fixes et celles à filets flottants.



**Pêche à filets flottants de Guy Dionne à Saint-André-de-Kamouraska, 2015**

Photo : Guy Verreault

Dans la partie ouest de la Côte-du-Sud, à partir de Saint-Vallier, les coffres des engins de pêche étaient différents. Ce sont littéralement des parcs de rétention de l'anguille. Il s'agit d'une immense cage rectangulaire ou carrée en treillis métallique mesurant en moyenne 12 m<sup>2</sup> et d'une hauteur d'au moins

3 m divisée en plusieurs compartiments. La plupart de ces parcs comprenaient un vivier pour conserver les prises bien fraîches jusqu'à la vente.

Qu'elles aient été en fascines ou aujourd'hui faites de filets de nylon<sup>18</sup>, les pêcheries se construisent sur une période de plusieurs semaines. Les pêcheurs ne peuvent y travailler qu'à la période de reflux, donc quelques heures par jour. Ces travaux débutent dès la fin avril.

L'emplacement des engins de pêche fait partie de la tradition familiale. Les pêches sont pour la plupart situées là où elles ont toujours été mises en place depuis des générations. Roger Martin de Rivière-Ouelle décrit une technique ancienne transmise oralement pour repérer le bon endroit pour ériger la pêche.

Les bons endroits, ce sont toujours les pointes parce que l'anguille cherche à se réfugier lorsqu'elle est ballottée par les vagues. Elle cherche à se réfugier dans les baies, puis elle reprend sa route et elle contourne les pointes. [...] Quand les gens voulaient savoir où installer une pêche, ils prenaient un bout de bois à la marée baissante puis lançaient ce bout de bois vers le large. Puis, ils regardaient la direction qu'il prenait. Si un bout de bois prend assez rapidement la direction en descendant, ça peut être pas mal bon. Si le bout de bois cherche à rester sur place et même à s'en aller vers le large, ça va prendre une grande pêche longue. Ils privilégiaient toujours des endroits où l'on installe des pêches qui sont relativement courtes<sup>19</sup>.

Avant la mécanisation, dans un fond profondément vaseux, les piquets étaient plantés à grands coups de masse. On raconte que parfois, jusqu'à trois *masseurs* frappaient le même piquet en alternance dans un rythme mettant à l'épreuve leur résistance et leur orgueil<sup>20</sup>. Le pêcheur confronté à un estran composé de schiste ou de toute autre roche optait pour l'utilisation de claies autoportantes faites également en fascines. À la base de cette rangée de claies, il déposait des centaines de grosses roches pour que le tout ne soit pas emporté lors d'une tempête<sup>21</sup>. Aujourd'hui, la tarière mécanique permet de creuser des trous qui seront utilisés d'année en année. Chez les Lizotte, les trous sont remplis de paille après le retrait des piquets afin d'éviter qu'ils ne se remplissent de vase. Simon Beaulieu met du sapinage dans les trous qu'il désire réutiliser.

---

18. La broche carrelée (broche à poule) a été utilisée par plusieurs pêcheurs comme matériau intermédiaire entre les fascines et le filet de nylon, vers 1960 jusqu'à 1975. À l'est de La Pocatière, ce matériau perdait de sa durabilité dû à la salinité de l'eau. Les pêcheurs l'ont vite abandonné.

19. Roger Martin, témoignage n° 2016-009 déjà cité.

20. *Ibid.*

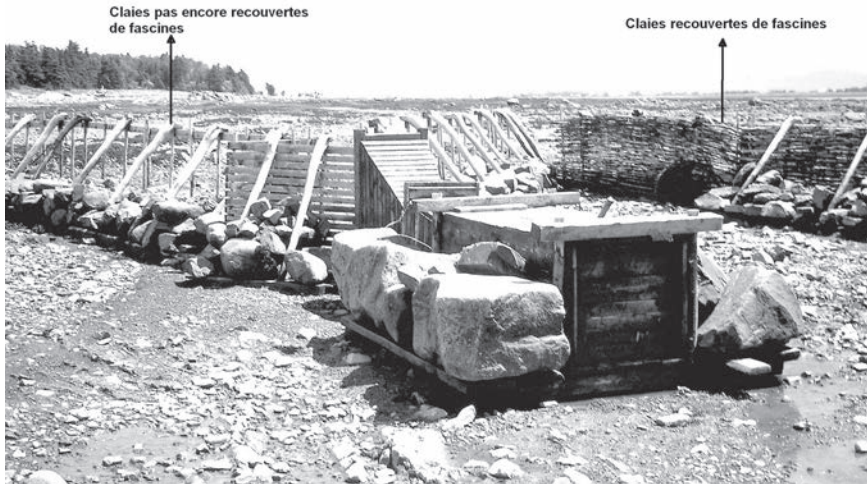
21. Émile Lizotte, à la pointe de Rivière-Ouelle, utilisait 70 claies de 3,5 m de longueur.



**Construction d'une pêche à anguilles requérant deux *masseurs*  
et deux autres ouvriers  
à Saint-Denis-de-la-Bouteillerie, vers 1936**

Photo : Archives de la Côte-du-Sud, fonds Horace Miner, F241/2/1/46

Comme mentionné précédemment, du sapinage est déposé à la base des ailes de la pêche. Une planche vient presser ces branches et les tenir bien en place. L'ansillon, la bourrole et le coffre sont transportés à leur place respective. Les filets fixes ou flottants sont mis en place au début de septembre pour l'arrivée des premières anguilles à la mi-septembre. Des pêcheries peuvent n'avoir qu'un seul coffre, alors que d'autres en auront jusqu'à six. Ce nombre est déterminé par la largeur de l'estran et est spécifié sur le permis de pêche. Ce permis détermine également la longueur de chaque installation.



**Pêche à anguilles dont les ailes sont réalisées avec des claies.  
À droite, elles ont été tressées en fascine, alors que le travail n'est pas  
encore fait sur celles de gauche. Rivière-Ouelle, 1966**

Photo : Marcel Moussette

### **Qui peut devenir pêcheur d'anguille et obtenir un permis ?**

La pêche à l'anguille ne s'enseigne pas dans une école de métiers ou par toute autre forme de cours. La seule possibilité pour apprendre et détenir un permis de pêche à l'anguille réside dans l'association du candidat en tant qu'apprenti ou aide-pêcheur auprès d'un maître possédant lui-même un permis. Le ministère de la Faune, des forêts et des parcs exige que l'apprenti ait passé au moins deux ans avec un pêcheur reconnu. Par la suite, si un permis de pêche devient disponible l'apprenti pourra en faire l'acquisition et pratiquer son métier. La vente du permis de père en fils se fait sans encombre. En effet, depuis toujours, le fils qui reprendra la terre bornant au fleuve est généralement l'aide-pêcheur de son père.

En 2008-2009, afin de freiner le déclin de la ressource et en collaboration avec les pêcheurs, le ministère des Ressources naturelles a mis sur pied un programme volontaire de rachat des permis de pêche à l'anguille. Au moins 75 % des pêcheurs ont choisi de se retirer de cette activité. Depuis, aucun nouveau permis n'a été délivré et ce ne sont que les permis existants qui peuvent être vendus d'un pêcheur à un autre.



## La saison de la pêche et les retombées économiques

Sur la Côte-du-Sud, la saison de la pêche commence vers le 20 septembre et se termine aux premiers jours de novembre. C'est une période d'activités intensives, sept jours sur sept et le jour comme la nuit. Les pêcheurs sont attentifs aux marées favorables à de bonnes pêches et à tous les événements météorologiques. Ce sont des observations et des interprétations acquises et transmises par leurs prédécesseurs.

Dans un Québec très religieux, jusqu'aux années 1960, le travail n'était pas permis le dimanche. Pour certains pêcheurs, cette règle de l'Église causait des cas de conscience, notamment pour Misaël Labrecque de Saint-Michel-de-Bellechasse. Sa pêche s'était brisée un dimanche. Il avait bien averti son fils Rodrigue qu'ils feraient la réparation, mais pas plus. Il n'était pas question de vider les coffres. Sa conscience a été soulagée lorsque le curé de Saint-Michel-de-Bellechasse lui a recommandé de sauver son bien... même un dimanche<sup>22</sup>.

Si les premiers coffres sont à sec lorsque le pêcheur arrive à ses installations, ceux du large ne le sont souvent qu'en partie et pour au plus une vingtaine de minutes. Les bottes-culottes sont essentielles. Caoutchouc, nylon et néoprène sont des matériaux modernes et performants qui assurent un certain confort. Avant l'avènement du caoutchouc, les pêcheurs portaient des bottes cuissardes ou des bottes-culottes en cuir de fabrication artisanale. Les semelles de ces bottes étaient faites de plusieurs couches de cuir fixées au moyen de clous de bois. Les bottes-culottes étaient fabriquées à partir du cuir prélevé de l'arrière-train et des pattes d'un cheval. Cette partie de l'animal a une forme qui s'adapte parfaitement à la forme humaine depuis les hanches jusqu'aux pieds. Selon les dires, le cuir de cette partie du cheval était inusable. Le pêcheur huilait régulièrement ses bottes de cuir pour les imperméabiliser. Il utilisait soit de l'huile de pied de bœuf, de la graisse d'ours ou de l'huile de béluga<sup>23</sup>.

La tournée des coffres pour les vider est planifiée selon l'orientation et la vélocité des vents et évidemment l'amplitude de la marée. Il n'y a pas d'ordre immuable d'une journée à l'autre. Habituellement, le pêcheur vide en premier ceux les plus près de la rive pendant que l'eau se retire à l'extrémité de sa pêche. Il utilise une saillebarde<sup>24</sup> s'il reste de l'eau ou ses mains lorsque le coffre est à sec. La pince et tout autre instrument de fer ne sont plus utilisés pour saisir les anguilles. Ces outils blessaient le poisson et nuisaient à sa qualité pour la vente. Le pêcheur doit travailler rapidement pour récupérer le

22. Rodrigue Labrecque, témoignage n° 2017-0016 déjà cité.

23. *Ibid.*

24. La saillebarde est semblable à une épuisette, mais de grand format et munie d'un très long manche. Celles observées en 2016 étaient de fabrication artisanale.



**Devant et arrière d'une paire de bottes-culotte  
réalisée avec le cuir de l'arrière-train d'un cheval ;  
elles auraient été confectionnées vers 1900 et ont appartenu à trois  
générations de Labrecque : Désiré, Misaël et Rodrigue, pêcheurs  
à Saint-Michel-de-Bellechasse**

Crédit : Collection Rodrigue Labrecque, photo Pierre Morisset, 2017

poisson et vérifier l'état de ses engins de pêche. Des planches sont reclouées, des filets rattachés et les objets polluants ramassés. Le varech ou d'autres débris naturels obstruant la pêche sont enlevés. Ce travail est fait deux fois par jour, au moment où la mer est basse. Le pêcheur utilise les phares de son tracteur pour s'éclairer la nuit. Ses ancêtres devaient travailler avec des fanaux à l'huile.

Le traditionnel sac de jute est encore utilisé pour transporter les anguilles lorsqu'il y en a peu. Quand la pêche devient plus fructueuse, le pêcheur se rend à chacun des coffres en tracteur et avec une remorque. Ses ancêtres faisaient de même avec un cheval attelé à un tombereau.

Les anguilles capturées sont rapidement transportées à la grange et mises dans des viviers dans lesquels l'eau est saline, tempérée et oxygénée. Au préalable, elles sont lavées et pesées. Déjà au XIX<sup>e</sup> siècle, certains pêcheurs utilisaient un vivier pour vendre le poisson frais. C'est le cas d'Amable Morin (1793-1877), notaire et marchand général à Saint-Roch-des-Aulnaies, qui

faisait la pêche à l'anguille près du cap ou îlet aux Loups dans son village. Dans le vide sanitaire sous son hangar situé devant sa maison, il avait creusé un bassin alimenté par l'eau du fleuve grâce à un fossé. Il déposait ses prises dans ce bassin et lorsqu'un client demandait une anguille, il ouvrait une trappe pratiquée dans le plancher du hangar et la puisait<sup>25</sup>.



**Georges-Henri Lizotte utilise la saillebarde pour puiser les anguilles d'un coffre et les déposer dans une remorque, Rivière-Ouelle, 2016**

Photo : Judith Douville

La fin de la pêche est annoncée par la diminution du nombre d'anguilles capturées. Les pêcheurs retirent leurs équipements de l'estran avant les premières glaces. Le tout sera transporté, nettoyé et entreposé sur leur terrain jusqu'au printemps suivant.

25. Roland Martin, « Amable Morin », *Cahier d'histoire* n° 11, Société historique de la Côte-du-Sud, La Pocatière, 1976 et archives personnelles d'Alain Pelletier.

Économiquement, la pêche à l'anguille a toujours été considérée comme un revenu d'appoint pour l'agriculteur-pêcheur. Au temps de la colonie et jusqu'au début du xx<sup>e</sup> siècle, l'anguille se pêchait pour la famille et les amis. Elle servait de monnaie d'échange à certaines occasions. Vers 1915, la vente du tonneau d'anguilles salées expédié par train à des marchands régionaux est devenue de plus en plus courante. On la vendait 4 sous la livre. C'est à compter de 1950 que la demande augmente dû à un nouveau marché, l'exportation vers l'Europe, principalement l'Allemagne. Le prix augmentera et le nombre de pêcheurs aussi. Pour plusieurs agriculteurs<sup>26</sup>, les revenus de la pêche à l'anguille ont permis de moderniser leurs équipements agricoles et de se créer de modestes réserves financières.

Souvent détenteurs d'archives familiales détaillées sur la pêche à l'anguille depuis des générations, les pêcheurs savent très bien que le nombre de captures n'est pas garanti d'une année à l'autre. Outre la fluctuation naturelle, deux crises majeures dues à la pollution ont empêché les pêcheurs de tendre leur pêche en 1970 et en 1982. Les poissons étaient contaminés au mercure, au Mirex et aux Bpc. Les conséquences ont été éprouvantes pour les pêcheurs : l'Allemagne qui était leur principal client a mis fin à l'achat d'anguilles canadiennes. La population d'anguilles et celle d'autres espèces de poissons ont chuté dangereusement. Plusieurs pêcheurs ont cessé leurs activités.

En 2016, à l'échelle du Québec, il n'y avait que quatorze permis de pêche valides et de ce nombre seulement huit pêcheurs ont été actifs. Les anguilles capturées ne sont plus exportées, elles sont vendues au Québec et en Ontario, à des restaurateurs et des poissonneries. Une certaine quantité est conservée par les pêcheurs qui font la transformation et la commercialisation de produits alimentaires à base d'anguilles.

### **Du mets de privation au mets recherché**

La chair de l'anguille est blanche, ferme et savoureuse. C'est un aliment sain et bénéfique pour la santé. Pourquoi a-t-elle tardé à se hisser au rang des mets de choix au Québec ? L'anguille fut longtemps associée à des périodes de privation. Pensons aux vendredis maigres et au carême.

Bien des gens racontent avoir vu une anguille coupée en petits bouts et bougeant encore dans le chaudron. Souvent l'anguille était dépiautée vivante devant ceux qui la mangeraient, coupée et cuite immédiatement. Un spectacle peu attirant. Comme toute viande animale, si la cuisson suit immédiatement la mise à mort, une certaine réaction est visible lorsqu'elle est déposée dans une rôtissoire.

26. Jeanne D'arc Chouinard, témoignage écrit n° 2009-0093, Musée de la mémoire vivante, Saint-Jean-Port-Joli, août 2009



**Deux femmes mettent toutes leurs forces à dépiauter ou écorcher  
une anguille, vers 1930**

Crédit : Musée de Charlevoix, fonds Palardy

Les méthodes de préparation pour la vente n'étaient pas celles d'aujourd'hui. Si quelques pêcheurs vendaient leurs prises vivantes, la majorité les livrait dans la saumure à des grossistes ou, au milieu du xx<sup>e</sup> siècle, simplement empilées dans des contenants de plastique. Aujourd'hui, l'anguille est transportée dans des camions dotés de viviers.

Anciennement, pour apprêter l'anguille salée avant l'expédition, les pêcheurs la lavaient dans de l'eau très chaude. Ensuite, ils pressaient chaque anguille de manière à ce que deux caillots de sang sortent près des ouïes. Ainsi, l'anguille pouvait se conserver sans danger. Pour vendre les anguilles, vers 1900, on les superposait dans des tonneaux : un rang d'anguilles, un rang de sel. Le tonneau rempli, on le scellait et on l'expédiait à l'acheteur par train. Une anguille ainsi préparée se vendait environ douze cents.

Certains pêcheurs avaient une autre méthode de conservation. Ils mettaient beaucoup de sel dans un baril et ils ajoutaient de l'eau pour faire une saumure. Pour savoir si l'eau était assez salée pour la conservation, ils laissaient tomber une pomme de terre dans le baril ; lorsqu'elle flottait, cela

signifiait que l'eau pouvait empêcher les anguilles de pourrir. On conservait les poissons dans cette saumure jusqu'au moment de la vente<sup>27</sup>.

La fumaison était déjà utilisée par les Autochtones pour la conservation de la viande, incluant l'anguille. Les colons ont repris cette technique.

Avant de fumer l'anguille, on la faisait tremper dans de la saumure puis, après l'avoir lavée, on lui ouvrait le ventre, on la vidait et l'on plaçait de petits bâtons de 5 cm afin que le ventre demeure bien ouvert. On suspendait les anguilles au-dessus d'un haut baril et l'on allumait un petit feu dans le fond du baril. Le feu était alimenté par du bran de scie de bois d'érable et par des cœurs d'épis de maïs, qu'on appelait des *cotons de blé d'Inde sucré*. La fumée produite donnait un goût un peu sucré à la chair d'anguille. Après quelques jours d'exposition à cette fumée, l'anguille pouvait se conserver longtemps<sup>28</sup>.

Aujourd'hui, le fumage de l'anguille se fait dans des fumoirs industriels. Un informateur a décrit la technique que son grand-père utilisait vers 1950.

[...] Mon grand-père, j'ai vu comment il faisait. Il montait sur le toit de la maison avec ses anguilles attachées à un fil de fer. Il descendait ça dans la cheminée. Avant, il enlevait la peau parce qu'il disait que ça pouvait donner un goût vaseux. Puis, il chauffait le poêle avec du bois franc. [...] Il laissait ça là pendant deux ou trois jours. C'est comme cela qu'il la fumait. Puis c'était délicieux<sup>29</sup>.

Les recettes des mères de famille pour apprêter l'anguille, jusqu'aux années 1980, ne sont guère élaborées. Le poisson était bouilli dans l'eau avec du sel, du poivre et des pommes de terre. Toutefois, parmi les témoins rencontrés, quelques-uns font exception à la norme et se rappellent d'excellents mets dont l'anguille en matelote, cuite dans du vin blanc et celle enrobée de fines herbes fraîches et rôtie au four.

Depuis quelques années, l'engouement pour l'anguille est croissant. Plusieurs des pêcheurs de la Côte-du-Sud ont innové en apprêtant avec brio une partie du produit de leur pêche. Ils transforment l'anguille en saucisses, terrines ou merrines et autres produits cuisinés et mis en marché régionalement. De plus en plus de chefs cuisiniers s'intéressent à l'anguille et en font la promotion par leurs livres de recettes ou des émissions télévisées.

## Conclusion

La pêche à l'anguille est intimement associée à notre histoire depuis le tout début de la colonie. Les porteurs de traditions l'ont gardée bien vivante en l'adaptant à leur époque et à leur environnement. Aujourd'hui, les pêcheurs

---

27. Micheline Gagnon-Champoux, « Histoire et culture régionale du Québec », document de travail, Université du Québec à Trois-Rivières, Trois-Rivières, septembre 2003.

28. Jeanne D'arc Chouinard, témoignage n° 2009-0093 déjà cité.

29. Mario Girard, témoignage no 2016-0093, Musée de la mémoire vivante et Le BeauLieu culturel, Témiscouata-sur-le-Lac, 7 février 2017.

d'anguilles sont des collaborateurs des scientifiques et ensemble ils travaillent pour sauver l'espèce. Desensemencements sont faits depuis plusieurs années. Des anguillettes devenues adultes auraient commencé à faire le trajet du retour vers la mer des Sargasses.

Le biologiste Guy Verreault mentionne qu'il serait catastrophique de ne plus avoir de pêcheurs d'anguilles. Ils ont une importance cruciale en tant qu'observateurs de premier plan de la santé du Saint-Laurent. Ils collectent une quantité impressionnante d'information et sonnent l'alarme au besoin<sup>30</sup>. Bien qu'il y ait eu surpêche à une époque, les pêcheurs d'anguilles ne sont pas aujourd'hui l'une des causes de diminution de cette population. Les causes surnaturelles sont l'accès aux habitats, la mortalité dans les turbines de barrages hydro-électriques et la mortalité par la contamination qui existe encore sûrement.

Quiconque a suivi des pêcheurs d'anguilles sait que chaque visite aux coffres est remplie de promesses ; non seulement pour les pêcheurs, mais aussi pour ceux et celles qui les accompagnent. La pêche a effectivement cette particularité de rassembler la famille et les amis, phénomène observé lors des corvées du passé et encore dans certaines cabanes à sucre traditionnelles. Les pêcheurs partagent avec leur auditoire du moment les savoir-faire, les connaissances et les expressions de leurs ancêtres. Généralement, ils parlent très peu d'eux-mêmes, mais beaucoup de celui dont ils ont appris et de ceux à qui ils comptent transmettre leurs savoirs. Tout permet de croire que la relève des pêcheurs d'anguilles se fera en Côte-du-Sud. Elle portera peut-être les noms de Beaulieu, Lizotte, Hudon, Ouellet. Elle fait son apprentissage aujourd'hui, là où les arrière-grands-parents l'ont fait et des ancêtres encore plus lointains.

La pêche à l'anguille est sans contredit un patrimoine fragilisé.



**Simon Beaulieu et son fils Jérémie vident les coffres.  
S'il persiste, Jérémie sera la 5<sup>e</sup> génération  
à pratiquer cette tradition familiale à Rivière-Ouelle, 2016**

Photo : Judith Douville

30. Guy Verreault, Témoignage no 2016-0104 déjà cité.