

Une histoire de pêche...

La pêche au capelan
sur la Côte-Nord,
de 1831 à nos jours,
racontée par les aînés
de la Côte-Nord



**Préface de Simon Gauthier,
conteur nord-côtier**

2008

Une histoire de pêche...

« On s'enrichit toujours de l'expérience des anciens »
Yamamoto Tsunemoto (1659-1719)



Pêcheurs de capelans, Saint-Pierre-et-Miquelon
(Photo : Jean Beaupertuis)

Préface

(Simon Gauthier, conteur)



Photo : Suzanne Lestage

CAPLAN

Plage Sainte-Marguerite
Je me souviens sur tes dunes de sable
À travers les indomptables foins de mer
Fouettés par le vent qui fait plisser les paupières
Une journée où j'allais saisir la richesse de mon pays

Sa grande étendue de bleu dans la mer de mes yeux
Moi, du haut de mes six ans
Intrigué, plus bas, par tous ces gens
Avec des filets pris dans leurs mains
Comme des fusils
Chaussés de cuissardes
Comme pour chasser
Dans le bleu ventre de la mer

S'approche de la plage
Une onde
Une masse
Dans quelques pieds d'eau à peine
Aussi dense qu'une baleine

Voilà que les blanches puises
S'agitent comme des drapeaux
Ces hommes et ces femmes sont en fait
Des moissonneurs d'eau

Semer depuis trois éternités
Dans leurs mailles
C'est la récolte du temps
Et attrapent les fruits
Des semailles
Des poissons plus éclatants que l'argent
Des poissons
Des poissons qui portent le nom de caplan.

« Siau », chaudière 5 gallons
« Pane » casseau de crème à glace
Tous récipients de tout acabit
Débordent!
C'est la manne
Qui sort de la mer
Biblique du désert
Miraculeuse comme
Un conte de fée

L'enthousiasme de descendre
Comme une fièvre
De ma dune
Et de rouler mes pantalons
Jusqu'aux genoux
D'entrer dans l'eau
D'entrer
Encore glacé
Dans le sel
Par une vague tout éclaboussé
Et le sentir de ces caplans
Par milliers
Entre mes chevilles
Rouler
Sur la plage derrière moi
La seule unique
Véritable musique
À taper
À frayer
Dans un grésillement

Ils font le frolic

La mer pour les ramener
À elle en une seule vague
Les plus chanceux
Repartis
Pour une autre plage

Soudain ma main plonge
Mes yeux voient
Comme une ombre
Plus vite que moi-même
Et de un, elle se saisit
Plus surprise encore
Que le caplan qu'elle tient
Je le regarde
Mystifié
Par ce jour
Où j'ai saisi le sens de mon pays

Simon Gauthier
Septembre 2007

Avant-propos

(Steve Dubreuil, anthropologue au Musée régional de la Côte-Nord)

La première mention écrite connue décrivant une pêche au capelan dans notre région est signée de la main du célèbre écrivain écossais Robert-Michael Ballantyne (1825-1894). Envoyé en service en 1846 par la *Compagnie de la Baie d'Hudson* sur la Côte-Nord, il travailla aux postes de traite de fourrures des Îlets-Jérémie ainsi qu'à Sept-Îles. C'est cette expérience qu'il relate dans son ouvrage intitulé "Hudson's Bay, or Every-day Life in the Wilds of North America: during six years' residence in the territories of the honourable Hudson's Bay Company."¹

C'est lors de son assignation à Sept-Îles, où il résidera pendant près de quatre mois dans une humble demeure construite près du rivage, qu'il relate le **frai**² du capelan, auquel il assiste pour la première fois :

«What have you got for dinner?» was his first question, after shaking hand with me.

«Pork and pancakes», said I.

«Oh», said the trapper, «the first salt, and the latter made of flour and water?»

«Just so; and, with the exception of some bread and a few ground peas in lieu of coffee, this has been my diet for three weeks back.»

«You might have done better,» said the trapper, pointing towards a blue line in the sea; «look, there are fish enough if you only took the trouble to catch them.»

As he said this, I advanced to the edge of the water, and there to my astonishment discovered, that what I had taken for sea-weed, was a shoal of kippling, so dense that they seemed scarcely able to move.

Upon beholding this, I recollected having seen a couple of old hand-nets in some of the stores, which we immediately sent the trapper's son (a youth of twelve) to fetch. In a few minutes he returned with them; so, tucking up our trousers, we both went into the water and scooped the fish out by dozens. It required us to be very quick, however, as they shot into deep water like lightning, and sometimes made us run in so deep, that we wet ourselves considerably. Indeed, the sport became so exciting at last, that we gave over attempting to keep our clothes dry; and in an hour we returned home, laden with kippling, and wet to the skin.

The fish, which measured from four to five inches long, were really excellent, and lent an additional relish to the pork, pankakes, and pease coffee !»

1 En trente ans de carrière, Ballantyne publiera 74 volumes qui auront une influence notable dans le monde littéraire anglais.

2 Les spécialistes préfèrent généralement employer les graphies *frai* ou *fraye* pour désigner la période de reproduction chez les poissons. Toutefois, dans la langue générale, c'est la forme masculine *frai* qui est la plus employée.

Traduction :

« Qu'avez-vous pour le dîner ? » fut sa première question après qu'il m'eut serré la main.

« Du lard et des crêpes », lui répondis-je.

« Oh, répondit le trappeur, le premier salé et le deuxième fait de farine et d'eau ? »

« Exactement ; et aussi du pain et des pois en guise de café. Voilà mon alimentation des trois dernières semaines. »

« Tu pourrais avoir beaucoup mieux que ça, lui dit le trappeur en pointant une ligne bleutée sur la mer. Regarde, il y a assez de poissons ici, du moment qu'on se donne la peine de les attraper. »

Pendant qu'il me disait ces mots, je m'avançai sur la rive, et, à mon grand étonnement, je découvris que ce que j'avais d'abord pris pour des plantes aquatiques était en fait un banc de capelans, si dense qu'ils semblaient incapables de se mouvoir.

Tout en observant, je me souvins que j'avais vu quelques **salebardes**³ dans un des bâtiments, lesquels furent immédiatement remis au fils du trappeur (un jeune homme de 12 ans) pour aller capturer les capelans. En quelques minutes, il fut de retour avec nous ; nous avons relevé le bas de nos pantalons et sommes entrés tous deux dans l'eau pour pêcher des poissons par douzaines. Nous devions être très rapides, puisqu'ils plongeaient en eau plus profonde à la vitesse de l'éclair, et quelquefois nous incitaient à les y suivre pour les capturer, nous nous retrouvions considérablement trempés. En effet, l'activité devint si excitante à la fin, que nous ne nous soucions plus de l'état de nos vêtements ; après une heure, nous avons regagné la maison, chargés de capelans et trempés jusqu'aux os.

Les capelans, qui ont une taille variant entre 4 et 5 pouces de longueur, étaient délicieux. Et ils accompagnèrent à merveille le lard, les crêpes et le café de pois !

3 La définition de tous les mots en caractères gras dans le texte se retrouve dans la partie *Glossaire* à la fin du recueil.

Sommaire

| | |
|---|----|
| Préface de Simon Gauthier, conteur nord-côtier | 1 |
| Avant-propos | 2 |
| Sommaire | 4 |
| Remerciements..... | 5 |
| Le Comité ZIP Côte-Nord du Golfe | 7 |
| Introduction : pourquoi un recueil sur la pêche au capelan ?..... | 8 |
| Présentation de l'espèce : le capelan | 10 |
| Biologie de l'espèce | 10 |
| Distribution..... | 12 |
| Description de la pêche | 14 |
| Situation de l'espèce au Canada..... | 15 |
| | |
| Le capelan : un menu fretin de grande importance..... | 16 |
| | |
| Le Frolic du capelan..... | 21 |
| | |
| La pêche au capelan telle qu'on la pratique aujourd'hui | 23 |
| | |
| Des histoires de pêche... Témoignages et récits..... | 25 |
| | |
| La Côte-Nord : ça roule !..... | 34 |
| – Secteur Pointe-aux-Anglais / Rivière-Pentecôte | 36 |
| – Secteur Port-Cartier..... | 37 |
| – Secteur Gallix / Clark-City | 39 |
| – Secteur Sept-Îles / Moisie | 41 |
| – Secteur Rivière-au-Tonnerre / Magpie | 44 |
| – Secteur Mingan / Havre-Saint-Pierre..... | 47 |
| – Secteur Aguanish / Natashquan..... | 50 |
| | |
| Recettes | 53 |
| Glossaire | 56 |
| Références bibliographiques..... | 60 |
| Équipe de réalisation | |
| Partenaires financiers | |

Ne plus être écouté : c'est cela qui est terrible lorsqu'on vieillit.

Albert Camus (1913-1960)

Le savoir traditionnel des aînés est une ressource sous-exploitée, en particulier chez les non-autochtones. Pourtant, cette source d'informations est facile d'accès, enrichissante, riche et colorée ! J'ai passé de merveilleux moments en compagnie des personnes âgées de la Côte-Nord ; leur générosité et la variété des histoires qu'ils m'ont racontées ont fait de ce projet un pur enchantement. Cette expérience m'aura permis de rencontrer des gens sages, ayant assez de recul sur les événements pour poser un regard critique sur notre société, en toute connaissance de cause. Ils m'ont parlé de leurs inquiétudes face à l'avenir, en particulier en ce qui a trait à l'environnement. La baisse des stocks de poissons, les problèmes environnementaux, les changements climatiques ainsi que les bouleversements rapides de notre société québécoise leur font craindre le pire pour les générations futures. Ils auront eu la chance de connaître une vie moins tourmentée que celle de leurs enfants et de leurs petits-enfants. Néanmoins, tout n'aura pas été rose pour eux : certains ont connu la grande crise économique, les périodes de disette, la fin de l'époque de la fructueuse pêche à la morue... Ils ont connu l'époque d'avant : avant les grandes mines, avant la route, avant la prohibition (chasse et pêche).

De nombreuses personnes ont participé à la réalisation de ce recueil. Nos remerciements s'adressent tout d'abord à ceux et celles qui nous ont donné le privilège d'entrer dans leur vie en nous livrant une page de leur histoire personnelle : Mme Rachel Cloutier, M. Marcel Bujold, Mme Claudette Lussier, M. Gilbert Duguay, M. Marcel Cormier, Mme Murielle Boudreault, Mme Juanita Cormier, Mme Irène Rousseau, M. Yves Thériault, Mme Sarah-Anne Blaney, M. Pierre-Paul Cormier, M. Gaby Gauthier, M. Yvon Bezeau, M. Patrice Rochette, M. Lionel Vigneault, M. Léonard Landry, M. Éric Lévesque, M. Louis Gallienne, M. Joseph Petitpas.

Merci à la FADOQ Côte-Nord et en particulier à Mme Lucille Gauthier. Merci aux différentes associations et clubs de l'âge d'or qui nous ont permis d'entrer en contact avec les aînés de la Côte-Nord : M. Aurèle Bariault (Club FADOQ Havre-Saint-Pierre), Mme Géraldine Cyr (Club FADOQ Pionniers de Port-Cartier), Mme Éliane Landry (Club de l'Âge d'or de Sept-Îles), M. Jean Vézina (Club Joyeux Retraités de Sept-Îles), Mme Pierrette Smith-Gaumont (Club FADOQ Rivière-Pentecôte), Mme Mireille Plante (Club FADOQ Gallix), Mme Rachel Robichaud (Club FADOQ Les Vive la Joie de Port-Cartier), M. Patrice Rochette (Club FADOQ Aguanish) et Mme Réjeanne Landry (Club FADOQ Natashquan).

Merci aussi à M. Lucien Girardin pour les photos de séchage du capelan, à M. Jean Beupertuis pour les photos de pêche au capelan et à Mlle Julie Malouin pour les photos de frai du capelan. Merci aussi à Mme Edwige Beaudoin, de la Bibliothèque et Archives nationales du Québec, région de la Côte-Nord. Merci à MM. Hans-Frédéric Ellefsen, Mathieu Bergeron et Jean Morrisset, de Pêches et Océans Canada, pour leur contribution à ce projet. Merci à M. Steve Dubreuil pour l'aide à la rédaction et la validation des données historiques, et à M. Guy Parenteau pour la révision du recueil.

Remerciements

En terminant, un merci spécial à M. Yvon Bezeau, de Rivière-au-Tonnerre, pour sa disponibilité, ses récits, ses photos et sa passion contagieuse pour l'histoire de la Côte-Nord.

Mireille Dumont, chargée de projet
Comité ZIP Côte-Nord du Golfe

Le Comité ZIP Côte-Nord du Golfe

Le Comité Zone d'intervention prioritaire (ZIP) Côte-Nord du Golfe⁴ est un organisme à but non lucratif qui fait partie d'un réseau comprenant 14 comités ZIP répartis le long du Saint-Laurent et de la rivière Saguenay. La mission de ces organismes est d'encourager, par le dialogue régional, la réalisation d'initiatives locales de protection, de conservation et de restauration des milieux perturbés, de même que l'accessibilité au Saint-Laurent dans une perspective de développement durable.



Le Comité ZIP Côte-Nord du Golfe fut incorporé le 10 juillet 1996. Le territoire du Comité ZIP couvre une distance de 5 054 km de rives, incluant les îles. Le territoire comprend la Moyenne Côte-Nord, où on retrouve des rives sableuses à l'embouchure des nombreuses rivières, et la Basse-Côte-Nord, caractérisée par une côte rocheuse très échanquée abritant quelques marais salés. L'île d'Anticosti, pour sa part, est entourée de platiers de roche calcaire qui, à marée basse, avancent vers le large sur plusieurs centaines de mètres. Une multitude d'îles bordent la côte et contribuent pour près de 60 % des rives du territoire.

Depuis sa fondation, le Comité ZIP Côte-Nord du Golfe et ses membres ont travaillé à réunir et à sensibiliser la population de l'immense territoire de la ZIP aux problèmes environnementaux de leur région.

Outre le grand nettoyage des berges sur plus de 600 km, le Comité a organisé différents projets de protection et de mise en valeur de l'environnement côtier : mise en place du Réseau d'observation du capelan (ROC) ; nettoyage intégral (phases 1, 2 et 3) ; suivi du nettoyage intégral ; projet Chicoutai ; projet Route blanche Québec-Labrador; projet portant sur la perception de la population de la Minganie sur le recyclage ; inventaire des habitats côtiers et marins sensibles de la Basse-Côte-Nord (phases 1 et 2) ; campagne de sensibilisation sur les véhicules hors-route ; document d'information sur l'érosion côtière et sur l'impact des méthodes de stabilisation sur l'environnement ; campagne de sensibilisation à la contamination de l'eau et des organismes marins ; projet de mise en valeur et de réhabilitation de l'habitat de l'astragale de Robbins, variété de Fernald ; mise en place du sentier du littoral au Petit Havre de Matamec ; projet de sensibilisation à la richesse et à la dynamique des milieux côtiers avec une activité de réhabilitation des littoraux avec les élèves de 5^e et 6^e années (« Découvrons le littoral pour mieux le protéger! »).

4 Pour plus d'information concernant le Comité ZIP Côte-Nord du Golfe, veuillez visiter le site internet : www.zipcng.org .

Introduction

Pourquoi un recueil sur la pêche au capelan ?

« Parmi les poissons de Terre-Neuve, le capelan est sans contredit le meilleur de tous. Son nom technique, je crois, est Salma arcticus. Sa grandeur est celle du goujon, et on le prend par milliers à la fin de juin, où il vient servir d'appât à la morue. Il m'est arrivé d'un seul coup de filet d'en remplir exactement le canot du commandant, si bien que nous étions obligés de creuser dedans pour y placer nos jambes. Il est nacré et très brillant. Les capelans nagent par bandes d'une épaisseur de huit à dix pieds. En temps calme, c'est à qui viendra à la surface de l'eau, et on les aperçoit de loin au frémissement de la mer. Quand on les traverse en canot, on fend leurs bancs, et avec les avirons on les jette au loin hors de l'eau ; enfin, ils sont si aisés à prendre que j'ai vu des chiens s'avancer dans la mer et en rapporter plusieurs dans la gueule. »

Revue des deux mondes, 1831, t.1, p.333.

Le capelan⁵ est une espèce **fourragère** primordiale pour le maintien de l'équilibre écologique de l'**écosystème** du Saint-Laurent. En effet, le capelan constitue un maillon de la base de la **chaîne alimentaire**, c'est-à-dire d'une série d'organismes dans laquelle chacun devient un aliment pour un organisme supérieur de la chaîne. Plusieurs espèces de poissons, dont la morue franche et le saumon atlantique, de mammifères marins, dont le rorqual commun et le rorqual à bosse, et d'oiseaux marins, dont le pygargue à tête blanche et la sterne pierregarin, dépendent du capelan pour survivre. D'ailleurs, les migrations annuelles de certaines espèces sont associées à celle du capelan.



Capelans sur une pièce
Islandaise de 10 couronnes.
Source : fr.wikipedia.org

L'une des principales caractéristiques du capelan est la ponte de ses œufs sur les plages de gravier et les plages de sable. Il s'échoue sur les plages avec le mouvement des vagues ; c'est pourquoi il est commun de dire que le capelan « roule ». Les activités de **frai** s'effectuent de façon sporadique en raison des variations annuelles de la température de l'eau, mais elles ont lieu généralement entre la mi-avril et le début juillet sur la Côte-Nord.

Cette période de **frai** engendre des retombées économiques, sociales et culturelles importantes pour la région. En effet, la pêche au capelan est une activité traditionnelle et unique en son genre qui ne nécessite



Cast-net utilisé pour la pêche aux capelans,
vers 1943 (Lourdes-de-Blanc-Sablon)
Localisation : Centre d'archives de
Québec - BANQ

5 Les noms français, latins et anglais pour chaque espèce mentionnée dans ce recueil sont inscrits dans la partie Index

Introduction

aucune médiatisation ni organisation complexe. À chaque printemps, de Tadoussac à Blanc-Sablon, des milliers de personnes, de tous les âges, se réunissent à tous les soirs sur la plage et attendent que le capelan roule. Il y a même des gens de l'extérieur qui vont au capelan, et ce, uniquement pour le voir rouler, sans même en ramasser. Le **frai** du capelan est donc un phénomène unique autant sur le plan biologique que social, car aucune autre espèce n'engendre un tel engouement auprès de la population. La pêche au capelan est également profitable pour l'économie locale.



*Timbre de Saint-Pierre-et-Miquelon,
13 octobre 2004*

«Du pain, du beurre et du capelan»

Source : Service des postes de Saint-Pierre-et-Miquelon

propices pour la reproduction du capelan. En effet, à la suite de reculs importants de certaines plages, des infrastructures de protection des terrains ont commencé à être installées. Ces infrastructures, notamment l'enrochement, ont eu pour effet néfaste de faire disparaître la plage, ces travaux ayant été effectués sans qu'on tienne nécessairement compte de la présence de l'habitat de reproduction que cela représentait. Ainsi, plusieurs enrochements construits en situation d'urgence ont entraîné la disparition de la plage et, par conséquent, la disparition d'habitats propices à la reproduction du capelan. D'ailleurs, dans plusieurs villages de la Côte-Nord, on remarque que certaines plages ne sont plus fréquentées par le capelan à la suite des ouvrages de protection.

Cette manne, tant sur le plan social que nourricier, est un des dernier vestiges encore présents dans l'imaginaire passé et présent. La mise à contribution de la génération porteuse de l'histoire nord-côtière sous la forme d'un recueil est une étape cruciale dans la reconnaissance de l'importance du capelan, mais surtout dans celle de nos aînés. Par leur témoignage, nous serons désormais capables, pour cette page de la petite histoire nord-côtière, de présenter aux générations présentes et futures une réalité qui, je l'espère, sera aussi la leur si nous apprenons à prendre soin de notre environnement.

Guy Parenteau, instigateur du projet

Présentation de l'espèce : le capelan

Source : Rapports sur l'état des stocks du MPO (1997, 2001, 2004, 2005 et 2006) et *Atlantic Fishes of Canada* (W.B. Scott et M.G. Scott, 1988).

« Hier et aujourd'hui, nous avons traversé des raz-de-marée couverts de capelans. Les capelans, pour la taille et la forme, ressemblent un peu aux éperlans, et exhalent une forte odeur de concombre. Au temps du frai, ils sont jetés au rivage par les vagues ; la mer, en se retirant, les reporte au large, mais dans un tel état d'engourdissement qu'on les croirait morts. Veut-on alors les prendre dans la main, on s'aperçoit à leurs frêtillements et à leurs efforts pour s'échapper qu'ils sont encore attachés à la vie. »

Jean-Baptiste-Antoine Ferland
Journal d'un voyage (1861)

BIOLOGIE DE L'ESPÈCE



Mâle et femelle capelans
(Photo: Charline Lévesque, MPO)

Petit poisson marin vivant en eau froide, le capelan est une espèce pélagique qui se retrouve dans les eaux **circumpolaires** nordiques. Il fait partie de la famille des osmériidés, tout comme l'éperlan arc-en-ciel. Il présente une couleur olive et, même si tous les capelans sont élancés, lors de la ponte, il possède un **dimorphisme sexuel** prononcé. En effet, les mâles auront des nageoires plus grandes et deux paires de carènes de **frai**, c'est-à-dire un allongement des écailles. Une des deux paires se positionnera sur le dos, et l'autre, sur le ventre. De plus, le capelan détient une bande de poils sur sa ligne latérale, d'où son nom latin, *Mallotus villosus*, signifiant villosité ou poil.

La longévité du capelan est évaluée à cinq ou six ans, et sa maturité sexuelle est atteinte vers l'âge de trois ans. Lorsqu'il est temps de se reproduire, le capelan amorce une migration intense vers les berges et entreprend la ponte sur les plages ou en eaux profondes (jusqu'à 125 mètres de profondeur). Quand le capelan se reproduit sur les côtes, on dit qu'il « roule » sur le **substrat** ou bien qu'il **fraie**. Ce phénomène se produit habituellement à une température se situant entre 6 °C et 10 °C et est observé plus fréquemment durant la nuit. Dans l'**estuaire** et le **golfe** du Saint-Laurent, le capelan « roule » sur les côtes entre la mi-avril et le mois de juillet. Au début de la période de **frai**, il est possible d'observer deux bancs de capelans distincts : un premier composé de mâles qui atteignent les plages en premier et un second formé de femelles en retrait dans des eaux un peu plus profondes. Lorsque les deux bancs se rejoignent sur les plages, les mâles vont presser les côtes des femelles, et quelques fois, il va y avoir un mâle sur chaque côté



Petits poils sur le capelan
(Photo :Mireille Dumont)

Présentation de l'espèce : le capelan

de la femelle. Après la reproduction, une grande quantité de mâles se blessent ou même meurent en raison d'accouplements répétés, ce qui, selon la croyance populaire, laisse croire que les mâles ne se reproduisent qu'une seule fois.

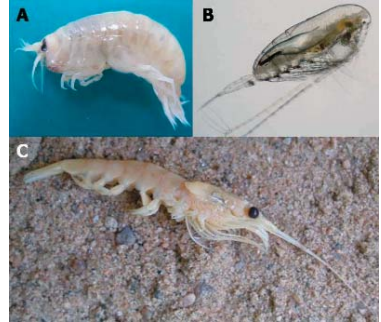


Capelans échoués après le frai
(Photo : Mireille Dumont)

Selon la grosseur de la femelle, elle peut pondre jusqu'à 50 000 œufs. Ces œufs, qui peuvent être enterrés à 15 cm et plus dans le **substrat** par l'action des vagues, sont de couleur rougeâtre, sphériques, **benthiques**, adhésifs et ont un diamètre d'environ 1 mm. Le **substrat** est généralement composé de sable grossier ou de gravier fin. À cet endroit, le développement des **embryons** se déroule, vraisemblablement à l'abri des mouvements des marées et de la prédation. La période de temps nécessaire à l'**incubation** dépend de la température du milieu ambiant ; pour des températures de 10 °C, il faudrait compter environ 15 jours. Le dégagement des larves du **substrat** est souvent en lien avec un vent en provenance de la terre. En effet, ce vent apporte avec lui une eau de surface côtière plus chaude, plus riche en nourriture et sans **prédateur**.

Au moment de l'éclosion, les larves adoptent rapidement une vie **planctonique** et demeurent près de la surface jusqu'à l'arrivée de l'hiver. Cependant, un peu plus tard, elles sont influencées par des **migrations verticales**, ce qui les entraîne dans différents régimes de courant. Ainsi, au début de l'été, elles se retrouvent dans les eaux côtières de surface ; à l'automne, elles vont dans les eaux profondes du large.

La plus grande partie de la croissance se produit au cours des premières années de vie. Le **taux de croissance** moyen des larves est de 25 mm par jour. Toutefois, les mâles atteignent des longueurs supérieures à celles des femelles. Le **taux de croissance** des mâles sera pourtant plus élevé en début de vie comparativement à celui des femelles, jusqu'à un certain stade où les deux sexes auront un **taux de croissance** semblable. En ce qui a trait à la croissance, il faut aussi noter qu'il existe un **cline** de croissance Nord-Sud. En effet, les capelans du sud croissent plus rapidement. En général, les capelans ont une espérance de vie de cinq à six ans, mais en raison du **cline** de croissance, ceux du Groenland, par exemple, vivent jusqu'à sept ans, à cause de leur croissance plus lente à cet endroit. Les longueurs maximales observées sont rarement supérieures à 210 mm.



A. Amphipode (gammarid ou puce d'algue)
B. Copépode (*Canalus finmarchicus*)
C. Euphausiide (krill)
(Photos A et C: ZIP CNG;
Photo B : Jean-François St-Pierre)

Présentation de l'espèce : le capelan

La nourriture principale du capelan est composée de **plancton**, c'est-à-dire l'ensemble des organismes (généralement de très petite taille) qui vivent en suspension dans l'eau de mer. Des exemples de **plancton** sont les euphausiides et les amphipodes. L'activité d'alimentation du capelan est particulière. En effet, durant la période de **frai**, le capelan cesse de manger et ne se consacre qu'à la reproduction. L'alimentation reprend par la suite de façon graduelle.



Morue Franche
Source : DFO-MPO

Le capelan possède plusieurs **prédateurs**. En effet, il est un élément très important dans la **chaîne alimentaire** marine, d'où son appellation d'« espèce fourragère ». Il permet ainsi le transfert de l'énergie des producteurs primaires et secondaires (organismes à la base de la chaîne) vers les **niveaux trophiques** supérieurs. Ses principaux **prédateurs** sont, hormis l'humain, le phoque du Groenland, la morue franche, le flétan du Groenland, la plie canadienne, le sébaste, le saumon atlantique, certains cétacés (rorqual à bosse, rorqual commun, petit rorqual, globicéphale noir de l'Atlantique, rorqual boréal, marsouin commun) et certains oiseaux marins **piscivores**. La morue est considérée comme le **prédateur** principal du capelan. En effet, la morue ira jusqu'à suivre le capelan sur les berges durant leur **frai**.



Cormorans à aigrettes
(Photo: Julie Malouin)



Phoque du Groenland
(Photo : DFO-MPO)



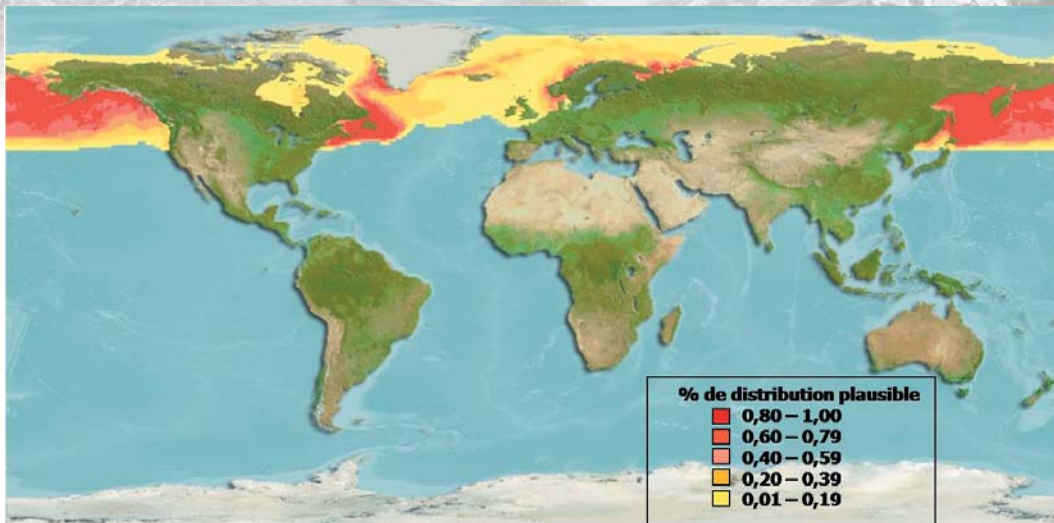
Petit rorqual
(Photo : IFAW)

DISTRIBUTION

Le capelan est un petit poisson marin largement distribué dans les océans de l'hémisphère Nord. Dans le nord de l'Atlantique, on le retrouve autour de la Russie (mer de Barents), au nord de la Norvège, en Islande et au Groenland. Pour ce qui est du Pacifique, le capelan y vit le long des côtes de l'Alaska et de la Colombie-Britannique, jusque sur les côtes du détroit de Juan de Fuca. La distribution du capelan traverse l'océan Pacifique par la mer de Bering. Sur la côte ouest du Pacifique, le capelan est abondant à partir de la mer d'Okhotsk jusqu'au sud d'Hokkaido, au Japon, et présent jusqu'à l'embouchure de la rivière Tumen, en Corée. Dans l'océan Arctique, la population est plutôt **circumpolaire**.

Au Canada, on le retrouve dans la Baie d'Hudson, le long des côtes du Labrador et de Terre-Neuve, sur les Grands Bancs de la côte est de l'Amérique du Nord ainsi que dans l'**estuaire** et le **golfe** du Saint-Laurent. La plus grande concentration se retrouve au large du Labrador et de Terre-Neuve. Depuis quelques années, la distribution du capelan s'agrandit et a même déjà atteint le plateau néo-écossais depuis les années 1980.

Présentation de l'espèce : le capelan

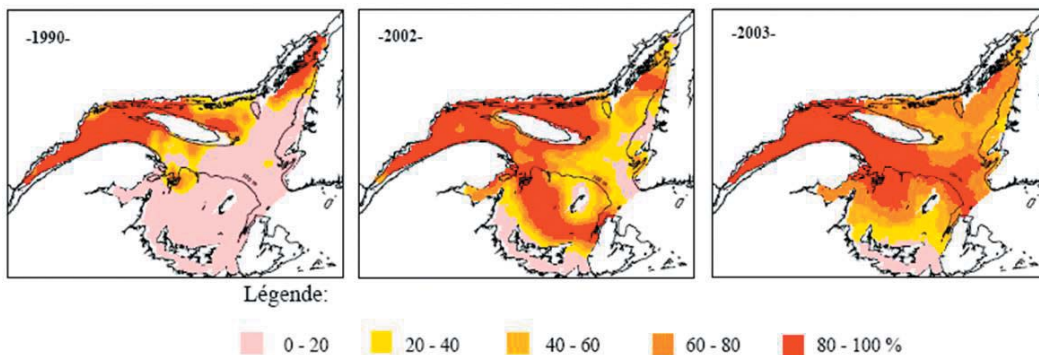


Distribution mondiale du capelan

Source : Image modifiée tirée de Froese, R. and D. Pauly. Editors. 2007.

FishBase. World Wide Web electronic publication.

(<http://fishbase.sinica.edu.tw/tools/aquamaps/receive.php>)



Contours des surfaces de probabilité (%) minimales de la présence du capelan pour les relevés réalisés dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent en 1990, 2002 et 2003 (l'isobathe de 100 m est aussi indiquée)

Source : Image modifiée tirée de MPO, 2004

Présentation de l'espèce : le capelan

DESCRIPTION DE LA PÊCHE COMMERCIALE

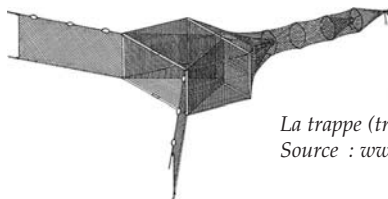
Traditionnellement, le capelan était très peu pêché à des fins commerciales. Les anciens l'utilisaient davantage comme engrais pour leurs cultures, pour appâter la morue, comme nourriture pour les chiens, pour fabriquer de la farine de poisson ou, tout simplement, pour le manger.

De nos jours, la capture commerciale est de mise, et il existe trois techniques de pêche dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent, soit la senne bourse (ou seine bourse), la trappe et la fascine. La saison de pêche ne se déroule que lors de la période précédant le **frai** pour ce qui est de la pêche à la senne bourse, et lors de la période de **frai** pour la pêche à la trappe et à la fascine. La pêche commerciale vise en général le marché des zoos pour alimenter leurs animaux, et le marché japonais qui s'approvisionne en œufs du capelan pour en faire du masago. Dans ce deuxième cas, seulement les femelles oeuvées sont visées par la pêche à la senne bourse et la trappe. C'est vers la fin des années 1970 que ce marché a pris son envol et a créé une effervescence du débarquement qui passa d'une moyenne annuelle de 700 tonnes (de 1960 à 1976) à 10 000 tonnes (1978-1979, 1989, 1992, 1998 et 2005).



Pêche à la senne bourse

*Source : Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer
(www.ifremer.fr/francais/defis/defi1/index.htm)*



La trappe (trappe Alaska)

Source : www.fipec.qc.ca/fhtml/trappes.htm



Pêche à fascine

(Photo : Danielle Tremblay)

(page.globetrotter.net/havrecolombier/album.htm)

Par contre, la pêche ne représente qu'une faible portion du taux de mortalité chez le capelan. En effet, la principale cause de mortalité sera plutôt la prédation, qui représente 80 % de la mortalité totale dans le milieu des années 1980, 88 % pendant les années 1990 et 85 % au début



Présentation de l'espèce : le capelan

des années 2000. Dans les années 1980, la consommation annuelle de capelan par ses principaux **prédateurs** était d'environ un million de tonnes, comparativement à 10 000 tonnes par la pêche. Même si l'abondance des prédateurs a diminué conséquemment au déclin des populations de morues et de sébastes, en 2000, encore 400 000 tonnes de capelans étaient consommées par ses différents **prédateurs**. Ces données indiquent donc que le capelan est la principale proie de l'**écosystème** du nord du **golfe** du Saint-Laurent depuis les 20 dernières années.

Même si l'on croit que la pêche n'est pas un facteur limitant pour le stock de capelans, il est toutefois impossible d'estimer l'impact d'une augmentation importante des captures sur cette population et sur le reste de l'**écosystème**, puisque l'abondance des populations de capelans fluctue principalement en raison de facteurs naturels tels que la prédation et la ponte.

SITUATION DE L'ESPÈCE AU CANADA

Au début des années 1990, une nouvelle aire de distribution du capelan dans le **golfe** du Saint-Laurent a été observée. Effectivement, une expansion a été ressentie et elle continue encore à ce jour. Une des raisons de cet élargissement peut être reliée aux variations climatiques. En effet, le changement climatique planétaire contribue à l'apport d'une eau plus froide dans la couche intermédiaire froide du Saint-Laurent. Comme le capelan est un poisson pélagique d'eau froide, une plus grande quantité d'habitats favorables à son développement seront donc à sa disposition. De plus, cette arrivée d'eau froide pourrait influencer la taille des capelans, car, trop froide, cette eau ralentit leur **taux de croissance**. Ainsi, les capelans seront plus petits. Ce phénomène a pu être observé au début des années 1990, en même temps que l'expansion de l'aire de distribution, ce qui appuie l'hypothèse dont il vient d'être question. Cette réduction de taille a même amené un arrêt de la pêche en 1994 et une fermeture presque complète en 1995. Cependant, depuis 1999, la taille des capelans a crû. C'est en 2005 que les capelans ont recouvert une taille moyenne similaire à celle de la fin des années 1980, soit de 152 mm chez les femelles et de 170 mm chez les mâles. Même si les capelans ont retrouvé leur taille d'antan, la saison de pêche a toutefois varié avec le temps. En effet, durant la période de changements de taille et d'aire de distribution, soit au début des années 1990, la pêche a été de plus en plus tardive. Par exemple, en 1986, la date médiane de débarquement de la pêche au capelan à la seine bourse était au 158^e jour de l'année (7 juin) ; en 2004, elle était au 177^e jour (25 juin). Malgré ce délai, depuis 2001, il y a une stabilité qui s'installe pour ce qui est des dates médianes de débarquement.

Le capelan joue un rôle de premier ordre dans l'écosystème du Saint-Laurent ; le manque de connaissances sur la biologie et l'écologie de cette espèce sont des facteurs qui contribuent à rendre cette espèce fragile.

Le capelan : un menu fretin⁶ de grande importance !

LA PÊCHE À LA MORUE



Chargement de la morue sur le quai de la coopérative des pêcheurs de Rivière-au-Tonnerre.

(Photo : Docteur E. Binet, août 1953)

Localisation : Centre d'archives de Montréal de BANQ

« Vers le commencement de juin arrive la morue poursuivant le capelan. Ce petit poisson voyage en masses si denses qu'elles opposent quelquefois de la résistance aux rames plongées à l'eau. Leurs colonnes mouvantes sont poursuivies par les morues, qui arrivent vers le même temps dans ces parages. Pendant que le capelan reste près de la terre, la morue est abondante, et deux bons pêcheurs peuvent alors en prendre de trois cents à six cents par marée. »

Jean-Baptiste-Antoine Ferland
(1805-1865), Journal d'un voyage

Intimement liée au capelan, la pêche à la morue nécessite des appâts ou « **bouette** » (ou **boëtte**). Et le capelan arrive souvent à point ; il annonçait même le début de la nouvelle saison de pêche sur la Côte. Les appâts frais étaient de rigueur ; on devait donc en pêcher tous les jours. Après la saison du capelan, d'autres espèces étaient utilisées pour bouetter : le hareng et le lançon, par exemple. Pour une journée de pêche, une grande quantité de **bouette** était nécessaire : on dit qu'en moyenne il fallait 40 livres (environ 18 kg) d'appâts, emmagasinés dans une boîte de bois (boîte à beurre).

« Nos ancêtres sont arrivés ici des Îles-de-la-Madeleine et ils « seinait » le capelan ici en avant, à l'est du quai. Ils seinait le capelan pour la bouette. À l'époque, il y avait une centaine de barges de pêcheurs ici, au Havre. Ça prenait de la bouette ! Le matin, avant de s'en aller à la morue, vers deux ou trois heures du matin, ils ramassaient le capelan pour la bouette de toutes les barges. Les équipes étaient en rotation ; c'était chacun son tour ! »

Pierre-Paul Cormier (68 ans),
Havre-Saint-Pierre



Seinage pour la bouette à La Romaine
(Photo : Vladykov, 1944)

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

6 Définition : Petits poissons que le pêcheur rejette généralement à l'eau

Le capelan : un menu fretin de grande importance !

« Le capelan pour appâter la morue, oui, mais c'était pas l'idéal. Ici, l'idéal pour appâter la morue, c'était le lançon (...) pis aussi le « squid » (calamar). Je m'en souviens très bien, quand j'avais 7 ou 8 ans, on allait le pêcher avec mon père. Le squid, ça crache. Quand on avait ça le matin pour aller à la pêche, là, s'il y avait une morue à 20 milles, je pense qu'elle venait se « crocheter » dessus. C'était extraordinaire ; c'était l'appât qui attirait vraiment la morue (...). Le capelan, lui, c'était surtout pour appâter le flétan. »

Yvon Bezeau (81 ans), Rivière-au-Tonnerre

LA TRAPPE ET L'ÉLEVAGE D'ANIMAUX À FOURRURE

Le piégeage d'animaux à fourrure fait partie du paysage nord-côtier depuis le début de sa colonisation. D'abord, le commerce s'effectuait entre **autochtones** et commerçants. Plus tard, les premiers arrivants « blancs », surtout des pêcheurs, s'adonnèrent à cette activité durant la saison morte. Les prix des fourrures, dictés par les acheteurs surtout européens, faisaient fluctuer les prises d'une année à l'autre selon les espèces les plus en demande. Par exemple, au début du 20^e siècle, les peaux de renards noirs ou argentés se sont vendues de 40 \$ à 100 \$ l'unité, ce qui représentait un revenu supplémentaire non négligeable pour l'époque. On comptait alors plusieurs titulaires de lots de piégeage sur le territoire de la Côte-Nord. L'avènement des fermes d'élevage d'animaux à fourrure, surtout à partir de 1930, a fait baisser le prix de la peau de certaines espèces, dont le renard. L'élevage du renard sur la Côte-Nord aura connu un certain succès ; d'abord à Baie-Johan-Beetz (Piastre Bay), à l'initiative de Johan Beetz, puis un peu plus tard dans d'autres localités telles que Rivière-au-Tonnerre, avec les frères Clarkes, et à Natashquan, avec Richard Joncas, par exemple.



Trappeur et sa récolte de renards à l'Île d'Anticosti, vers 1903

Localisation : Centre d'archives de la Côte-Nord de BANQ

« La plupart du monde est trappeur aussi, un peu moins aujourd'hui, mais dans le temps. ça servait d'appât pour le trappage durant la saison hivernale. Le capelan, c'est bon pour trapper la martre, le lynx, le renard. Étant donné que c'est un poisson très salé, c'est très attirant pour les bêtes sauvages. »

Patrice Rochette (63 ans), Aguanish

« Il y avait du capelan séché qui servait pour la trappe à la fourrure. Quand l'automne commençait, les gens s'en mettaient un pack-sac sur le dos, pis ils allaient dans les savanes. Ils mettaient leurs pièges et appâtaient avec du capelan (...) Il y avait même des acheteurs de capelan, comme les Clarkes. Le magasin des Clarkes avait des renards (élevage). Ça empestait le diable, ça ! Ils étaient nourris avec du capelan séché. »

Yvon Bezeau (81 ans), Rivière-au-Tonnerre

Le capelan : un menu fretin de grande importance !

SUBSISTANCE DES POPULATIONS CÔTIÈRES

« Localement, où il y avait du capelan, il était très apprécié par les populations qui étaient venues s'établir sur la Côte. C'était un événement très attendu. »

Pierre-Paul Cormier (68 ans), Havre-Saint-Pierre

La contribution du capelan au régime de subsistance des familles nord-côtières est indéniable. Depuis les tout débuts de la colonisation, ce petit poisson aura joué un rôle très important au sein des familles. Cette « manne », qui arrivait à chaque printemps, était tout de suite récoltée pour ensuite être séchée en prévision de la saison morte. Mais il était coutume aussi de faire quelques repas de capelan frais en début de saison ; c'était un événement très attendu de tous.

« Quand les compagnies ont commencé à ouvrir à Sept-Îles, y'a des gens de partout qui sont arrivés ici pour trouver de l'ouvrage. Ils avaient rien à manger, pas d'endroit où dormir, ça fait qu'ils dormaient sur la grève ici, avant que le mur de pierre soit construit. Les pêcheurs les laissaient dormir dans leurs **barges** pour la nuit. Pis dans le temps du capelan, ces gens-là faisaient le tour des maisons pour avoir nos boîtes de conserve vides. Ils s'en servaient pour se faire bouillir du capelan sur des p'tits feux qu'ils faisaient sur la plage. Ça leur a sauvé la vie, j'pense ; ils avaient de quoi manger. »

Éric Lévesque (77 ans), Sept-Îles



Une champ de choux semé en pleine terre à Longue-Pointe-de-Mingan (Photo : Aug. Scott, 1939)
Localisation : centre d'archives de Québec de BANQ

Le capelan servira bien sûr de nourriture aux familles, mais aussi d'engrais pour les potagers. Les conditions climatiques particulièrement rudes de la Côte-Nord, jumelées à la courte saison végétative et à un sol pauvre, font en sorte que les récoltes sont parfois maigres, et les légumes, rabougris. L'ajout d'un **intrans** (capelan) à la terre sablonneuse va augmenter considérablement le succès des récoltes. Pourtant, cette pratique était interdite à certains endroits au Québec et au Nouveau-Brunswick ; on peut lire dans la Gazette de Québec de 1825 (21 juillet, p.3, col.2) : « Législation provinciale [...] Chap.XV – Acte concernant la pêche au saumon dans la baie de Gaspé et dans certaines parties du comté de Northumberland [...] défend l'usage du capelan ou des œufs de hareng ou de capelan comme engrais [...] »

« Quand j'étais petit, à Rivière-au-Tonnerre, on allait à la plage de Thunder Head (Pointe au Tonnerre), une plage de 2 milles de long. Les gens seinaient le capelan et apportaient ça dans des charrettes à bœufs ou des charrettes à chevaux. Ils mettaient ça sur leur jardin. Mes parents aussi mettaient ça sur leur terre ; ça servait d'engrais. Je fais la même chose encore aujourd'hui ; j'ai un jardin dans ma cour arrière et j'engraisse ça au capelan. »

Gilbert Duguay (73 ans), Sept-Îles

Le capelan : un menu fretin de grande importance !

Dès la fin du 19^e siècle, le capelan servira aussi de nourriture pour les chiens, nombreux sur la Côte-Nord. En effet, ces animaux étaient particulièrement utilisés durant la saison hivernale, où ils étaient attelés au « cométique » (on nomme cométique le traîneau auquel on attelait les chiens). Très utile aux **postillons**, il était aussi utilisé par les missionnaires et les marchands de fourrures. Plusieurs familles possédaient aussi un cométique et quelques chiens pour leur usage personnel (piégeage, chasse, moyen de transport, etc.).



Attelage de chiens de traîneaux vers 1930
Collection Société historique du Golfe
Localisation : BANQ Côte-Nord

*« Tout le monde ramassait du capelan. Y'en a qui en faisaient sécher pour les chiens. Les **postillons** qui menaient la « malle », ils étaient obligés de faire sécher du capelan. Ils achetaient du « **gru** », pis ils faisaient bouillir de l'eau, ils mettaient le **gru** dedans avec du capelan. Ils donnaient ça aux chiens ; c'est ça que les chiens mangeaient. »*

Sarah-Anne Blaney (102 ans), Rivière-au-Tonnerre

UNE SOURCE DE REVENU SUPPLÉMENTAIRE

*« Vers 14 ou 15 ans, avec mon cousin, on prenait un petit « **boat** » et on le remplissait de capelans en quelques heures. On vendait notre capelan ici, à Havre-Saint-Pierre, à l'entrepôt frigorifique. On les vendait dans des boîtes en bois pour 25 ¢ ou 30 ¢, je pense. »*

Pierre-Paul Cormier (68 ans), Havre-Saint-Pierre

Le capelan a même fait l'objet d'un commerce sur la Côte-Nord à quelques reprises. Cette source de revenu arrivait à point puisque la Côte-Nord a durement écopé lors de la crise économique des années 30, qui s'est prolongée plus longtemps ici. La vente de capelan séché ou frais aura permis à plusieurs Nord-Côtiers de joindre les deux bouts. Toute la famille pouvait aider à cette pêche ; les parents ramassaient le capelan avec les enfants plus âgés, tandis que les plus petits étaient chargés du séchage sur des **vigneaux** ou des rochers balayés.

On balayait les roches pour faire sécher le capelan dessus, au soleil. Il y a un homme qui venait nous les acheter. Il nous payait 10 ¢ de l'heure pour travailler le capelan. Les enfants nous aidaient ; ils tournaient le capelan sur les roches pour qu'il sèche. Ils (les enfants) venaient avec nous travailler.

Sarah-Anne Blaney (102 ans), Rivière-au-Tonnerre



Un entrepôt frigorifique à Havre-Saint-Pierre
(Photo : E.L. Désilets, 1947)
Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

Le capelan : un menu fretin de grande importance !



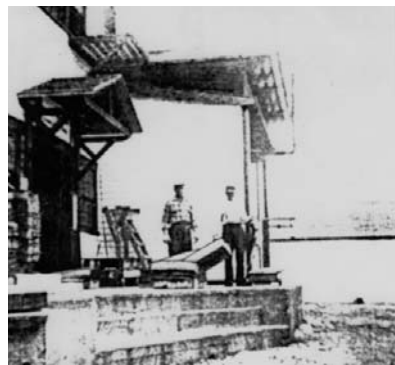
Premier coal de Rivière-au-Tonnerre (vers 1936). En avant, le bateau de Robert Lebrun chargé de capelans. (Prêt de la photo : Yvon Bezeau)

Le capelan était acheté pour la consommation humaine, bien sûr, mais aussi à d'autres fins. À l'usine de Rivière-au-Tonnerre, une partie des poissons récoltés se dirigeait vers les élevages de visons et de renards. Le capelan aura aussi servi à la confection de farine de poisson. Tout ce commerce s'est intensifié sur la Côte avec l'arrivée des entrepôt frigorifiques et, bien avant, des neigières. À Rivière-au-Tonnerre, le commerce du capelan aura duré quelques années. Entre 1948 et 1958, la compagnie *Les produits de la Côte-Nord*, appartenant à Charles-Auguste Tessier, a fait bâtir un séchoir à capelan et à morue en 1948, puis un fumoir à capelan en 1952. Le 11 août 1958, un incendie détruisit l'ensemble des installations de cette compagnie ainsi que le « cold » de Rivière-au-Tonnerre. En septembre 1959, une nouvelle usine fut construite, mais on ne faisait plus le séchage ou le fumage ; uniquement de la congélation de produits frais. (Source : Yvon Bezeau et Robert Boudreau).

« Avant 1926, à Rivière-au-Tonnerre, y'avait rien à part que le salage pis le séchage parce qu'il n'y avait rien d'autre pour conserver le poisson. C'est en 1926 que le gouvernement a fourni de l'argent pour faire les neigières. Les neigières, c'est des bâtisses dans lesquelles on entasse de la neige pour pouvoir conserver le poisson plus longtemps. En 1936, ils ont fait un entrepôt frigorifique (le « cold »). Là, le capelan a commencé à rentrer ; on le vendait ? cent la livre. On allait porter le capelan là, à ma connaissance à moi, à partir de 1938. On ramassait du capelan la nuit, et dans le jour on allait porter ça au « cold ».



Incendie du 11 août 1958 qui a détruit le « cold », le séchoir et le fumoir de Rivière-au-Tonnerre (Prêt de la photo : Yvon Bezeau)



Première usine de transformation de poisson à Rivière-au-Tonnerre, construite en 1936 (Prêt de la photo : Yvon Bezeau)

Ils mettaient ça dans des boîtes de 50 livres, pis ils « shippaient » ça à Halifax. Ils ont fait du

capelan salé-séché aussi, paqueté dans des boîtes de 10 livres, pis bien paqueté à part de ça... le capelan toute droit, ils mettaient un papier de beurre entre, c'est un papier un peu ciré, pour pas qu'ils se collent entre eux autres. Ils mettaient ça dans des boîtes de 10 livres et ils « shippaient » ça. Où ça allait ? Je sais pas trop. Après ça, ils ont fait du capelan « moulé » (réduit en farine). »

Yvon Bezeau (81 ans), Rivière-au-Tonnerre

Le Frolic du capelan

(Source : M. Gaby Gauthier et Mme Murielle Boudreau)



Le terme « frolic », un anglicisme, se traduit par « batifoler, folâtrer ». Cette expression, utilisée surtout par les Acadiens, a pris un sens légèrement différent depuis son emprunt à la langue anglaise. À l'origine, chez les Acadiens, on définissait le frolic comme « une sorte de corvée de travail collectif, doublée d'une grande fête ».

De nos jours, un frolic ou *fralic* signifie « banquet, festin, fête », ou aussi, selon les régions, « désordre, tapage ». Sur la Côte-Nord, le terme frolic est surtout associé à un événement : **le Frolic du capelan**.

Né en 1978 grâce à l'initiative de M. Gaby Gauthier, le Frolic du capelan était un festival typiquement nord-côtier qui aura duré 15 années (jusqu'en 1992). Dès le départ, c'est le Club acadien qui en prendra les commandes, avec l'aide d'un partenaire majeur : la brasserie Molson. Depuis longtemps, le Club acadien avait déjà son « party de capelan » annuel ; il était donc tout naturel que cet organisme prenne les commandes de ce qui allait devenir le plus important festival de la Côte-Nord pendant 15 ans !

Dès la première année, on établit le quartier général du Frolic dans l'ancien magasin Woolworth, sur la rue Arnaud ; c'est le camp des « froliqueux » ! Et c'est juste en face, à l'Hôtel Sept-Îles, qu'aura lieu le couronnement de la reine de cette première édition du Frolic. Pour cette première année, les duchesses ont été recrutées parmi les enfants des membres du Club acadien. Les candidates devaient obligatoirement être âgées entre 18 et 21 ans. Lors des années subséquentes, les duchesses ont été recrutées partout sur la Côte, entre Baie-Comeau et Havre-Saint-Pierre. Le Frolic est alors devenu un festival plus régional que local.

Lors de cette première édition du Frolic, on organise une foule d'activités pour stimuler la participation : le tirage d'un voyage à Paris, un feu sur la plage, une parade, et même un souper de capelan au Palais des sports, où quelque 3 000 personnes ont pu déguster du capelan rôti !

Chanson thème du Frolic du capelan

Paroles: Odette Martel,
Musique: Laurette Lebreux

Refrain :

*Viens voir le capelan
Amène tous tes gens
À Sept-Îles, on s'amuse
Le cœur en fête
Devant la mer
Chanson aux lèvres
Vive la nature.*

-1-

*Sur la grève, tu verras
D'immenses feux de joie
Des gens qui font la ronde
Et surtout, la merveille
Des couchers de soleil
Du plus beau coin du monde.*

-2-

*La vague fera rouler
Des poissons par milliers
Aux gais reflets de lune
Les copains rassemblés
Vont vite se lancer
Bien plus loin que les dunes.*

-3-

*Le fanal à la main
La paise sur le dos
Le p'tit boire qu'on échange
Les pêcheurs du printemps
Cueilleront joyeusement
La manne frétilante.*

-4-

*Venant des feux de joie
Le vent t'apportera
L'odeur appétissante
Du capelan qui rôtit
Pendant que dans la nuit
La fête se prolonge.*

Le Frolic du capelan

« On avait ramassé du capelan à Gallix pour 3 000 personnes : une boîte de camion pleine ! On a apporté tout ça au Palais des sports et on en a fait cuire pour les fêtards. On fournissait pas à les faire cuire à force qu'il y avait du monde... Y'en a quelques-uns qui ont mangé du capelan qui était pratiquement cru ! »

Gaby Gauthier (63 ans), Sept-Îles

Le capelan

Par Ida Sherrer Dumas

*Le temps s'écoule
Le capelan roule
Voyez la foule
Qui se défoule*

*Au bord de l'eau
Comme il fait beau
Chanter tout haut
Les pieds au chaud*

*Les épuisettes
Font la navette
Entre la mer
Et les chaudières*

*Des yeux tout ronds
Fixent les poissons
Venus frayer
Lors d'une soirée*

*Sur le rivage
Le feu fait rage
Dans le bocage
Ah ! Quel ramage*

*Les yeux pétillent
Les queues frétille
Dans le poêlon
Dieu ! Que c'est bon*

*Ah ! Qu'il est gai
Le mois de mai
Pour les gourmets
Quel entremets*

Après le succès de cette première année de festival, le Club acadien reprend les commandes pour encore quelques années avant de céder sa place à une organisation dédiée complètement à l'organisation de l'événement. Au cours des années, le Frolic a beaucoup gagné en popularité ; il devenait alors nécessaire de mettre sur pied un comité organisateur plus permanent.

Durant ses belles années, le Frolic a contribué à amener une foule de touristes à Sept-Îles et sur la Côte-Nord. On venait d'aussi loin que le Nouveau-Brunswick, le Labrador, Montréal... Beaucoup d'Acadiens viennent festoyer lors de ce festival, mais aussi quelques curieux attirés par l'ambiance qui régnait lors du Frolic.

*Durant la période du Frolic, il y avait des feux de grève partout.
Tu pouvais passer d'un feu à l'autre et rencontrer des gens de partout ! C'était vraiment la fête !*

Gaby Gauthier (63 ans), Sept-Îles

Lors de la dernière édition du Frolic, en 1992, on avait pris la décision de retirer les duchesses. On a noté, au cours de cette dernière année, une baisse de participation du public. Les duchesses apportaient beaucoup de visibilité à cet événement ; dès le mois de janvier, elles sillonnaient la région en autobus, faisant la promotion du Frolic dans les endroits publics, vendant des macarons. On parle encore beaucoup du Frolic aujourd'hui, 15 ans après la dernière édition. Ce festival aura marqué la population nord-côtière au point où plusieurs souhaitent le retour de ce grand festival !

La pêche au capelan telle qu'on la pratique aujourd'hui

On pratique encore aujourd'hui la pêche au capelan telle qu'elle se pratiquait autrefois. La « salebarde » (épuisette) est toujours utilisée pour attraper ce poisson lorsqu'il vient rouler sur les plages à la fin du printemps.



*Salebarbe pleine de capelans
(Photo : Lucien Girardin)*

La technique est simple : il suffit de passer la salebarde du large vers soi lorsque le capelan vient rouler sur la grève ; comme le ressac entraîne la majorité des poissons au large, les captures sont plus faciles de cette façon.

Les techniques de séchage aussi sont semblables : le plus souvent, les capelans sont séchés sur des **vigneaux** ou des planches. Autrefois, les **vigneaux** étaient fabriqués à l'aide de branches de sapin cassées au printemps sur la croûte et de petites perches de bois que l'on appelait « baratins » (réf. : Monique Loïsele, *Longue-Pointe-de-Mingan* au temps du cométique). Aujourd'hui, les **vigneaux** sont fabriqués avec un cadre de bois garni d'un treillis métallique. Certains apposent un deuxième étage de moustiquaire par-dessus pour éviter que les mouches viennent souiller les poissons.



*Vigneaux servant au séchage du capelan
(Photo : Lucien Girardin)*

On utilise aussi d'autres techniques de séchage pour conserver le capelan plus longtemps : on peut le faire sécher sur un fil ou un cintre. Le capelan ainsi préparé peut se conserver plus longtemps, soit tout un hiver. La plupart des gens l'entreposaient dans une poche de jute, suspendue dans le hangar ou le garage. Le capelan était ainsi protégé des mouches et de la vermine.



*Pêcheurs à l'œuvre avec leur salebarbe
(Photo : Jean Beaupertuis)*



*Capelans séchés
(Photo : Lucien Girardin)*



*Capelans séchant sur des cintres
(Photo : Comité ZIP Côte Nord du Golfe)*

La pêche au capelan telle qu'on la pratique aujourd'hui

L'ENVERS DE LA MÉDAILLE : LES MAUVAIS CÔTÉS DU FRAI DU CAPELAN

Encore aujourd'hui, « capelan » rime avec « fête ». Autrefois organisée en un événement dans la région de Sept-Îles, le Frolic, la période de **frai** du capelan est aujourd'hui toujours l'occasion de festoyer sur la plage. Les feux sur la plage et les soirées interminables où on pêche et on boit sont encore coutume ici. Malheureusement, tous n'ont pas le même respect pour le milieu côtier, et certains oublient parfois de ramasser leurs rebutés...

Après la période du capelan, mon mari et moi, on avait un ménage à faire à chaque année. Ça, c'est moins drôle... Il fallait parcourir la plage pour protéger nos enfants parce que les gens lançaient leurs bouteilles dans le feu (...) Du verre cassé, on en a ramassé beaucoup, des débris, toutes sortes de choses. Je peux vous dire qu'au minimum, on ramassait cinq gros sacs de vidanges ben pleins, juste en avant de la maison sur la plage et dans le petit boisé.

Claudette Lussier (66 ans), Sept-Îles

La période de **frai** du capelan coïncide aussi avec d'autres activités de pêche commerciale de crustacés. La pêche aux homards, aux crabes et aux crevettes serait particulièrement influencée par la période de **frai** du capelan ; la disponibilité momentanée de proies (capelans morts ou blessés) ferait en sorte que ces crustacés seraient moins attirés par les appâts placés à leur intention dans les casiers de capture. Dans le cas des pêcheurs de crevettes, certains cessent pratiquement toute activité durant cette période puisque le capelan se retrouve en si grandes quantités dans les filets que les pêcheurs ne prennent presque pas de crevettes, en plus d'avoir la tâche supplémentaire de trier les crevettes parmi la masse de capelans. (Source: Association des pêcheurs de la Côte-Nord inc.)

« Le capelan, ça nuit aux pêcheurs de homards. À l'île d'Anticosti, plus la saison avance, plus les pêcheurs se rapprochent des rives pour mettre leurs cages. Le capelan, c'est pareil ; il reste près de la côte. Il vient un temps où le capelan ne bouge presque plus. Dans ce temps-là, les pêcheurs de homards prennent presque pas de homards parce qu'il y a trop de nourriture disponible ; le homard est pas intéressé par la boîte dans les cages. Il aime autant manger du capelan. Dans le temps du capelan, les pêcheurs de homard sont ben découragés. »

Yves Thériault (65 ans), Havre-Saint-Pierre

Des histoires de pêche... Témoignages et récits

MON PREMIER SOUVENIR...

Le capelan est bien souvent le premier poisson que les jeunes Nord-Côtiers attraperont eux-mêmes. Voilà pourquoi il demeure si important tout au long de leur vie : une importance surtout sentimentale puisqu'il est associé à des souvenirs d'enfance. La pêche au capelan est aussi associée à une activité qui sort de l'ordinaire pour un jeune enfant, puisque ce poisson est surtout pêché le soir, et même la nuit... C'est tout le contexte dans lequel cette activité se pratique qui fait en sorte qu'elle demeurera à jamais gravée dans leur mémoire !



Pêche aux capelans, vers 1970
(Photos : Vic Pelletier; Fonds Louis-Ange Santerre)
Localisation : BANQ - Côte-Nord

« La première fois que j'ai vu du capelan, j'étais enfant. C'était à Rivière-au-Tonnerre. Et puis il y en avait en abondance à part de ça. Les gens seinaient le capelan ; il était ben plus gros et ben plus gras qu'il ne l'est aujourd'hui. »

Sarah-Anne Blaney (102 ans), Rivière-au-Tonnerre

« Habituellement, on allait ramasser le capelan ici, à Sept-Îles, dans le temps où il y avait encore une plage. Il roulait juste ici, jamais sur les îles à ma connaissance. Mais une année, je l'ai vu rouler ailleurs, le capelan. Mon père, qui avait une pêche au saumon à l'Île Basque, je l'accompagnais une journée et il est allé à la prairie pour réparer son filet. Là, je l'ai entendu me crier :

Des histoires de pêche... Témoignages et récits

« Tit- gars, viens voir ça ! ». Je suis allé voir, et là, le capelan roulait sur la petite plage ! C'était autour des années 1940, j'étais pas ben vieux à cette époque, mais je m'en souviens. C'est la seule fois où on a vu rouler le capelan sur les îles de Sept-Îles. »

Éric Lévesque (77 ans), Sept-Îles

« Le premier capelan que j'ai vu, c'était à Rivière-au-Tonnerre. Je devais avoir 9 ans (...). On est allé à l'usine (entrepôt) de Rivière-au-Tonnerre. Ce qui m'avait frappé, c'était comme des palettes de bois de 8 pi x 4 pi, et en arrière de ça, il y avait comme des hélices, un genre de ventilateur. C'était grand ! Ça tournait et c'était ça qui faisait sécher le capelan. Ça m'avait étonné de voir la grandeur de cette usine-là ! »

Yves Thériault (65 ans), Havre-Saint-Pierre

« Mon premier souvenir de pêche au capelan, je devais avoir 6 ou 7 ans. On était quelques amis toujours ensemble, pis notre terrain de jeux, c'était les galets, pis c'était la plage où est située l'échouerie. Même le matin, avant l'école, on se levait vers 5 heures selon ma mémoire. Au printemps, il fait clair vers 3 heures le matin. Je me souviens que le soleil était chaud, on partait nu-pieds et on s'en allait aux galets et sur la plage, le capelan roulait. Nous autres, le soir, on y allait pas beaucoup parce qu'on avait pas le droit de sortir. C'était le matin que ça se passait. Je me souviens très bien, au soleil, le capelan, c'est pareil comme si c'était un champ d'étoiles... Y'en avait, y'en avait : c'était frétilant, une mouvée de capelans. On marchait là-dedans nu-pieds et on se faisait chatouiller les jambes. Notre plaisir, c'était d'essayer d'en attraper le plus possible, de les ramener sur la plage, et là, ils retournaient à l'eau ! On en ramassait très peu pour en manger. Occasionnellement, quand c'était le temps de faire les jardins, on avait des brouettes et on les remplissait. On étendait ça dans le jardin pour faire de l'engrais. C'était un rituel à chaque printemps. »

Léonard Landry, Natashquan

« Mon premier souvenir de pêche au capelan... c'était à la rivière Brochu, je devais avoir cinq ou six ans. Dans le temps du capelan, c'était aussi le temps où on prenait notre première baignade de l'été. On traversait à la rivière Brochu, en bas de la côte au Jambon, à la marée basse. Il y avait comme une petite mare d'eau : c'est notre père qui nous traversait sur son



Un attelage à Mingan
(Photo : Aug. Scott, 1939)

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

Des histoires de pêche... Témoignages et récits

dos ! (...) Quand on est devenues un peu plus grandes et qu'ils ont construit le chemin à Brochu, mon père ne nous portait plus sur son dos. On pouvait alors apporter la farine, la graisse et les poêlons sur la plage ! Ça, c'était vraiment bon ! »



Seinage aux lançons utilisés comme bouette à morue à Rivière-à-la-Chaloupe

(Photo : Vladykov, 1943)

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

semaine de mai jusqu'à la deuxième semaine du mois de juin. Nous nous informions entre voisins. C'était le sujet de conversation... La marée est-elle haute ? À quelle heure ? Penses-tu que ça va rouler ? Nous avions hâte de manger notre première poêlée de capelan frais ! »

« Je me souviens d'être allé au capelan avec mes grands-parents, mes oncles et mon père. Depuis mon enfance, ça a toujours été une attraction, à chaque juin de chaque année. Au tout début, le capelan est toujours un peu plus petit. Y'en a une quantité qui revient vers la mi-juin et qu'on appelle les dos bleus. Ils sont un peu plus gros. (...) Ça roule en début de soirée, dépendamment des marées, qui jouent un grand rôle là-dedans. La pleine lune, la nouvelle lune, c'est des plus grandes marées, la période est plus propice pour ça. »

« Je ne suis pas native de la Côte-Nord ; on est arrivé ici en 1953. La première fois que j'ai vu le capelan rouler, un peu comme tout le monde, je n'y croyais pas ! On voulait tous les ramasser... Ici, les premières années, on allait pêcher où il y a maintenant le quai Mgr Blanche. Il y avait pas de quai à l'époque ; c'était de la plage ici tout le long. On avait juste à descendre ici, au centre-ville, et il y avait du capelan, ça roulait. »

Irène Rousseau (67 ans), Port-Cartier

« Mon premier souvenir de pêche au capelan remonte lorsque j'avais une dizaine d'années, au Havre-Saint-Pierre. Mon père était pêcheur, et les premières semaines du mois de juin, lorsque le capelan arrivait, tout le monde se le disait, tout le monde était aux aguets (...). Je me souviens, il y avait des pêcheurs qui avaient besoin de capelans comme « **boëtte** » pour la pêche à la morue le lendemain. Ils tendaient une seine sur le bord de la grève, et là, ils en prenaient d'une façon quasi industrielle, assez pour remplir leur bateau ! »

Marcel Cormier (72 ans), Sept-Îles

« Lorsque nous étions enfants, nous allions au capelan en famille. Quel bonheur ! Nous attendions la venue du capelan fébrilement. C'est généralement à la dernière

Juanita Cormier, Port-Cartier

Patrice Rochette (63 ans), Aguanish

Florence Dumais, Sept-Îles

Des histoires de pêche... Témoignages et récits

ENFIN, ÇA ROULE !

Voilà enfin les poissons qui se montrent le bout du nez... La tension est à son paroxysme : Seront-ils nombreux ? Est-ce que ça roulera pour la peine ? Dès l'instant où ils arrivent, un étrange mouvement de masse, bien orchestré, prend place parmi les groupes de pêcheurs. Chacun sait quoi faire pour en attraper le plus possible. Il y a les pêcheurs sérieux (ceux qui sont là d'abord et avant tout pour le capelan), et il y a ceux qui sont là pour l'ambiance, la fête, l'émerveillement... Tout ce beau monde est là pour le capelan, et chacun s'agite en fonction de ses priorités !

« Ma première sortie au capelan, vous me croirez peut-être pas... Quand j'ai vu arriver au clair de lune la vague argentée... Incroyable ! Ça frétille ! Ça brille : on dirait des bijoux ! C'est une masse de poissons qui nous arrivent. Je criais, j'étais tellement énermée, tellement enthousiasmée par ce que je voyais que j'ai perdu le contrôle... J'ai sauté dans la vague ! »

Claudette Lussier (66 ans), Sept-Îles



Bateau chargé de capelans,
St-Pierre-et-Miquelon
(Photo : Lucien Girardin)

« Quand j'étais, petit à Rivière-au-Tonnerre, on allait au capelan le soir, s'amuser sur la plage. Le capelan roulait à la grandeur de la plage de Thunder Red. Les gens « seinait » le capelan et le mettaient dans des charrettes à bœufs, des charrettes à chevaux, pour engraisser leur jardin. (...) On prenait ce qu'on avait besoin, pas plus. (...) Ce qui me frappait le plus, c'était de voir les bateaux arriver, caler au fond tellement ils étaient chargés de capelans. Des milliers de livres de capelans. Ils chargeaient leurs bateaux et allaient vendre ça à l'usine de Rivière-au-Tonnerre, 1 cent ou 1/2 cent la livre. »

Gilbert Duguay (73 ans), Sept-Îles

« Lorsqu'on a 4 ou 5 ans, c'est tout un événement d'aller au bord de la grève et de voir des capelans rouler. Mes parents apportaient une épuisette, et on prenait des poissons comme ça, en vie, même dans nos mains ! C'était tout un événement ! C'est un souvenir qu'on garde toute notre vie parce que nous, quand on était petits, le premier poisson qu'on attrapait, c'était des capelans. »

Marcel Bujold (74 ans), Sept-Îles

« Ici, à Rivière-au-Tonnerre, ça roule à chaque année. Il y en a toujours eu. J'ai pas eu connaissance d'un printemps où ça a pas roulé. Entre le 25 mai et le 1er juin, là les gens le watchent... Ça commence à rouler à Brochu avant ici. Quand ils roulent là-bas, 2 ou 3 jours après, ils roulent ici. Normalement, vers 8 h 30 ou 9 h, ils viennent se garrocher sur la grève. J'ai déjà vu le capelan rouler jusqu'à la fin août, pas loin d'ici, à Sheldrake. »

Yvon Bezeau (81 ans), Rivière-au-Tonnerre

Des histoires de pêche... Témoignages et récits

« À la rivière Brochu, vis-à-vis le rocher, il y a un grand espace, et la marée avait fait comme un lac. Les capelans sont restés pris là parce que quand ils arrivent avec la marée, ils sont supposés repartir avec. Mais cette fois-là, ils sont restés pris. Ils ont vécu un petit peu, et ensuite, le lac s'est asséché. »

Florence Dumais, Sept-Îles



Kayakiste pagayant dans le capelans, Île d'Anticosti
(Photo : Danièle Morin, 2007)



Masse de capelans , Île d'Anticosti
(Photo: Julie Malouin, 2007)

« Ce qui est étonnant avec le capelan, c'est que quand il roule, t'as pas besoin de t'énerver : il va rouler, il s'en vient à terre. Mais la plupart des gens, ils voient le capelan, et là, ils se dépêchent ! Ils viennent tout essoufflés pour ramasser du capelan, alors que quand ça roule, tu marches dedans, il reste là. Tu le prends ! (...) Moi, j'ai vu à l'Île d'Anticosti, en plein jour à midi, le capelan roulait à la longueur du rivoage, et on marchait dedans avec nos bottes. Le capelan restait là, il se sauvait pas ! J'ai vu des remparts de 1 ou 2 pieds de haut de capelan à Anticosti ; c'est là où j'en ai le plus vu, je pense ! »

Yves Thériault (65 ans), Havre-Saint-Pierre

LA FÊTE

Le **frai** du capelan sur la Côte-Nord demeure avant tout un événement festif, une occasion de se rassembler et de fêter le retour imminent de la belle saison. La côte s'illumine de feux de plage, le son des guitares et des chansons nous parvient aux oreilles, et la fête bat son plein jusqu'aux petites heures du matin, le tout parfois arrosé copieusement...

« Dans les années 50, lorsque la Compagnie Iron Ore a commencé ses travaux, des gens de toutes nationalités sont venus s'installer à Sept-Îles. L'arrivée du capelan pour eux, c'était tout nouveau... Et de voir ça rouler sur le bord de la grève, c'était tout un événement. Plusieurs criaient « La manne ! C'est la manne ! », parce qu'ils avaient été élevés dans la religion catholique. J'ai même vu certaines personnes ramasser du capelan dans leur tablier de cuisine,

Des histoires de pêche... Témoignages et récits

rapporter ça chez eux et revenir aussitôt avec des chaudières... Ils prenaient le capelan avec leurs mains, le mettaient là-dedans... et ça criait ! C'était vraiment drôle à voir pour nous ! »

Marcel Bujold (74 ans), Sept-Îles

« Moi, mon mari venait de Rimouski et il n'était jamais allé à la pêche au capelan. Ça fait qu'on s'est acheté une « salebarde » (épuisette). Mon mari va à l'eau... pis roule les pantalons, pis roule les pantalons... À un moment donné, je lui dis : « Va plus loin au large ! » et là je lui ai crié : « Attention ! ça mord ! » Il est sorti de l'eau en vitesse ! Tout le monde a eu du plaisir avec ça sur la plage ! »

Irène Rousseau (67 ans), Port-Cartier



Récolte de capelans à Aguanish, printemps 2005
(Photo : Danielle Poitras)

« Nous allions à la rivière Brochu (Gallix), à la plage de Clarke City et parfois à Pointe-aux-Anglais. À Clarke City, c'était le Frolic. Les gens venaient de Sept-Îles, de Port-Cartier et des environs. Les gens apportaient leur goûter (...). Nous entendions le son de la musique partout sur le site. La fête durait jusqu'aux petites heures du matin. Il y avait de nombreux feux de grève qui éclairaient le bord du rivage et réchauffaient les gens venus puiser le capelan. (...) Nous admirions la voûte céleste étoilée. La masse épaisse de capelans sur le bord de la plage reflétait de beaux reflets d'argent. Lorsque nous pénétrions dans l'eau à quelques pieds à peine de la berge, nous pouvions sentir le frémissement des poissons le long de nos jambes et de nos pieds. »

Juanita Cormier, Port-Cartier

Des histoires de pêche... Témoignages et récits

Quand ça roule pour vrai, tu perds le contrôle. Les gens qui l'ont jamais vu rouler disent : « Non, non, je me mouillerais pas », mais quand les capelans arrivent, la marée t'attrape et tu perds les lumières !

Florence Dumais, Sept-Îles

LA DÉGUSTATION...

Une fois la pêche terminée, on peut enfin goûter le fruit de nos efforts et de notre attente. Certains l'aiment rôti, d'autres le préfèrent séché ou fumé, ou encore en sauce, en tourtière, en gratin. Chaque famille a sa recette secrète, sa manière bien à elle de l'apprêter.



Madame Marie Miville en train de faire cuire du capelan, 1957.

Fonds : Mitchell Campbell

Localisation : BANQ Côte-Nord

« Du capelan séché avec du pain beurré et un bon thé, ça fait un bon déjeuner...! »

Pierre-Paul Cormier (68 ans), Havre-Saint-Pierre

« (...) S'il n'était pas trop tard, rendus à la maison avec notre seau ou parfois avec notre chaudière de cinq gallons, nous nous empressions d'en manger "frais qui sort de l'eau", comme on dit chez nous. »

Juanita Cormier, Port-Cartier

« J'ai vu des gens les manger entier... Avec la tête, les boyaux et tout ! Juste trempés dans la farine et frits, entiers ! »

Claudette Lussier (66 ans), Sept-Îles

« On était une famille de 15 enfants autour de la table ; il y avait une montagne de capelans au milieu de la table ! C'est ma mère qui arrangeait et faisait cuire les capelans pour nous. C'est des bons souvenirs ! »

Pierre-Paul Cormier (68 ans), Havre-Saint-Pierre

« Pour faire sécher le capelan, en premier je le lave comme il faut. Après je le mets dans le sel. S'il fait beau, je veux me dépêcher de les mettre au soleil ; je mets un peu plus de sel dans ce cas-là. Dépendamment de la quantité de sel, je peux le laisser là 3 heures dans son sel. Je le regarde pis s'il a les yeux blancs, il a assez mariné dans son sel. Là, je me dépêche ; je le lave, je le rince, et là, je le mets à sécher sur des vigneaux à l'épreuve des mouches. Je le laisse sécher 2 ou 3 jours, plus souvent 3 jours. »

Yves Thériault (65 ans), Havre-Saint-Pierre

Des histoires de pêche... Témoignages et récits

« Chacun faisait, à cette époque, sécher du capelan. Souvent, le soir, on mettait le capelan sec à rôtir sur le poêle à bois. C'était un mets qui était délicieux ! Et ça se faisait de maison en maison, accompagné d'une liqueur ou d'une bière. On avait bien du plaisir ! »

Marcel Bujold (74 ans), Sept-Îles

« Dans les années 1976, j'avais une chorale. Et on faisait souvent un « party au capelan » vers le 20-25 mai. On connaissait des amis qui avaient un chalet à la rivière Brochu. Une fois, avec les choristes, on y a goûté le soir même. On était une trentaine, et la dame qui nous recevait à son chalet s'est mise au fourneau et en a fait cuire tout frais qui sortent de l'eau. Assez frais que le capelan était presque encore vivant dans la poêle, de sorte que tu le mets à cuire, et là, il ne tient pas en place, il rondit comme ça ! Pauvre petite bête ! Il se fait chauffer la couenne et il aime pas ça ; il veut sortir de là ! »



Bateau chargé de capelans
(Photo : Lucien Girardin)

pris une tasse de thé avec le gars, pis ils avaient un chien avec eux. Ça fait que le gars y'a dit aux Innus : « Voulez-vous du capelan rôti avec moi ? ». Ils ont répondu : « Non, on mange pas ça nous autres, on aime pas ça. ». Ça fait que le gars, y'en donne un morceau au chien, pis le chien en mange pas non plus. Y'a un des Innus qui dit au gars : « J'te l'avais dit que c'était pas mangeable ; mon chien en veut même pas ! »

Léonard Landry, Natashquan

ENTRAIDE ET GÉNÉROSITÉ

Plusieurs raisons sont invoquées pour cesser de pratiquer la pêche au capelan : l'âge, l'éloignement et le manque d'intérêt pour l'activité. Dans tous les cas, on peut toujours compter sur la famille, les amis ou un voisin pour pouvoir quand même goûter à du capelan frais à chaque année. Comme quoi manger du capelan était une tradition sur la Côte-Nord !

« (...) Si nous ne pouvions pas y aller (au capelan), les voisins ou des parents nous en donnaient. Nous avons déjà apporté un cinq gallons de capelans frais à nos cousines habitant à Québec, pour leur plus grand bonheur ! »



Séchage du capelan
(Photo : Lucien Girardin)

Marcel Cormier (72 ans), Sept-Îles

« Y'a un gars qui m'a raconté qu'il était allé à la chasse le long de la rivière Natashquan, pis il avait apporté du capelan séché pour en faire rôtir sur un feu, pour le manger. À un moment donné, y'a des Innus qui sont arrivés en canot et ils ont débarqué là. Il ont

Juanita Cormier, Port-Cartier



Des histoires de pêche... Témoignages et récits

« On faisait la tournée des capelans pour ceux qui en avaient pas eu. Même encore aujourd'hui, on pense aux personnes âgées qui ont aimé le capelan et qui n'ont pas pu aller en chercher, et on leur en apporte. »

Irène Rousseau (67 ans), Port-Cartier

La Côte-Nord : ça roule !

SECTEUR BAIE-TRINITÉ / POINTE-AUX-ANGLAIS / RIVIÈRE-PENTECÔTE

Localisation du secteur



COMITÉ ZIP CÔTE-NORD DU GOLFE

La Côte-Nord : ça roule !



*Littoral entre le village et le quai à Baie-Trinité
(Photo B. Brouillette, 1942)*

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ



*Flèche de sable à l'embouchure de la rivière Pentecôte
(Photo B. Brouillette, 1946)*

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

ÇA ROULE !

- Les plages de Pointe-aux-Anglais et de la Petite-Trinité sont de bons endroits pour le capelan, vers la fin du moi de mai.
- Entre Baie-Trinité et Rivière-Pentecôte, la plage (plusieurs kilomètres de longueur) est aussi un bon endroit pour le capelan.

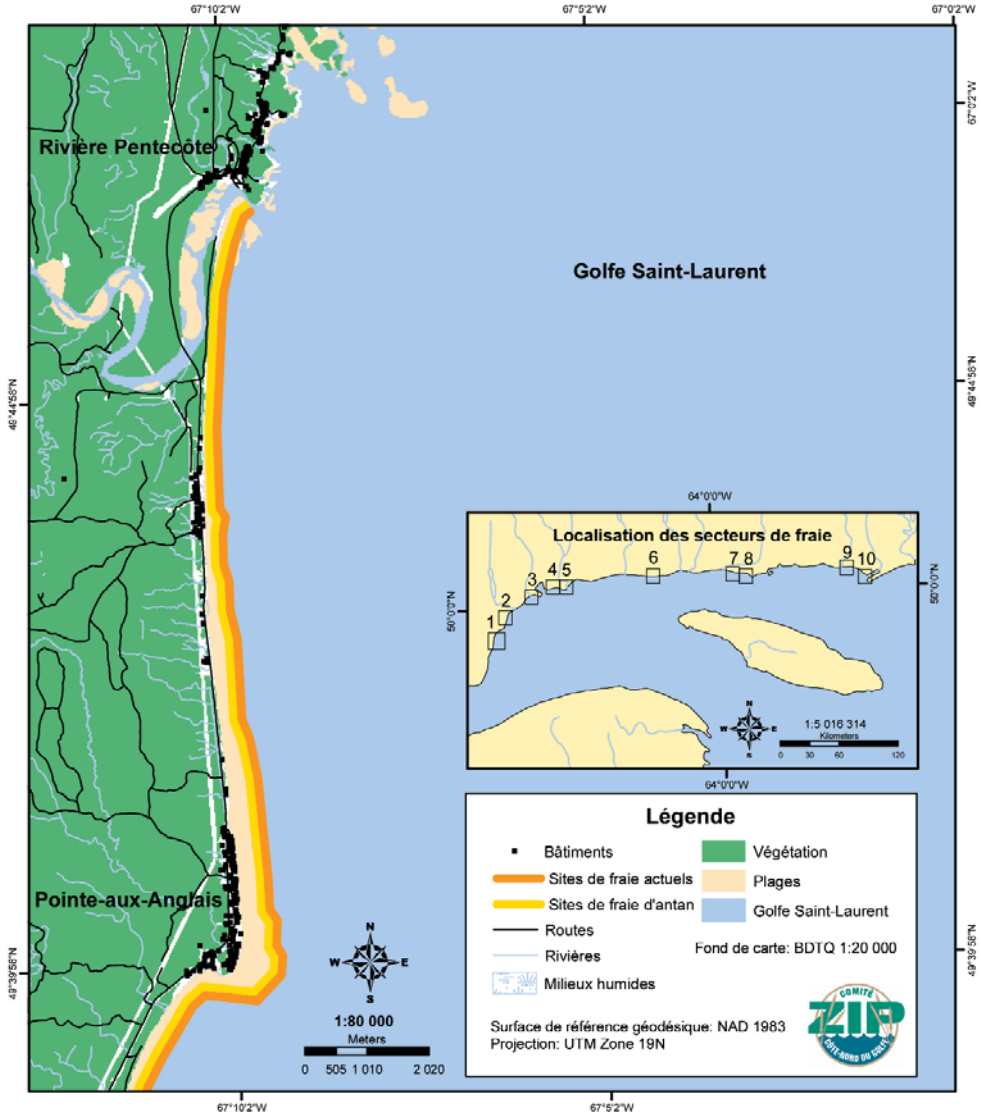
(source : forum de discussion de campingquébec.com)

La Côte-Nord : ça roule !

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN) selon les personnes rencontrées

SECTEUR 1 : POINTE-AUX-ANGLAIS À RIVIÈRE-PENTECÔTE

COMITÉ ZIP CÔTE-NORD DU GOLFE



SECTEUR PORT-CARTIER

Localisation du secteur



Autrefois, le capelan roulait dans le secteur de Port-Cartier aux endroits suivants :



Quai à Shelter-Bay ou Trinity, Côte-Nord
(Photo E.L. Desilets, 1946)

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ



Le village et le havre de Shelter-Bay
(Photo Aug. Scott, 1939)

Localisation: Centre d'archives de Québec de BANQ

ÇA ROULE !

- Aux Îles de Mai
- Face à la rue McCormick
- De la base de plein air « les Goélands » jusqu'à la ville de Port-Cartier (secteur Vachon)

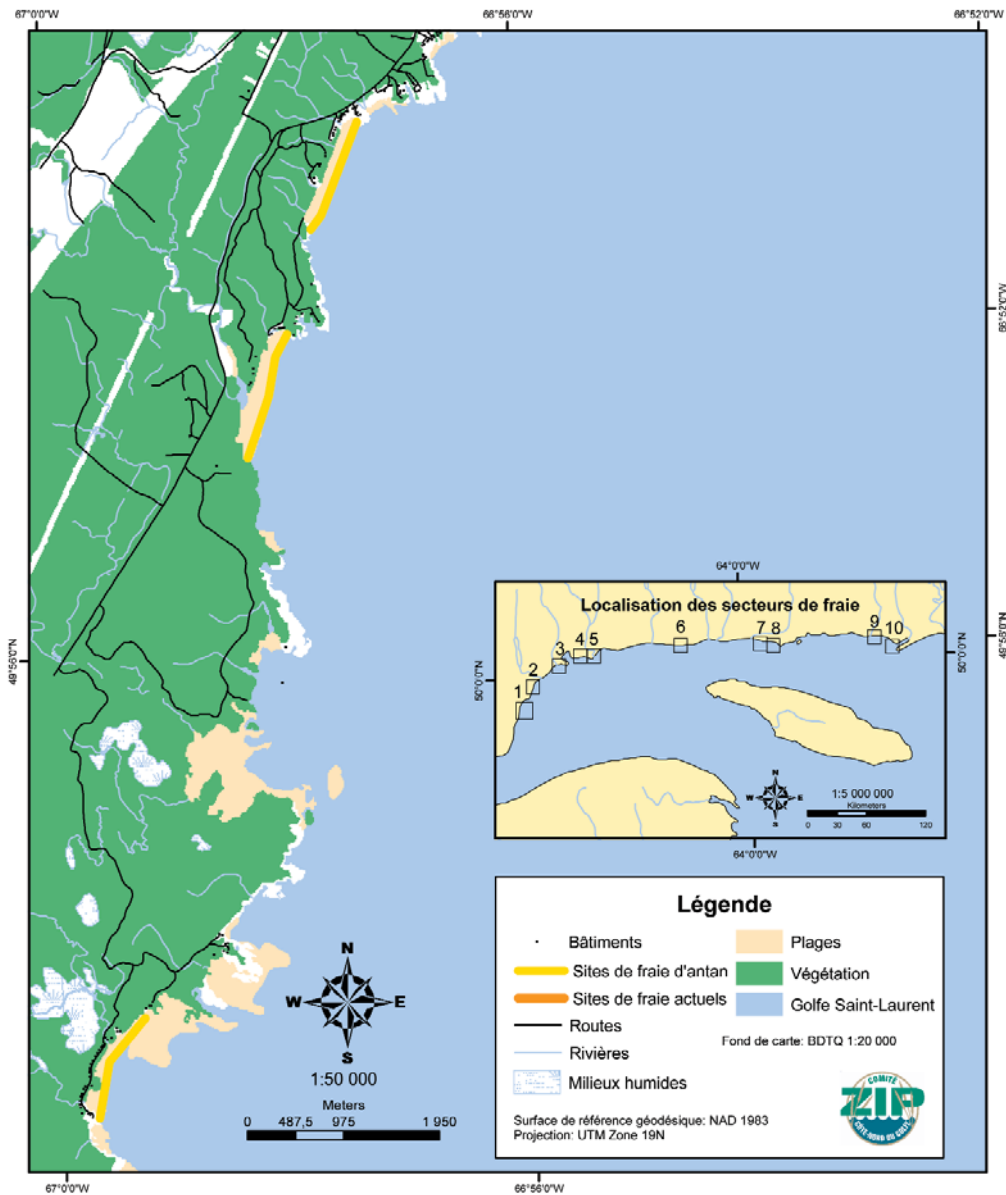
Depuis quelques années, les gens de Port-Cartier se rendent à la rivière Brochu pour récolter le capelan parce qu'il est plus abondant et plus régulier à cet endroit.

(Source : M. Joseph Petitpas, Port-Cartier)

La Côte-Nord : ça roule !

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN)

SECTEUR 2 : OUEST DE PORT-CARTIER



SECTEUR GALLIX / CLARKE-CITY

Localisation du secteur



Pointe de sable de la Rivière Sainte-Marguerite à Clarke-City
(Photo : A.Scott, 1942)

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

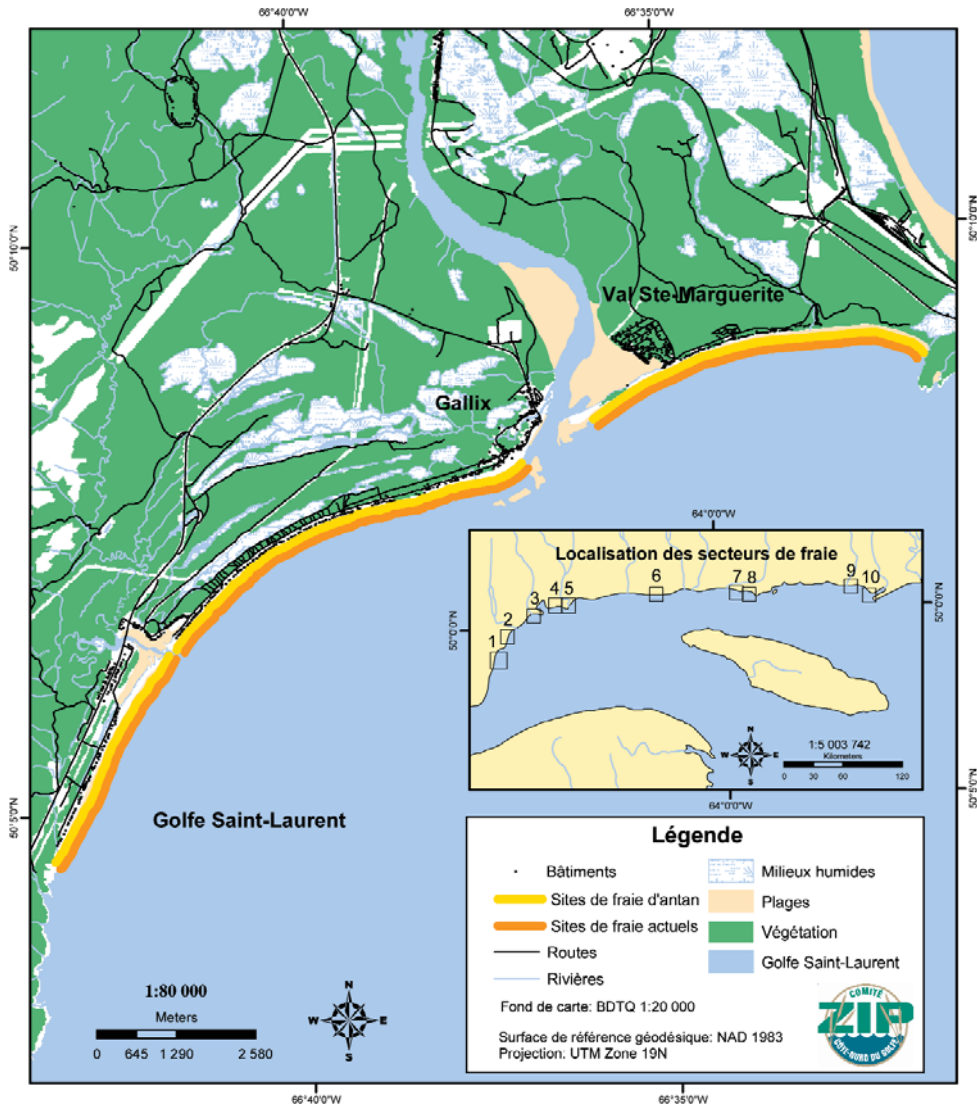
ÇA ROULE !

- De la Pointe-Thériault à Gallix et toute la plage Sainte-Marguerite (secteur de la baie Sainte-Marguerite), incluant le secteur de la rivière Brochu.

La Côte-Nord : ça roule !

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN) selon les personnes rencontrées

SECTEUR 3 : RIVIÈRE BROCHU À LA RIVIÈRE STE-MARGUERITE



SECTEUR SEPT-ÎLES / MOISIE

Localisation du secteur



« Autrefois, le capelan roulait tout le long de la rue Arnaud, jusqu'à IOC. »

Marcel Bujold, Sept-Îles

ÇA ROULE !

– Le capelan roulait aussi tout le long du secteur des plages (Monaghan, Ferguson et Lévesque), jusqu'à la pointe de Moisie. Il roule aussi sur l'autre rive de la Moisie jusqu'à Matamec.



La plage, le quai et le centre du village de Sept-Îles.
(Photo : B.Brouillette, 1946)

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ



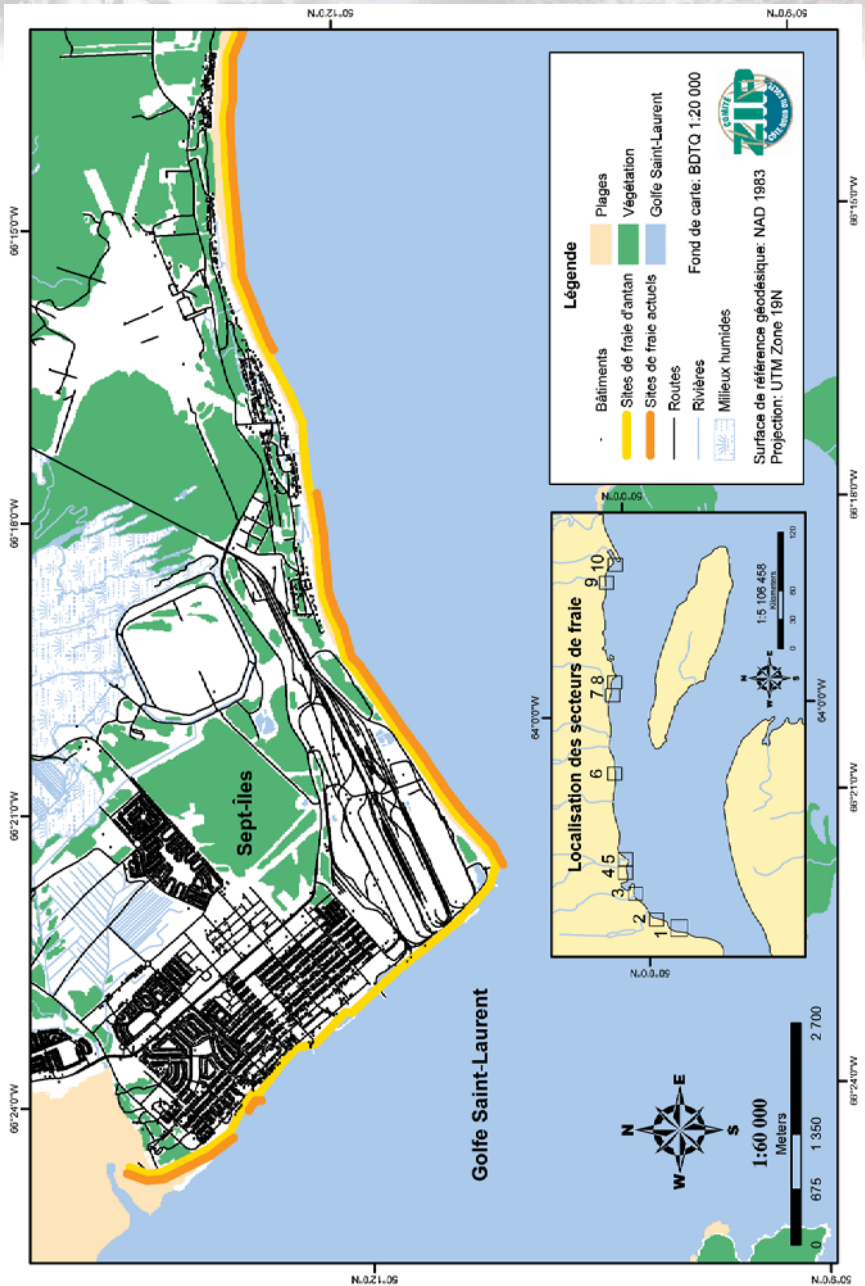
Village de Moisie, vu des dunes
(Photo B.Brouillette, 1946)

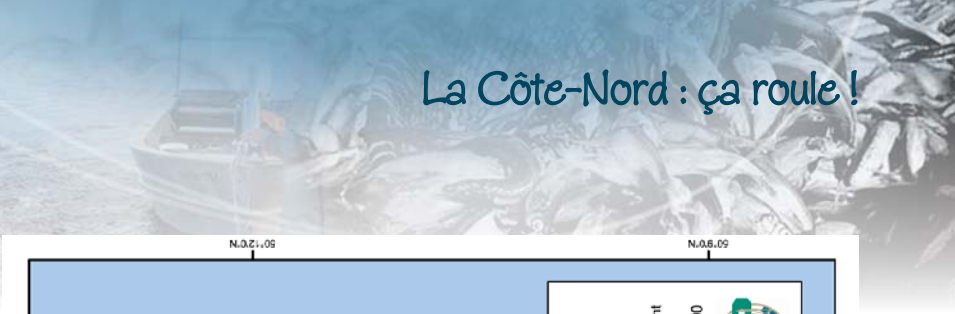
Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN)

selon les personnes rencontrées

SECTEUR 4 : SEPT-ÎLES



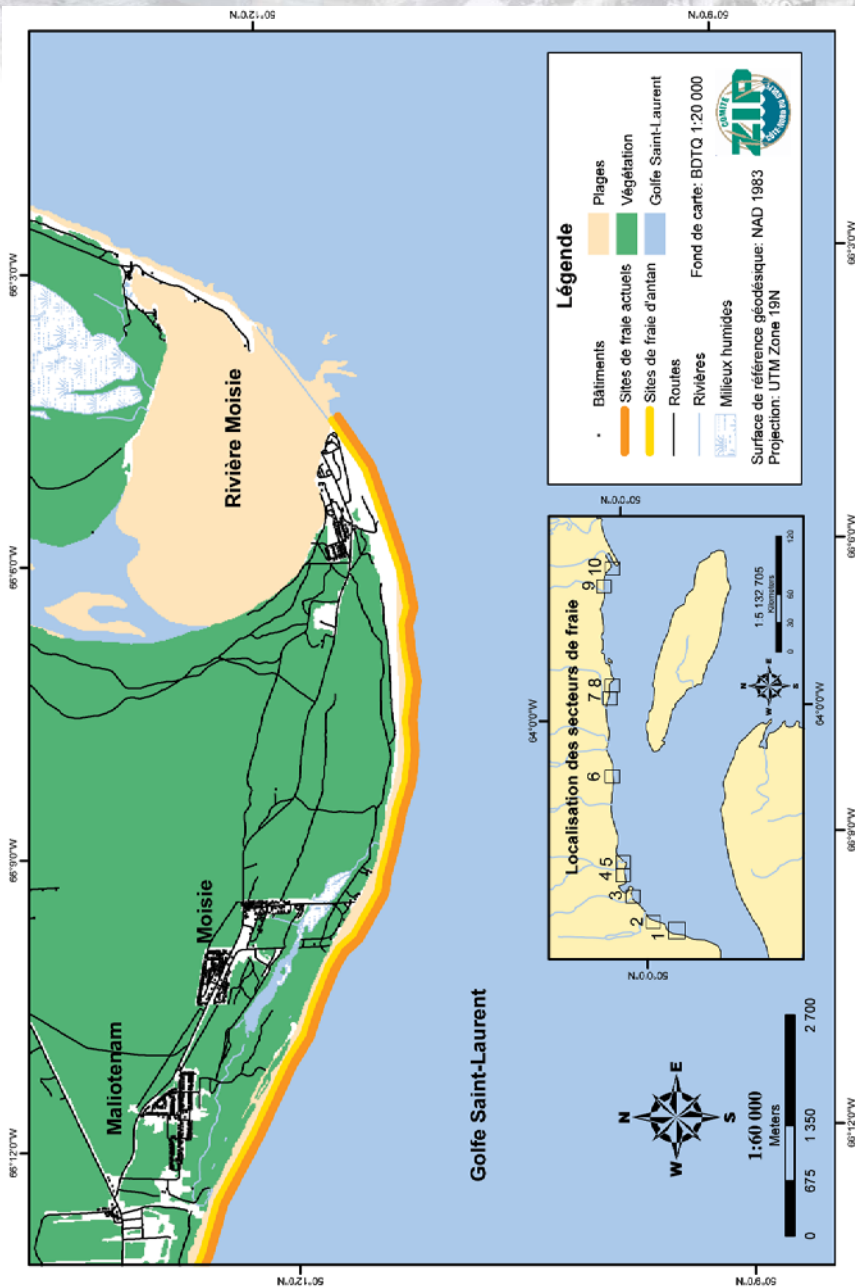


La Côte-Nord : ça roule !

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN)

selon les personnes rencontrées

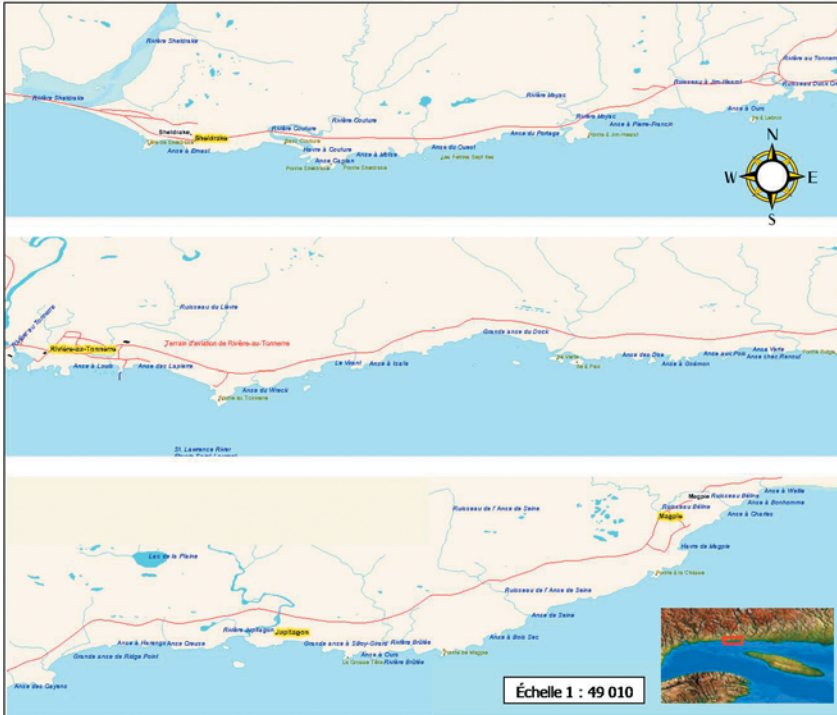
SECTEUR 5 : RIVIÈRE MOISIE



La Côte-Nord : ça roule !

SECTEUR SHELDRAKE / RIVIÈRE-AU-TONNERRE / MAGPIE

Localisation du secteur



COMITÉ ZIP CÔTE-NORD DU GOLFE

ÇA ROULE !

Les secteurs de Rivière-au-Tonnerre où le capelan roule :

- Anse Tunder Head
- Anse à Pagé
- Anse à Isaïe
- Anse à Canaday
- Anse à Ray
- Anse à Moïse
- Anse de la couture

(Source : Sarah-Anne Blaney, Yvon Bezeau et Gilbert Duguay)

La Côte-Nord : ça roule !

Les secteurs de Sheldrake où le capelan roule :

– De l'est à l'ouest du village, en partant du pont.

(Source : Yvon Bezeau)



Le capelan roule à Sheldrake (vers 1936)
(Prêt de la photo : Yvon Bezeau)



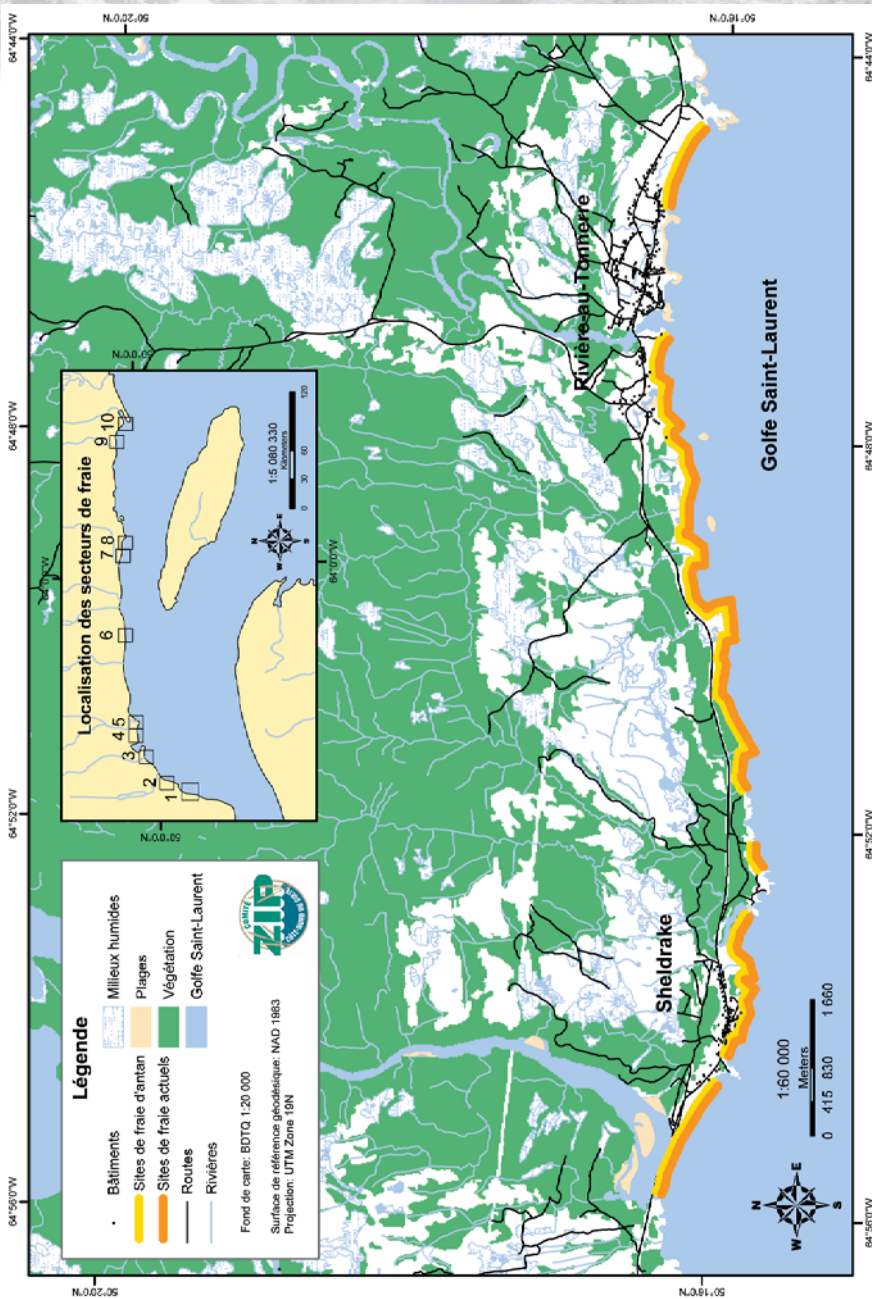
*Quelques bateaux de pêche dans le havre naturel de
Rivière-au-Tonnerre*
(Photo : Aug. Scott, 1939)
Localisation: Centre d'archives de Québec de BANQ

La Côte-Nord : ça roule !

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN)

selon les personnes rencontrées

SECTEUR 6 : RIVIÈRE-AU-TONNERRE



SECTEUR MINGAN / HAVRE-SAINT-PIERRE

Localisation du secteur



Havre-Saint-Pierre plage Est
(Photo : W.W. Longley, 1942)

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ



Quai de Mingan
(Photo : B.Brouillette, 1946)

Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

ÇA ROULE !

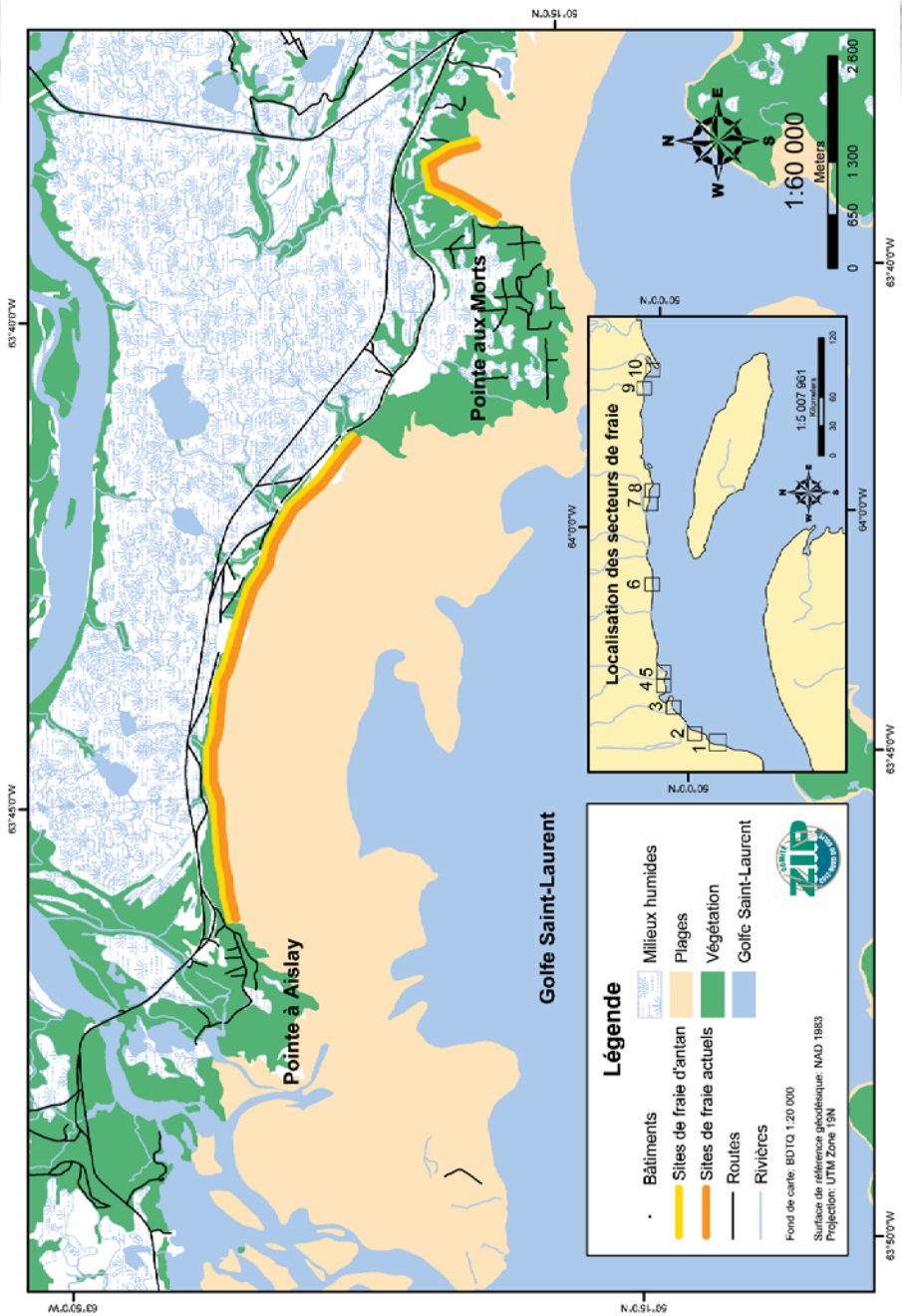
« (...) La maison de mon père était juste ici, à 125 pieds du bord de l'eau. Mais de mémoire, j'ai jamais vu le capelan rouler à l'ouest du quai fédéral. Le capelan roulait à partir de l'emplacement actuel de l'hôpital, tout le long vers l'est, partout où il y a une plage de sable. Dans le temps, ça roulait... Y'en avait, du capelan ! »

Pierre-Paul Cormier, Havre-Saint-Pierre

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN)

selon les personnes rencontrées

SECTEUR 7 : RIVIÈRE ROMAINE



La Côte-Nord : ça roule !



La Côte-Nord : ça roule !

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN)
selon les personnes rencontrées

SECTEUR 8 : HAVRE-SAINT-PIERRE



La Côte-Nord : ça roule !

SECTEUR AGUANISH / NATASHQUAN

Localisation du secteur



Camps entre Aguanish et Natashquan
(Photo : Jacques Claveau, 1943)
Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ



Péninsule de Natashquan
(Photo : Vladykov, 1943)
Localisation : Centre d'archives de Québec de BANQ

ÇA ROULE !

« À Aguanish, de nos jours, ça roule à la Pointe de Seine et à Rivière Nabisipi. Autrefois, ça roulait partout à Aguanish, sur toutes les plages, même un peu dans la rivière Aguanish. »

Patrice Rochette (63 ans), Aguanish

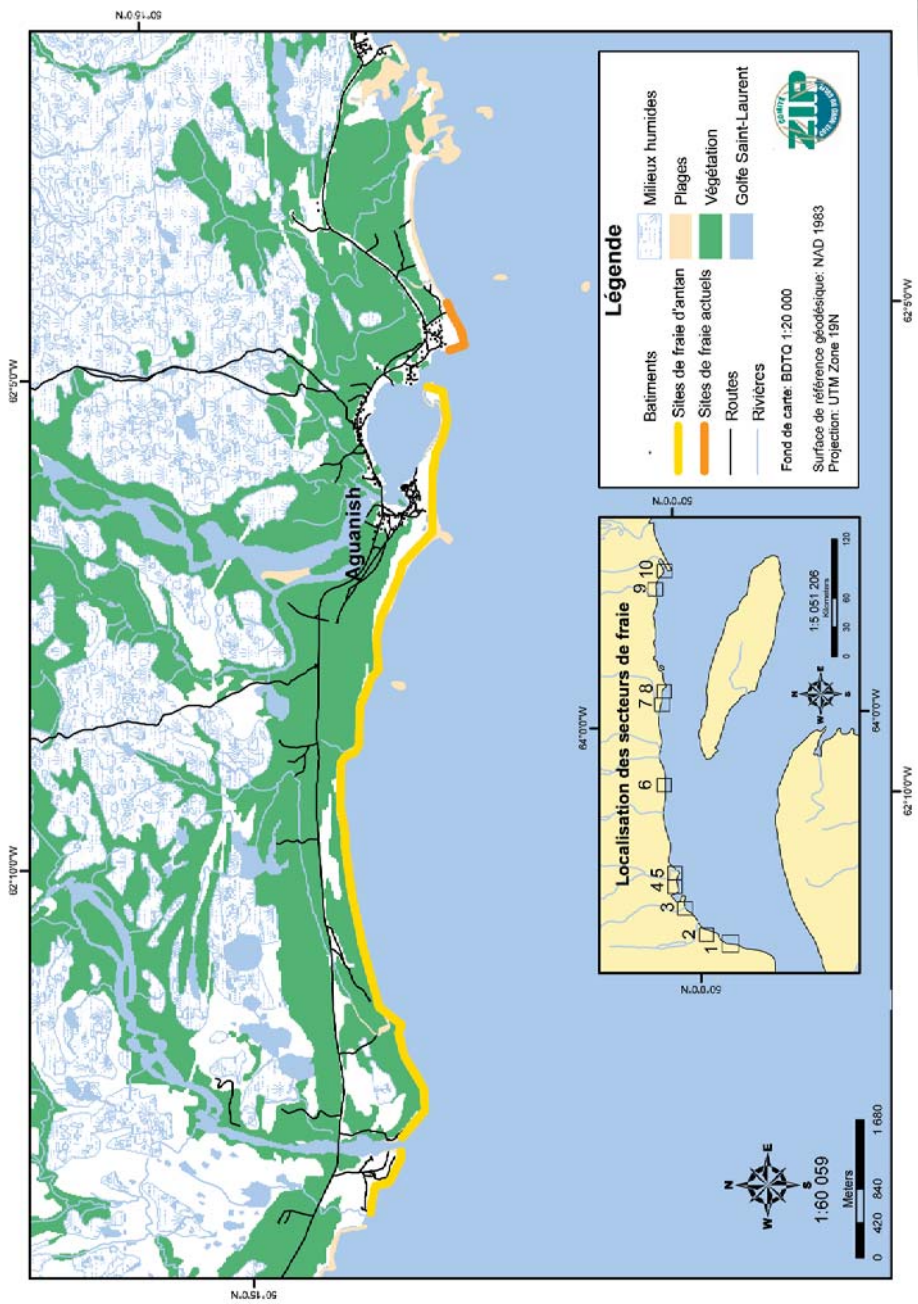
« Avant, à Natashquan, ça roulait partout entre le village et Pointe-Parent. À partir des années 1980, du capelan, y'en avait plus sur la plage de Natashquan. Faut dire qu'autour des années 80, les dragueurs et les chalutiers ont fait pas mal de ravages ici. Ça, c'est indéniable. Mais c'est certain aussi que le changement dans la structure de la plage peut y être pour beaucoup aussi. (...) J'ai discuté avec des gens de Pointe-Parent, et ils m'ont dit que du capelan, y'en avait de l'autre côté de la rivière Natashquan, là où était le phare de la Pointe aux Anglais. »

Léonard Landry, Natashquan

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN)

selon les personnes rencontrées

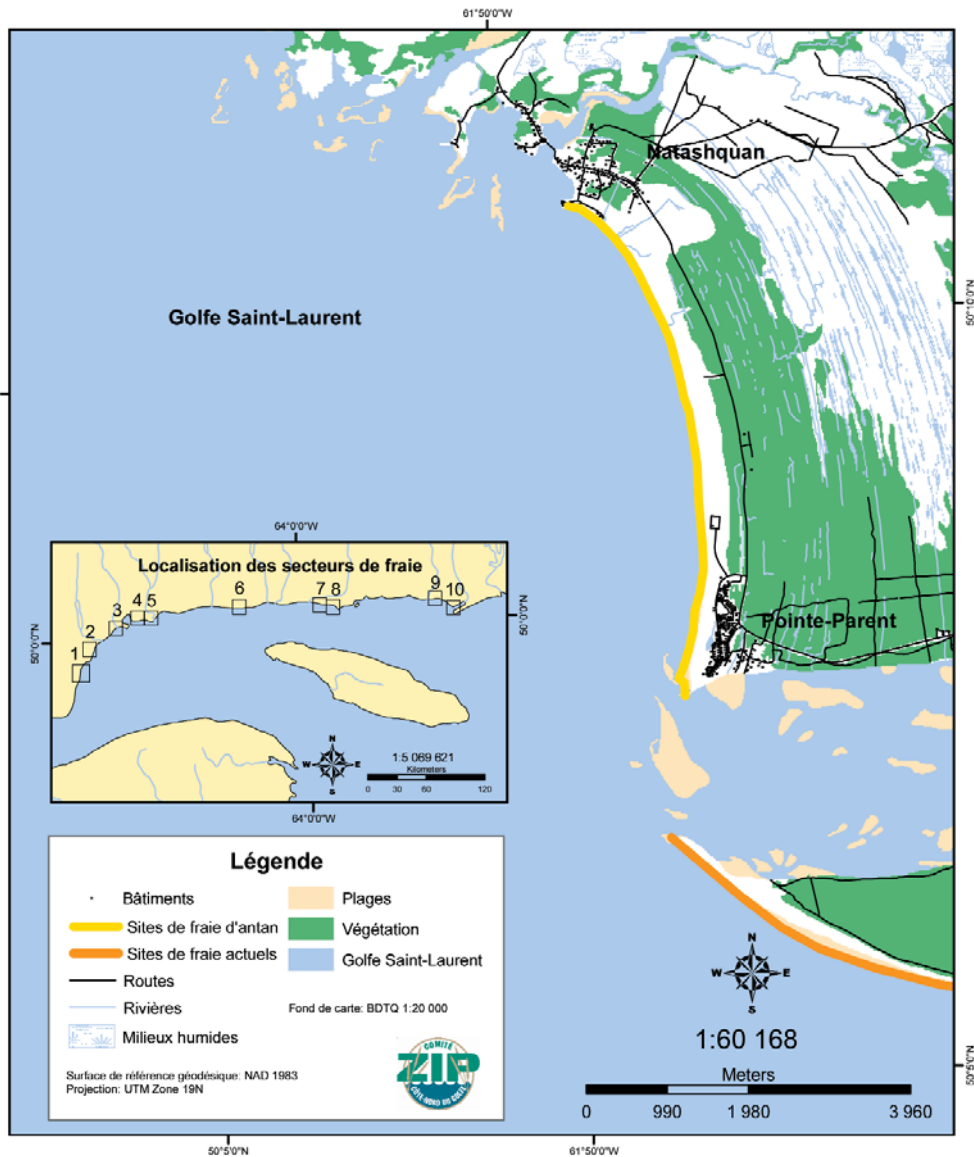
SECTEUR 9 : AGUANISH



La Côte-Nord : ça roule !

SITES DE FRAIE DU CAPELAN (ACTUELS ET D'ANTAN) selon les personnes rencontrées

SECTEUR 10 : NATASHQUAN



Recette de capelan

Source : Mme Juanita Cormier (Port-Cartier)

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de farine
- 1 c. à table de base de poulet ou d'épices à poisson
- 2 œufs
- 1 c. à table de lait

PRÉPARATION :

À l'aide d'une paire de ciseaux, étêter, éventrer, nettoyer et bien éponger les capelans.

1. Dans un bol: mélanger une tasse de farine et ajouter une cuillère à table de base de poulet en poudre ou des épices à poissons.
2. Dans un autre bol : mélanger 2 œufs battus et ajouter une cuillère à table de lait.
3. Passer les capelans dans le mélange à base d'œufs.
4. Enfariner les capelans dans le premier mélange.
5. Repasser les capelans dans le mélange à base d'œufs.
6. Dans un poêlon, chauffer l'huile végétale à feu vif et y déposer les capelans. Les faire sauter des deux côtés pour donner une légère coloration.

Servir avec une sauce tartare :

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de mayonnaise commerciale
- 1 c. à table de cornichons hachés
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- Sel et poivre du moulin (au goût)
- Quelques gouttes de jus de citron

PRÉPARATION :

Mélanger tous les ingrédients.

Garder au froid jusqu'à utilisation.

Crêpe de capelan gratinée

(Source : Mme Francine Fournier, recette de l'année au Frolic 1980)

INGRÉDIENTS

Crêpe :

4 œufs

1 pinte (4 tasses) de lait

¾ de livre (1 ½ tasse) de farine

1 c. à thé de sucre

Garniture au capelan :

36 capelans

4 échalotes

1 boîte de tomates cuites

1 c. à table de beurre

¼ de tasse de vin blanc

jus de 1 citron

1 chopine (500 ml) de crème 35 %

2 tasses de fromage râpé

Persil, sel et poivre au goût

Pâte à crêpe :

Dans un bol, casser les œufs, ajouter le lait, la farine et le sucre ensemble, pour faire une pâte pas trop épaisse. Dans une poêle, faire des crêpes minces, environ 4 ou 5 pouces de diamètre.

Garniture de crêpe :

Faire revenir les échalotes.

Faire suer les tomates épépinées et en dés.

Déposer la chair de capelan (frite au préalable).

Faire sauter le tout. Réserver.

Déglacer au vin blanc. Assaisonner, mettre les épices à poissons. Lier.

Ajouter le tiers de cette sauce à la première préparation qu'on a réservée. Farcir les crêpes avec ce mélange. Napper avec le reste de la sauce. Saupoudrer de fromage râpé. Gratiner, décorer de persil et de citron. Servir.

Bouillabaisse de capelan

(Source : le Fin Gourmet, tiré du cahier spécial 10^e anniversaire du Frolic du capelan)

INGRÉDIENTS

- 2 douzaines de capelan (évidé, sans tête)
- 3 échalotes fraîches en juliennes
- ½ poireau en juliennes
- 2 pommes de terre moyennes émincées
- 1 poivron vert en juliennes
- 1 c. à table de pâte de tomate
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de safran
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 pincée de fenouil en grains
- 2 onces de beurre
- Sel et poivre
- 1 ½ tasse d'eau ou de bouillon de poisson

PRÉPARATION

Faire revenir les légumes dans le beurre avec l'ail. Ajouter la pâte de tomate en remuant continuellement pendant 4 à 5 minutes. Mouiller avec l'eau ou le fond de poisson. Ajouter le safran, les graines de fenouil, la feuille de laurier avec le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Allonger les capelans dans la préparation et laisser mijoter encore pendant 10 minutes. Servir avec du pain à l'ail.

Glossaire

AUTOCHTONE

Qui est issu du sol même où il habite, qui est censé n'être pas venu par immigration ou n'être pas que de passage.

BARGE

Embarcation à fond plat et à voile.

BENTHIQUE

Qui est relatif aux fonds marins ou lacustres.

BOAT

Bateau (anglicisme)

BOËTTE OU BOUETTE

Appât pour attirer les poissons.

CHAÎNE ALIMENTAIRE

Séquence de plantes et d'animaux reliés entre eux par leur alimentation. Les plus petits organismes sont mangés par les organismes plus gros, qui sont, à leur tour, mangés par des organismes encore plus gros. (Synonyme : réseau trophique).

CIRCUMPOLAIRE

Qui est ou a lieu autour d'un pôle.

CLINE

Gradient géographique d'un caractère phénotypique ou physiologique donné dans une aire considérée. Le caractère varie parallèlement avec une variation dans le milieu. Ex. : résistance au froid décroissante du nord au sud dans l'aire de distribution d'une espèce.

DIMORPHISME SEXUEL

Aspect différent du mâle et de la femelle d'une même espèce.

ÉCOLOGIE

Étude des milieux où vivent les êtres vivants ainsi que des rapports de ces êtres entre eux et avec le milieu.

ÉCOSYSTÈME

Unité écologique de base formée par le milieu et les organismes animaux, végétaux et bactériens qui y vivent.

EMBRYON

Organisme en voie de développement, depuis l'œuf fécondé jusqu'à la réalisation d'une forme capable de vie autonome et active.

ESTUAIRE

Partie terminale d'un fleuve sensible à la marée et aux courants marins, souvent en forme d'embouchure évasée.

FOURRAGER-ÈRE

Qui fournit du fourrage. Le fourrage est constitué des plantes servant à la nourriture du bétail. Une espèce fourragère animale sert donc d'aliment de base pour d'autres espèces de niveaux trophiques supérieurs.

FRAI

Ponte des œufs par la femelle des poissons ; fécondation de ces œufs par le mâle.

GOLFE

Vaste bassin en cul-de-sac plus ou moins largement ouvert, que forme la mer dans son avancée à l'intérieur des terres.

GRU

Grosse farine, intermédiaire entre la fine fleur et le son.

INCUBATION

Développement de l'embryon dans l'œuf.

INTRANT

Élément entrant dans la production d'un bien : intrant agricole (énergie, engrais, matériel).

MASAGO

Caviar fabriqué à l'aide d'œufs de capelan.

MIGRATION VERTICALE

Mouvement quotidien de nombreux organismes planctoniques. Il consiste généralement à remonter en surface la nuit pour redescendre dans les profondeurs le jour venu.

NIVEAU TROPHIQUE

Position occupée par un organisme dans une chaîne alimentaire. Les niveaux trophiques principaux sont au nombre de quatre : les producteurs primaires, les herbivores, les carnivores et les décomposeurs.

OMÉGA-3

Les oméga-3 sont des acides gras essentiels, c'est-à-dire que l'organisme ne peut les synthétiser. On doit donc se les procurer par le biais de l'alimentation.

PISCIVORE

Qui se nourrit ordinairement de poissons.

Une histoire de pêche...

PLANCTON

Ensemble des organismes (en général de très petite taille) qui vivent en suspension dans l'eau de mer.

POSTILLON

Conducteur d'une voiture des postes.

PRÉDATEUR

Animal qui se nourrit de proies.

RESSAC

Retour violent des vagues sur elles-mêmes lorsqu'elles ont frappé un obstacle.

SALEBARDE

Épuisette ou engin de pêche. On emploie aussi le mot «salebarbe» dans le langage populaire.

SUBSTRAT

Ce qui sert de base, d'infrastructure à quelque chose.

TAUX DE CROISSANCE

Accroissement pendant un temps spécifié.

VIGNEAU

Treillis en bois ou en fer sur lequel on fait sécher le poisson.

Équivalence des noms français en anglais et en latin

| Nom français | Nom latin | Nom anglais |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Capelan | <i>Mallotus villosus</i> | Capelin |
| Morue franche | <i>Gadus morhua</i> | Atlantic cod |
| Saumon atlantique | <i>Salmo salar</i> | Atlantic salmon |
| Rorqual commun | <i>Balaenoptera physalus</i> | Fin whale |
| Rorqual à bosse | <i>Balaenoptera novaeangliae</i> | Humpback whale |
| Pygargue à tête blanche | <i>Haliaeetus leucocephalus</i> | Bald eagle |
| Sterne pierregarin | <i>Sterna hirundo</i> | Common tern |
| Sébastes | <i>Sebastes ssp.</i> | Redfishes |
| Phoque du Groenland | <i>Phoca groenlandica</i> | Harp seal |
| Flétan du Groenland | <i>Reinhardtius hippoglassoides</i> | Greenland halibut |
| Petit rorqual | <i>Balaenoptera acutorostrata</i> | Minke whale |
| Globicéphale noir de l'Atlantique | <i>Globicephala melas</i> | Long-finned pilot whale |
| Rorqual boréal | <i>Balaenoptera borealis</i> | Sei whale |
| Marsouin commun | <i>Phocoena phocoena</i> | Harbour porpoise |
| Cormoran à aigrettes | <i>Phalacrocorax auritus</i> | Double-crested Cormorant |

Références bibliographiques

Ballantyne, Robert-Michael. *Hudson's Bay, or Every-day life in the wilds of North America : during six years' residence in the territories of the honourable Hudson's Bay Company.* Nelson, London/ New-York, 1879, 367 p.

Frenette, P et B. Landry. *Natashquan...le goût du large.* Les Nouvelles Éditions de l'Arc, juin 2005. 125 p.

Histoire de la Côte-Nord. Sous la direction de Pierre Frenette. Collection Les régions du Québec; 9. Les Presses de l'Université Laval, 1996.667 p.

Loiselle, Monique. *Longue-Pointe-de-Mingan au temps du cométique 1892-1930.* 2^e édition. Les Éditions Nord-Côtières, Sept-Îles, mars 1999. 164 p.

MPO, 2006. *Évaluation des stocks de capelan de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent (Divisions 4RST) en 2005.* Secr. can. de consult. sci. du MPO, Avis sci. 2006/022.

MPO, 2005. *Capelan (Mallotus villosus) de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent (divisions 4RST de l'OPANO) en 2004.* Secr. can. de consult. sci. Du MPO, Document de recherche 2005/058.

MPO, 2004. *Capelan de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent (4RST) en 2003.* Secr. can. de consult. sci. du MPO, Rapp. sur l'état des stocks 2004/001.

MPO, 2001. *Capelan de l'estuaire et du golfe du saint-Laurent.* MPO-Sciences, Rapp. sur l'état des stocks B4-03 (2001).

MPO, 1997. *Capelan de l'estuaire et du Golfe du Saint-Laurent,* MPO-Sciences, Rapp. sur l'état des stocks B4-03.

Poirier, Pascal. *Le glossaire acadien.* Édition critique établie par Pierre M. Guerin, Éditions d'Acadie, Moncton. Centre d'études acadiennes, 1993. 500 p.

Scott, W.B., and M.G. Scott.1988. Atlantic Fishes of Canada. Can. Bull. Fish. Aquat. Sci. 219 : 731 p.

SITES INTERNET CONSULTÉS :

Extenso : Centre de référence sur la nutrition humaine. www.extenso.org

Fichier lexical du Trésor de la langue française, Université Laval. <http://www.tlfq.ulaval.ca>

Le catalogue Pistard de Bibliothèque et archives nationales du Québec.
<http://pistard.banq.qc.ca>

Le catalogue Iris de Bibliothèque et archives nationales du Québec. <http://catalogue.banq.qc.ca>



Équipe de réalisation

RECHERCHE ET RÉDACTION :

Mireille Dumont, Comité ZIP Côte-Nord du Golfe
Virginie Provost, Comité ZIP Côte-Nord du Golfe

RÉVISION :

Julie Malouin, Comité ZIP Côte-Nord du Golfe

CARTOGRAPHIE :

Yan Crousset, Comité ZIP Côte-Nord du Golfe

RÉVISION LINGUISTIQUE :

Denis Dumont, linguiste

VALIDATION SCIENTIFIQUE :

Pêches et Océans Canada : Danielle Dorion, Hans-Frédéric Ellefsen,
François Hazel, Mathieu Bergeron

Musée régional de la Côte-Nord : Steve Dubreuil.

Comité ZIP Côte-Nord du Golfe : Guy Parenteau.

CONCEPTION ET IMPRESSION :

Imprimerie B&E

Partenaires financiers

Environnement Canada, par le biais du programme Interactions communautaires

Développement social Canada, par le biais du programme Nouveaux Horizons pour les aînés

Pêches et Océans Canada



**CE RECUEIL A ÉTÉ RÉALISÉ PAR
LE COMITÉ ZIP CÔTE-NORD DU GOLFE**

GRÂCE À LA PARTICIPATION DE :



**Pêches et Océans Canada
Fisheries and Oceans Canada**



**Ressources humaines et
Développement social Canada
Human Resources and
Social Development Canada**

Plan
Saint-Laurent 
Pour un développement durable

Canada 

Québec 

POUR JOINDRE LE COMITÉ ZIP CÔTE-NORD DU GOLFE :

406, avenue Arnaud
Sept-Îles (Québec) G4R 3A9
Tél. : 418 968-8798
Télécopieur : 418 968-8830
Courriel : info@zipcng.org
www.zipcng.org

*Un savoir local en action !
Local knowledge in action !*