



## Le tempo des pêches lointaines : vestiges des rythmes vernaculaires transatlantiques

*Peter E. Pope, Memorial University, St John's, T-N, Canada*

L'Europe commença son exploitation de l'Amérique du Nord avec une pêche saisonnière à la morue, à Terre-Neuve. Grâce au développement de la connaissance du littoral de l'Amérique du Nord, les équipes européennes inaugurèrent la pêche migratoire dans le golfe du Saint-Laurent, vers le golfe du Maine, et même en haute mer, aux Grands Bancs. Mais la pêche transatlantique originale était celle de Terre-Neuve : une pêche à la morue, faite en bateaux par les équipes sédentaires, établies dans les petits postes saisonniers.

La pêche à la morue était un élément important de l'expansion économique de l'Europe des 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles, même si elle prit racine au Moyen Âge. Déjà en 1500, les pêcheurs du Portugal, du pays basque, de la Bretagne, de la Normandie et des comtés de l'ouest de l'Angleterre, exploitaient les postes de pêche saisonniers de l'ouest de l'Europe. Voyager au-delà d'Irlande ou d'Islande demanda plus de temps, mais ni une nouvelle organisation ni une nouvelle méthode pour la prise ou pour la salaison du poisson. La vraie nouveauté de l'époque moderne fut le développement d'un mécanisme commercial pour la distribution de la morue sèche dans le sud de l'Europe, quand elle est devenue une denrée beaucoup plus répandue. On peut bien voir maintenant le commerce de la morue sèche comme un dinosaure disparu de l'histoire économique. Il fut, dans sa gloire, un organisme énorme. La France seule envoyait 10.000 hommes chaque année, en direction de Terre-Neuve, pour récolter quelques 100.000 tonnes de morue, la sécher, saler et transporter vers les marchés de la Méditerranée. Des économies régionales entières dépendaient de ces équipes -- certes pour les profits de leurs prises, mais aussi pour la demande annuelle du sel, du chanvre et des cordes, des aliments, du vin et du cidre. Cette croissance du marché accéléra les économies vernaculaires des régions du Ponant, bien situées pour ce commerce, dont la Bretagne et la Normandie.

Pendant quatre siècles, jusqu'en 1904, les équipes bretonnes et normandes construisaient chaque été des établissements le long des côtes de Terre-Neuve pour la pêche à la morue. Même la documentation discontinue indique que dès 1508 les Bretons exploitaient la région. Ils étaient également parmi les premiers pêcheurs européens au Cap-Breton -- toponyme qui les rappelle, en effet. Au 16<sup>e</sup> siècle, les Normands exploitaient aussi cette pêche, le long des côtes terre-neuviennes. Mais, vers 1550, après le développement de la pêche verte, en haute mer sur les Grands Bancs, ils y consacrèrent de plus en plus leur énergie. Comme ses voisins bretons, le port normand de Granville persistait avec la pêche à la morue sèche, sédentaire. Les Basques menaient une concurrence effective dans la baie de Plaisance, sur la côte sud de Terre-Neuve, et dans le golfe du Saint-Laurent. En 1713, le Traité d'Utrecht relégua les pêcheurs basques, bretons et normands qui voudraient exploiter les mers près de Terre-Neuve, à un French Shore, le long de la côte nord de l'île. Cette entente fut modifiée en 1783 avec l'inclusion de toute la côte ouest. Après la conquête britannique du Canada en 1763, ces traités confinèrent en effet les Basques à la côte ouest de Terre-Neuve et les Bretons et les Normands à la côte atlantique de la péninsule du nord. Parmi les zones développées au commencement de cette industrie, cette côte-ci fut exploitée jusqu'à la fin. C'est le Petit Nord de Terre-Neuve.

Une archéologie du Petit Nord, commencée depuis quelques années est maintenant bien engagée. Que peut-elle nous apprendre ? Il n'existe pas de doute au sujet des dates d'exploitation bretonne et normande de la région. Un témoignage du troisième voyage de Cartier, atteste qu'ils étaient présents dès 1541 et ils y avaient eu, vraisemblablement, des prédécesseurs. La fermeture de la pêche sédentaire transatlantique européenne, par l'Entente Cordiale de 1904, est bien documentée, quand la France abandonna ses droits aux établissements à Terre-Neuve. Les rapports de surveillance crédibles du Petit Nord existent pour 1640, 1680, 1764, 1765, 1783 et 1832, chacun comprenant une évaluation du nombre d'hommes et de bateaux qui pouvaient exploiter chaque établissement. Dans sa célèbre Histoire de l'Acadie, Nicolas Denys a bien décrit les principes de l'industrie en 1671. Un siècle plus tard, Duhamel du Monceau consacra un chapitre entier de son Encyclopédie de la pêche, à la morue - et c'est bien évident que ses illustrations nombreuses sont des reflets du Petit Nord. Dès la deuxième moitié du 18<sup>e</sup> siècle, les visiteurs nous en offrirent leurs mémoires. Après 1763, le conflit franco-anglais encouragea les pouvoirs coloniaux à dresser des cartes des établissements saisonniers du French Shore, puis les dessins des havres de pêche et même ceux des

postes spécifiques survivent. Le photographe Paul-Émile Miot nous laissa une documentation visuelle de la pêche sédentaire, fin des années 1850 -- l'une des premières documentations photographiques de n'importe quelle industrie n'importe où dans le monde. À partir de telles ressources documentaires et visuelles, quelle peut être la contribution des archéologues ?

Nos recherches sont orientées vers l'étude du paysage culturel maritime du Petit Nord. Nous avons adopté le concept de landmark, comme élément fondamental de la construction, au fil du temps, des paysages culturels (landscapes). Les landmarks sont des endroits spécifiques auxquels les humains retournent, année après année, un siècle après l'autre, souvent pour l'extraction des ressources naturelles. Les postes saisonniers de la pêche à la morue sèche sont des landmarks : par exemple, au Petit Nord, les établissements de Croque ou de Crouse. Mais si on part d'un tel établissement de pêche spécifique, le poste de pêche est lui-même un petit paysage où on doit chercher les landmarks d'usage dans ce landscape miniature. Par exemple, à Dos de Cheval, Crouse, notre site-clé : les chaffauds, où débarquaient les bateaux de pêche tous les soirs et où habitaient les pêcheurs ; les galets où ils faisaient sécher la morue ; les petits chemins et rampes sur lesquels ils déplaçaient les poissons salés ; les petites cabanes des officiers ; les fours à pain construits pour mieux reproduire la cuisine traditionnelle ; et même les croix ou calvaires, indications de la sacralisation du paysage par les Bretons, dès le 17<sup>e</sup> siècle, selon les documents. L'usage encourageait les équipes de chaque port à revenir, un voyage après l'autre, sur des côtes choisies et familières du Nouveau Monde. Dès 1508 jusqu'à 1904, les équipes bretonnes et normandes reconstruisaient leurs établissements estivaux au Petit Nord, dans un rythme vernaculaire. Ils créaient les paysages culturels européens les plus vieux, de l'Amérique du Nord.

Nos recherches reposent sur la notion du vernaculaire. La parole et l'architecture vernaculaires sont familières. Acceptons qu'une économie vernaculaire est aussi guidée par les habitudes des gens et par les traditions régionales. C'est l'opposé, en effet, du commerce dirigé par des grands centres, typique de notre monde. Il n'est pas du tout question d'une économie precapitaliste. La pêche transatlantique était tout à fait capitaliste depuis le premier voyage. Mais, on ne comprend jamais le commerce de la pêche du 16<sup>e</sup> ou même du 18<sup>e</sup> siècle, si l'on ignore l'importance de l'usage et des attentes traditionnelles des gens qui s'y impliquaient. La tradition fut aussi importante pour l'organisation des voyages que les plans coordonnés des commerçants. C'était un capitalisme vernaculaire. Cet essai présentera deux implications spécifiques pour l'économie vernaculaire de la pêche, tirées de l'archéologie du Petit Nord.

Nos fouilles au Petit Nord ont révélé des liens matériels avec la Bretagne et la Normandie : des terres cuites et des grès trouvés dans le sol archéologique des établissements de pêche. La distribution des céramiques européennes sur ces rives terre-neuviennes apporte une indication sensible d'où étaient formés et avitaillés les équipes et équipages.

Les grès normands sont les céramiques les plus répandues sur les sites de la pêche française, en Amérique du Nord. Dans nos surveillances archéologiques des sites du Petit Nord, ce sont presque toujours les tessons durables des grès normands qui se trouvent toujours sur les galets ouverts au bord de la mer, qui nous amènent aux sites cachés dans les terrains proches. Pendant l'époque moderne, le développement des grès normands jouait un rôle important dans la modernisation du commerce de la Normandie. Les jarres à entreposage surtout contribuèrent grandement à l'efficacité des voyages de pêche. Mais, dès la fin du 17<sup>e</sup> siècle, la zone de distribution en France des grès normands grandit, de plus en plus. Ainsi, leur présence sur les sites du Petit Nord n'est pas vraiment l'indication d'un lien serré avec une zone spécifique de production, au Bessin-Cotentin ou à Domfront. Si les Bretons du 18<sup>e</sup> siècle utilisaient les grès normands chez eux, pourquoi pas à Terre-Neuve ? En revanche, la présence d'une terre cuite bretonne nous apporte une très bonne indication d'un lien vernaculaire, entre le poste de pêche en question et la Bretagne, voire même une région spécifique.

Notre identification initiale d'une céramique bretonne, trouvée dans un contexte archéologique du Nouveau Monde, est un peu due à la chance. Les pots venaient d'un contexte de 1550, au poste de pêche de Forillon, sur la côte est de Terre-Neuve, près de Saint-Jean. Ils ont une forme spéciale. Ces pots globulaires, bien formés, ont un rebord cannelé ; et ce rebord est retourné vers l'intérieur du pot, et pas à l'extérieur, comme dans la plupart des formes. En dépit de cette forme rare, nous cherchâmes longtemps des comparaisons utiles, jusqu'à l'examen des lames minces qui indiqua la présence des spicules d'éponges, composante bien connue de la production du sud-est de la Bretagne. Nous identifîâmes les mêmes spicules dans les tessons récupérés au port de Saint-Jean, Terre-Neuve et aussi sur un site de la colonie française de Plaisance.

Quand il eut l'opportunité d'examiner ces tessons trouvés à Terre-Neuve, Michael Batt du Service archéologique à Rennes trouva la céramique familière. Par hasard, le Service était en train d'organiser une fouille de sauvetage à Saint-Jean-la-Poterie, près de Redon, site où il y eût des fours pendant presque un

millénaire. Quand il a vu les rebords particuliers de Forillon, le directeur des fouilles, Alain Triste, répondit : « Mais on peut les trouver au bord de la rue là bas ! » Il eut raison : avec l'aide de son équipe nous trouvâmes quelques exemplaires de ces pots singuliers, dans un dépotoir de four, exposé par la reconstruction de la route, tout en face de l'usine où, depuis quelques décennies, on a produit les dernières terres cuites de Saint-Jean-la-Poterie. Sur la tessonnaire, il y avait quelques exemples qui ressemblent beaucoup aux rebords cannelés, récupérés du Forillon du 16e siècle. Les autres se rapprochent des rebords de Saint-Jean, Terre-Neuve. L'étude des lames minces confirma la ressemblance de ces céramiques -- et de là, nous avons eu la justification pour un investissement dans la spectrométrie (ICP AES & ICP-S).

Les résultats du ICP confirmèrent notre identification visuelle des tessons de Forillon et de Saint-Jean avec la céramique de Saint-Jean-la-Poterie. Les éléments traces des tessons terre-neuviens tombent bel et bien dans le regroupement des résultats pour le four breton. La chimie des tessons de Plaisance ressemble aux autres, mais l'analyse statistique indique qu'ils sont aussi proches des tessons de référence qui viennent de Landeuil, une autre zone de production du sud-est de la Bretagne. Le résultat semble suggérer que les tessons de Plaisance puissent bien représenter un troisième site de la production dans la région Loire Atlantique, pas encore identifié. L'analyse ICP établit que ni Saint-Jean-la-Poterie ni Landeuil n'étaient les sources d'un troisième assemblage de tessons, récupérés des sites archéologiques du Petit Nord.

Les surveillances du Petit Nord, en 2004 et 2006, depuis Conche au sud jusqu'à Grandois au nord, révélèrent une dizaine de terres cuites non identifiées, surtout sur des sites de Conche (EfAx-07) et Crouse (EfAx-09 et EfAx-11). Encore une fois, nous avons eu de la chance dans l'identification. En 2005, Erwan le Bozec, un jeune archéologue breton, me donna des échantillons d'un autre four, à Pabu-Guingamp. Le corps est grisâtre, grossier, avec du mica, du quartz, des inclusions rouges, et parfois des striations blanches distinctives. Les microphotographies des bords des tessons de référence ressemblent à celles de l'une de nos terres cuites non identifiées du Petit Nord: no. 6, brun et grossier. En particulier, un tesson, EfAx-11: 101E173, se rapproche beaucoup des tessons de référence de Pabu-Guingamp. Il porte même une incision décorative semblable à celles observées sur les tessons qui viennent de cette zone de production bretonne. Le Bozec trouva notre terre cuite non identifiée no. 9, la version vernissée de la précédente, de bons candidats pour l'identité Pabu-Guingamp. Nos céramiques no.6 et no. 9 sont maintenant inscrites pour la comparaison ICP, avec les tessons de référence.

D'autres terres cuites communes du style breton sont connues sur des sites des premières présences européennes au Québec et au Labrador. Jean-Yves Pintal récupéra une terre cuite sur un site amérindien (EiBg-01) près de Blanc-Sablon, du côté québécois de la frontière avec le Labrador, au Déroit de Belle-Isle. Cette céramique a toutes les caractéristiques des céramiques bretonnes présentées ici. On trouva des tessons semblables à Cap Charles (FbAv-02), dans le sud-ouest du Labrador, une zone des premières pêches bretonnes. L'identification récente du camp de Cartier-Roberval de 1541-1542, à Québec (CeEu-04) mena à la récupération d'un assemblage de céramiques, parmi lesquelles on identifia des choses d'une qualité surprenante, y compris un exemple d'une très belle faïence italienne a istoriato (décor historié). Dans l'ombre de ces trouvailles prestigieuses, il se trouve, presque oublié, les tessons d'une terre cuite ordinaire, qui rappelle beaucoup nos types bretons. Jacques Cartier partit de Saint-Malo, bien sûr...

Ensemble, les historiens, les archéologues et les ethnologues tracèrent une esquisse de la production des grès et des terres cuites de la France. Elles furent des industries dans le sens archéologique, mais pas dans le sens reçu des historiens, pour lesquels « l'industrie » veut dire la production en masse, avec la mécanisation intensive et des carburants fossiles. Même le grès normand était l'objet d'une production artisanale ou proto-industrielle jusqu'à la dernière moitié du 20e siècle. On peut considérer la production de grès au Bessin-Cotentin ou celle de la terre cuite à Pabu-Guingamp comme encore des industries vernaculaires. Des petits ateliers d'artisans, souvent parents, produisent en succession les fours, l'argile, le bois de chauffage et les pots, dans un rythme saisonnier, pour les marchés locaux ou, au maximum, régionaux. La production se trouvait dans une niche économique rurale, engagée dans le temps avec les autres industries vernaculaires, y compris la pêche.

On peut reconsidérer, dans cette perspective, les pots du 16e siècle de Forillon. À quoi servaient ces pots ? À Terre-Neuve, on les utilisa sans doute, comme marmites -- la plupart des exemples sont brûlés autour de leurs bases, qui ne sont pas tout à fait plates. Ça marchait bien dans les cendres d'un feu de camp, le contexte dans lequel on les trouva. Mais, ils n'ont pas la forme des vraies marmites bretonnes de la période. C'est plus probable qu'elles aient été produites comme jarres d'entreposage et qu'elles arrivèrent à Terre-Neuve remplies d'un produit alimentaire -- même si on les recycla après, comme des marmites. Qu'est-ce que les Bretons auraient mis dans de tels pots ? Peut-être le lard, élément fondamental de leur cuisine -- et importation de valeur à Terre-Neuve, où la protéine était disponible sous forme de la morue, mais où la

graisse restait une denrée rare, bien appréciée pour une cuisine dépendante des haricots secs et des biscuits de marins. Les pots de lard de la région de Saint-Jean-la-Poterie ne sont pas une exportation vraisemblable de Saint-Malo, point d'embarquement plus plausible pour le beurre en pots de grès normands. Il est plus vraisemblable que les pots du sud-est de la Bretagne partirent en direction de Terre-Neuve d'un port régional, comme la Roche Bernard, à la bouche de la Vilaine. On observe que les bourgeois de Redon, tout près, investirent dans la pêche de Terre-Neuve, pendant des siècles.

La découverte des jarres d'entreposage de Pabu-Guingamp, sur les postes de la pêche sédentaire du Petit Nord, s'explique semblablement. Guingamp se trouve à l'intérieur du pays de Saint-Brieuc, sur la Côte d'Armor. La vente de pots de Pabu est bien documentée là, dès la fin du Moyen Âge. Saint-Brieuc jouait un rôle important dans la pêche à la morue transatlantique, jusqu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. Alors, les traces des liaisons vernaculaires entre ce port breton et les postes de pêche à Conche, Crouse et Croque, au Petit Nord, ne sont pas surprenantes. Comme les éléments traces dans l'analyse ICP, ce sont les céramiques relativement obscures, qui nous donnent les preuves les plus évidentes pour suivre les liens subtils d'une industrie transatlantique oubliée.

La pêche sédentaire se déroulait suivant un tempo saisonnier, bien marqué au printemps par le départ des équipes du Ponant et, en automne, par la livraison de la morue sèche aux marchés du sud. Au commencement de l'époque moderne, la pêche transatlantique ne fut pas la seule industrie avec une telle structuration temporelle. Les industries potières régionales européennes partageaient une organisation temporelle semblable -- tout comme celles de la production du chanvre, du sel, de la viande, etc., aussi bien que du vin, de l'huile et des fruits secs pour lesquels on échangeait le poisson. Sur les berges du Petit Nord, la céramique a l'avantage d'être récoltée en contexte, dans les sols d'occupation. La cruche bretonne déposée à Crouse ne représente pas seulement une liaison Pabu-Guingamp via Saint-Brieuc ; la jarre normande trouvée à Croque n'est qu'un témoin des liens avec le Bessin-Cotentin, via Saint Malo. Les productions des autres industries vernaculaires que nous trouvons au fil des recherches sur la pêche, représentent aussi les liens, depuis le calendrier rural, aux cuissons des pots, à l'abattage des porcs, à la salaison de la viande, etc. La pêche transatlantique marquait le tempo des rythmes vernaculaires du paysage européen, en dépit de l'océan qui divisait les deux mondes.

### **Bibliographie**

- De La Morandière, C., Histoire de la pêche française de la morue dans l'Amérique septentrionale, 3 vols. (Paris, 1962-66).
- Pope, P.E., Fish into Wine: the Newfoundland Plantation in the Seventeenth Century (Chapel Hill, 2004)
- Turgeon, L., Le temps des pêches lointaines : permanences et transformations (vers 1500 - vers 1850), dans M. Mollat (dir.) Histoire des pêches maritimes en France (Toulouse, 1987), 134–181.