|  |
| --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**:Poissonniers - Écaillers Ostréiculteurs - Mytiliculteurs - Pêcheurs à pied - Crevettières - Plongeurs - Marins pêcheurs - Baleiniers - Caseyeurs - Maniguiers** |
| **http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Metiers-de-la-mer.htm** |
| **Partitions de chansons :**  [**La pêche aux moules**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Peche/La%20peche%20aux%20moules-Houssot-Michiels.jpg) |

**Copyright © Foucault 2008 *; Contact:* Foucaultm (at) gmail.com**

**Poissonniers**

Dès le XIIIe siècle, les statuts de la confrérie des *poissonniers* constatent que les arrivages de la marée fraîche se faisaient régulièrement et en abondance. Par les ordonnances du *prévôt* de Paris de 1327, les 10 maîtres " *marchands de l'eau* " furent réunis en une seule communauté dirigée par 6 jurés élus. Elle comprenait les *étaliers* et marchands de poissons frais appelés *poissonniers* et les marchands de poissons salés dits *harengers*. L'assemblée du métier comptait également parmi ses membres les *compteurs-déchargeurs* à qui les *chasse-marée* devaient déclarer la quantité de poissons contenue dans leurs bateaux.

Sous le règne de Philippe Auguste, les *poissonniers* proposaient en particulier des écrevisses pêchées dans la Juine près d’Etampes, des anguilles du Maine, des barbeaux de Saint Florentin, des brochets de Châlons, des lamproies de Nantes, des loches de Bar-sur-Seine, des pimperneaux de l’Eure, des saumons de Loire ou des truites pêchées en Seine à Andelys... Jusqu’au XVIIe siècle, les seigneurs utilisèrent d’ailleurs les fossés de leurs châteaux comme viviers pour y entretenir du poisson frais.

Afin d'assurer l'approvisionnement de Paris, le roi Jean ordonna en 1351 l'élection de 2 gardes jurés pour organiser la vente des barbillons, tanches, carpes, anguilles, gardons, lamproies et autres poissons d'eau douce. Avec les *pêcheurs* qui vendaient leur poisson, il y avait de nombreux *marchands de poissons d'eau douce* et de *pêcheurs à engins* dont certains ne pêchaient que les lamproies. Ces *poissonniers* déposèrent une requête auprès du prévôt en 1484 pour constituer une confrérie en l'église Saint Leufroy, sous le patronage de la Sainte Vierge et de Saint Pierre. Ils se proposaient de fixer le prix de la maîtrise à 100 sols pour assurer l'entretien des allées, ponts et palées destinées à protéger les rives du fleuve, charge qui leur était imposée par les Eaux et forêts. L'apprentissage, dont était dispensé le fils de maître *poissonnier,* durait 3 ans. Cette durée fut portée à 4 années en 1614, à laquelle furent ajoutées 2 années de service comme compagnon.

Le métier devait être beaucoup moins rémunérateur que celui des *vendeurs de poissons de mer* car les différents offices créés par Louis XIV avec attribution de droits sur l'entrée de poissons dans la ville ne trouvèrent pas preneurs. Ils furent unis à ceux des *vendeurs de poissons de mer* dits également *mareyeurs* qui en accaparèrent le contrôle.

Tous les poissons d'eau douce, péchés à moins de 4 lieues de Paris pour y être vendus, devaient être apportés aux boutiques et " pierres à poisson " (étalages) situés quai des Ormes, entre le pont Marie et le port au foin. Les *marchands forains* devaient tenir leurs boutiques au port dit de l'arche Beaufils, au-dessus du pont Marie. Une halle aux poissons fut ouverte en 1661 rue de la Cossonnerie, mais les *poissonniers* préférèrent rester sur la berge du fleuve. Ils pouvaient en effet y stocker les poissons dans des cuves et baquets, certains exploitant des viviers et fossés en eau vive. A ce sujet, Madame de Montespan nous a rapporté son étonnement de voir monsieur de Saint Germain Beaupré entretenir dans de tels viviers des poissons qui venaient manger au son de la cloche ! ..

Rares dans les Dombes au XIIIe siècle, de nombreux étangs artificiels furent édifiés dans cette région deux siècles plus tard sur l’initiative des *poissonniers*. Ceux-ci faisaient empoissonner les étangs qu’ils vidaient tous les deux ou trois ans. Le poisson ainsi pêché était expédié par bateau jusqu’à Paris en empruntant l’Allier, la Loire, le canal de Briare et la Seine.

Des modestes *revendeuses de beurre et poissons* constituèrent une confrérie en 1649 sous le patronage de sainte Anne, saint Louis et sainte Thérèse en l'église Saint Germain le Vieil.

Afin d'assurer l'approvisionnement de la capitale, les *pêcheurs* et marchands de Boulogne, Bergues et autres ports de la Manche devaient fournir à prix raisonnables les *chasse-marée* sous peine d'amende ! ... Pour la même raison, il était interdit de transporter le poisson à l'amont de Paris sans permission.

Grâce à ces dispositions, dès le Moyen Âge on trouvait à Paris une très grande variété de poissons sur les étals : le hareng, la raie, la morue, le chien de mer, le maquereau, le merlan, le saumon, le pourpois, la plie, le carrelet, la limande, le gournau, le rouget, la sardine, l'alose, le bar, la truite, l'esturgeon, la sèche, le marsouin, le dauphin, les écrevisses...

Membres de la communauté des *poissonniers,* les *chasse-marée* achetaient le poisson sur les côtes de la Manche et l'acheminaient le plus rapidement possible jusqu'à Paris. Qu'ils viennent de Boulogne, de Dieppe, du Havre ou de Normandie, ils empruntaient tous le même itinéraire à l'arrivée dans Paris et traversaient le faubourg Poissonnière pour se rendre aux Halles ou au pont au Change. Là, à partir de 9h du matin, des *débardeurs* déchargeaient les torquettes et déversaient les poissons sur les grosses pierres plates qui servaient d'étals.

Les *chasse-marée* pénétraient l'un après l'autre dans la Halle pour proposer leur marchandise dans l'ordre d'arrivée aux *étaliers* et *revendeurs* présents sans avoir la faculté de les choisir. Les *valets d'étable*, *crocheteurs* et autres *rabatteurs* n'étaient pas admis dans la Halle. La vente avait lieu le jour même, dans des paniers sans mélange d'espèces ni de pêches. La livraison s'effectuait avant 3h. En hiver, de la saint Rémi à Pâques, le délai de vente était porté à 2 jours. La vente ne pouvait cependant commencer tant que le *cuisinier* du roi n'était pas venu choisir les meilleurs lots. Mais, sans plus attendre, les *chasse-marée* étaient déjà repartis à bride abattue vers le port y prendre une nouvelle livraison...

Ces *poissonniers* occupaient une place enviable dans la société comme en témoigne l'obligation faites aux villes traversées d'entretenir les rues qu'ils empruntaient afin qu'ils puissent circuler plus rapidement et être ainsi arrivés pour l'ouverture des Halles. Des corvées étaient organisées pour assurer cet entretien et nul, parmi les corvéables, ne pouvait y échapper.

Pour éviter les fraudes liées à la taille des paniers, le *prévôt* de Paris arrêta les règles suivantes : un panier devait contenir au moins 60 maquereaux ou 12 truites de 3 1/2 pieds de la tête à la queue (le double lorsqu'elles étaient plus menues), idem pour les harengs, morues et merlans salés amenés en brouettes ou en mangnes. La " maise " (tonneau) devait contenir 816 harengs blancs ou 1.020 harengs saurs. Si les déchets représentaient plus de 30 harengs, la maise était acquise au roi. Les transactions ne pouvaient porter sur plus de 10 maises de harengs à la fois ; au-delà, le roi en faisait prélever les deux dixièmes. Réputés de moindre qualité (probablement du fait du délai supplémentaire de transport et des risques accrus de mélanges de marées), les harengs en provenance des Flandres devaient être vendus aux Halles à l'avoine ou aux fruits alors que ceux de la Manche l'étaient à celles au blé ou aux graisses. Par ailleurs il était interdit de saurer le hareng dans Paris après la saint Michel (29 septembre) sous peine de confiscation de la marchandise ainsi que de vendre les poissons salés au détail les dimanches et fêtes de la Vierge durant le carême.

Au XVe siècle, sur le Petit Pont reliant l’île de la Cité à la rive droite de la Seine, les marchandes détaillantes dites *harengères* ou *revendeuses de marée* proposaient d’une forte voix aux chalands leurs poissons saurs, c’est-à-dire salés et séchés à la fumée. Le poète lyrique de l’époque François Villon leur dédia ce quatrain :

" Harengs sorets appétissants ;

Ce sont petits morceaux friands,

Pour déjeuner au matinet

Avec vin blanc, clair, pur et net. "

Lors de la suppression de la corporation des *poissonniers* en 1719, ce furent les *harengères*, surnommées *" poissardes* ", qui débitèrent le poisson aux Halles. Elles présentaient les poissons sur des claies et dressoirs, faisant concurrence aux *poissonniers* jusque devant leurs étalages. Ces *marchandes* eurent, jusqu'à la Révolution, le privilège d'être admises dans la Galerie des glaces du château de Versailles où elles présentaient leur compliment au roi en le tutoyant, à l'égal des poètes, avant qu'il ne lui soit servi à dîner.

**Ecaillers**

Les Parisiens raffolent des huîtres depuis le Moyen Âge, au point qu'on compta jusqu'à 4.000 *colporteurs d'huîtres* dans la capitale. Chaque matin, les bateaux-coches apportaient leur cargaison d'huîtres fraîches alors que les *chasse-marée* arrivaient avec des paniers pleins d'huîtres, dites de chasse, qui avaient été transportées sans leur coquille. Heureusement, celles-ci étaient consommées le plus souvent cuites car certains en avalaient des quantités phénoménales, jusqu'à cent douzaines arrosées de lait chaud. Des *colporteurs* proposèrent leurs coquillages aux coins des rues jusqu'à la Grande Guerre.

Traditionnellement, le commerce d'huîtres est resté libre à Paris. Les *poissonniers* tentèrent vainement de s'accaparer cette activité. Certes, dans sa recherche systématique de nouvelles ressources fiscales, Louis XIV créa en 1691 un office pour 6 *pourvoyeurs vendeurs d'huîtres en écailles* à la suite de la Cour, à Paris et autres villes, mais ces offices furent supprimés dès 1698... et un arrêt du Conseil du roi de 1718 confirma la liberté de ce commerce.

Dieppe et La Hougue étaient les principaux dépôts d'huîtres sur les côtes françaises de la Manche. Les *mariniers* mettaient 10 à 12 jours pour venir par voie d'eau de La Hougue à Paris. La qualité d'une partie importante du chargement était donc très altérée, en particulier par la chaleur de l'été. Il fut donc décidé en 1748 que la vente et le colportage des huîtres seraient interdits du 1er avril au 10 septembre. On trouve là l’origine de l’dée que les huîtres ne sont pas consommables durant les mois sans " r ".

Les huîtres étaient contrôlées à leur arrivée à Paris par l'*inspecteur des ports* et, avant leur mise en vente, par un *commissaire* chargé de la vente de chaque cargaison. Les huîtres blanches étaient présentées en paniers de 48 douzaines, avec une possibilité de demis et quarts de panier.

Les propriétaires d'huîtres venant en bateau jusqu'à Paris ne pouvaient pas vendre de lots supérieurs à 400 unités aux *écaillers* et *colporteurs ouvreurs d'huîtres*. Celles-ci devaient être sonnées les après les autres sur la berge, près du bateau, afin d'écarter celles de mauvaise qualité. Les bateaux ne devaient pas " tenir planche " (rester à quai) pour la vente de leurs huîtres plus de 5 jours. Passé ce délai, les huîtres restantes étaient jetées à l'eau avec celles jugées défectueuses.

La *crieuse d’huîtres* dessinée par Bouchardon, était armée d’un petit couteau court et fort et portait sa marchandise dans une hotte sur son dos. Au XVIIIe siècle, selon Prudhomme dans le Miroir de Paris, toutes les *écaillères* étaient chargées de croix et de chaînes d’or, avec des bonnets de dentelles qui tombaient presque sur leurs épaules.

Mais il y a loin de l’huître à la bouche et il faut un spécialiste pour l’ouvrir, surtout lorsqu’un consommateur a un appétit pantagruélique comme le fils Crébillon qui mangea cent douzaines d’huîtres en présence de Sébastien Mercier... Depuis très longtemps, à la porte des auberges et autres caboulots, des *écaillers* ouvrent et préparent les coquillages. Quand il ne l’exploite pas lui-même, le *restaurateur* loue l’emplacement à l’*écailler* tout en prélevant, sur les passages les plus fréquentés, un dixième des ventes

**Ostréiculteurs**

Si l’homme de la Préhistoire du littoral consommait essentiellement des huîtres sauvages, les plates élevées par les *ostréiculteurs* de Marennes étaient déjà réputées dans tout l’Empire romain. Après une longue période d’oubli, les gastronomes de la Renaissance remirent en honneur les coquillages et Louis XIV se faisait servir régulièrement des plates de l’estuaire de la Seudre.

Sous le Second Empire, la drague des huîtres n'était autorisée que du 1er septembre au 30 avril, du lever au coucher du soleil et uniquement sur les bancs indiqués par l'administration maritime afin de permettre aux bancs appauvris de se repeupler.

Les *huîtriers* de Cancale, déjà très connus au XVIIe siècle, se contentaient de racler le banc naturel d’huîtres plates qui, par suite d’un prélèvement inconsidéré, a aujourd’hui disparu. Devant l’épuisement des bancs, il fallut instituer en 1841 le triage des coquillages et limiter les périodes de vente ; un décret ministériel accordait chaque année soixante heures de dragage, réparties selon les marées, pour que les *huîtriers* remplissent leurs viviers. Leurs " bisquines " se groupaient en caravane sous la surveillance d’un torpilleur pour aller sur les bancs et les *pêcheurs* devaient attendre que celui-ci envoie le pavillon H pour commencer le dragage.

C’est en 1816 que les *ostréiculteurs* de Noirmoutier créèrent les premiers parcs à huîtres. En 1908, on voyait encore des caravanes d’ânes chargés de bats d’huîtres de la baie de Bourgneuf à Nantes.

Au début du XXe siècle, Etel était le principal centre français de l'ostréiculture : 2.000 *ostréiculteurs* péchaient dans les estuaires de l'Etel et de la Trinité d'où ils tirèrent 580 tonnes d'huîtres en 1905. A cette même époque, s'inspirant d'une méthode écossaise, M. Lecomte résolut de transformer, près de l'île de Kerner, une partie du bassin de Grâves en parcs pour y élever des palourdes. Mais cette initiative rencontra l'opposition des *pêcheurs à pied* de la rade de Lorient qui, au printemps 1908, envahirent et saccagèrent les parcs à palourdes.

Toutefois, la plate est un mollusque très fragile ; victime de plusieurs épidémies, elle disparut presque complètement en 1915 et 1920. Un accident permis toutefois aux *ostréiculteurs* marennais de trouver une alternative. En effet, peu avant 1870, un navire breton plein de jeunes huîtres provenant du Portugal s’ensabla au large de Cordouan. Les huîtres se mirent à verdir et, pensant que leur cargaison était avariée, l’équipage les jeta par-dessus bord. Entraînées par les courants, elles échouèrent dans le bassin d’Arcachon, à Oléron et à Marennes. Les *ostréiculteurs* tentèrent en vain de les domestiquer ; après trente ans de vie sauvage, ces huîtres étaient en effet devenues impropres à la consommation. Néanmoins, cette mésaventure leur avait fait découvrir l’existence de l’huître creuse ‘portugaise’. Ils l’élevèrent avec soin en cultivant sa symbiose avec la navicule, une diatomée qui permet le verdissement du mollusque si apprécié des gastronomes.

Dans un premier temps, à l’aide de tuiles chaulées ou de chapelets d’ardoises, les *ostréiculteurs* du bassin de la Seudre collectent le naissain qui flotte, l’été, au gré des flots. Après une bonne année, ils détroquent les jeunes huîtres de ces supports et les transportent dans leurs " batas " jusqu’aux parcs d’élevage où elles sont déposées à plat. Après une nouvelle année, ils les transfèrent dans les bassins d’affinage, qui ont pris progressivement la place des anciennes salines et couvrent près de 4.000 hectares. Après qu’elles s’y soient engraissées au contact de l’eau de mer qui entre dans les bassins à marée haute, les *ostréiculteurs* les mettent à dégorger afin qu’elles éliminent la vase et le sable qui les encombre, puis les mettent en bourriches pour les expédier sur les grands marchés de consommation.

Dans l’étang de Thau, les *ostréiculteurs* utilisaient de grandes " arseilles ", sorte de râteau muni d’un filet et surmonté d’un manche de six mètres de long, qu’ils lançaient comme un javelot pour gratter le fond de l’étang. Ils remontaient ainsi chaque année jusqu’à 1.000 tonnes de coquillages tels que gribettes, palourdes et coques

**Mytiliculteurs**

L’élevage des moules sur des bouchots, grands pieux enfoncés dans la vase sur les côtes de la Manche, a pris naissance dans la baie d’Aguillon au XIIe siècle. En juin, les *boucholeurs*, montés sur des caisses en bois appelées " acons ", profitaient de la première grande marée pour aller détacher le naissain arrêté par les bouchots d’aval pour les transporter sur des bouchots intermédiaires dits " milloins ", qui étaient clayonnés. L’année suivante, les *boucholeurs* transféraient les moules sur les bouchots d’amont, situés le plus près du rivage, pour qu’elles finissent leur engraissement.

Les pêcheurs du Pénestin se contentaient de récolter les moules sur les rochers jusqu'à ce que des *mytiliculteurs* venus de l'Aunis et attirés par les plages vaseuses de l'estuaire de la Vilaine s'installassent, à la fin du XIXe siècle, à Tréhiguier. Ces éleveurs recueillaient le naissain de moules à la pelle. Ils le mettaient dans de vieux filets accrochés à des poteaux et à des clayonnages pour former des bouchots sur cinq kilomètres le long des rives du fleuve. Ces nouveaux venus vendaient leur production jusqu'à Angers et Saumur.

**Pêcheurs à pied**

Très tôt, les hommes vivant au bord de la mer cherchèrent à cueillir et à piéger poissons et coquillages pour leur alimentation. L’espace maritime étant un vaste réservoir de nourriture, les Etats riverains ont toujours cherché à réglementer les droits de pêche le long de leurs côtes. Ainsi, au XVIIIe siècle, les Bretons qui habitaient sur le littoral briochin tendaient des filets sur les grèves et autour des îlots rocheux pour tenter de capturer les maquereaux égarés par la marée. D’autres, des environs de Saint-Malo à Belleville, allaient chercher des langoustes entre les rochers découverts à marée basse à l’aide d’un pic. Dans les régions côtières, certains *paysans* recherchaient dans la mer des ressources complémentaires. Ainsi les riverains de l'Etel pourchassaient-ils le menu fretin qu'ils vendaient comme "boëtte" -appât- aux marins pour la pêche des sardines.

Dans la baie du mont Saint-Michel, jusqu’au port de Granville, certains *pêcheurs* dénommés *éclusiers de mer* édifièrent entre les bancs de sable des pêcheries constituées de deux murs de pierres sèches agencés en entonnoir. Au niveau du goulet ainsi constitué qu’ils nommaient un " bouton ", ils posaient un " encroc ", sorte de filet qui permettait, à marée descendante, de capturer bars, maquereaux et mulets. Mais les *éclusiers de mer* devaient suivre le reflux pour préserver leurs prises des curieux indélicats, des goélands, des mouettes et autres oiseaux prédateurs.

Les *pêcheurs à pied* étaient en général d'anciens *matelots* invalides, des femmes et des enfants. Certains avaient de véritables coquilles de noix appelées goblettes pour aller cueillir les coquillages et écumer les bouchots dans les estuaires ; d'autres utilisaient des cordes ou des nasses appelées "gords" ou "guideaux" sur les côtes de la Manche, "écluzes" sur les côtes charentaises pour attraper quelques poissons. Sur les côtes landaises, ces modestes *pêcheurs* se groupaient en "palets" pour barrer les anses avec des "sennes" et, sous la direction d'un *maître pêcheur*, se répartissaient à parts égales les poissons retenus lors du reflux.

Sur les plages du Nord, il était possible de voir au début de ce siècle les *verotiers* pêcher à l’aide d’une pelle à long manche des arénicoles qui sont des appâts très appréciés pour la pêche aux lignes de fond

**Crevettières**

Les femmes de Saint Cado, petite île de l'estuaire de l'Etel, étaient d'intrépides *pêcheuses*. La tête couverte d'une grande coiffe, elles maniaient avec vigueur les avirons de leur barque pour aller traquer les crevettes qu'elles vendaient ensuite sur le port d'Etel.

En baie de Somme, les *crevettières* pouvaient faire 2 à 3 kilos de crevettes grises, dites sauterelles de mer, en poussant devant elles le " bouteux ". De retour au village, elles criaient " A la chevrette ! A la chevrette ! " pour vendre leur prise.

En baie du mont Saint-Michel, les Montois poussaient un " haveneau " ou " biclette à corne " alors que les familles blanvillaises qui s’établissaient chaque été aux îles Chausey utilisaient une bouqueton. Face aux îles, sur les côtes sablonneuses entre Granville et Carteret, des *soleurs* traquaient la sole à l’aide d’un " daguet " appelé également " fouëne " qu’ils utilisaient pour harponner la sole reposant sur le sable qui était remué à l’aide d’un râteau. Quant aux *crevettières* vendéennes, elles utilisaient une balance ou " rets " pendant que d’autres poussaient une " bichette à lame " appelée aussi " trouble ", " bouteux " ou " pousseux

**Plongeurs**

Les premiers essais de bateau-plongeur ont été effectués en Allemagne au XVIe siècle. En 1800, à Rouen et au Havre, Fulton essaya un engin qu’il appelait ‘ nautile ’ ou ‘bateau-poisson ’ mais le consul Bonaparte n’y vit aucun intérêt. Le *docteur* Payerne fit l’essai d’un autre engin à Paris en 1852. Ces différents engins étaient construits en cuivre avec une quille de fer.

La cloche à *plongeurs* était déjà connue sous l’Antiquité et Aristote, au IVe siècle avant notre ère, en a fait une description détaillée. En 1538, à Tolède, les *plongeurs* grecs se distinguèrent d’ailleurs aux yeux de Charles Quint en descendant au fond du Tage et en ressortant secs de l’eau avec leur lampe toujours allumée.

En 1796, le premier *scaphandrier* était engoncé dans un cylindre en fer-blanc surmonté d’un dôme qui lui couvrait complètement la tête et le buste. Deux trous vitrés lui permettaient de voir. Un gilet à manches courtes et un caleçon court de cuir protégeaient ses membres de la pression de l’eau. Deux tuyaux reliaient le cylindre à la surface et étaient censés permettre au scaphandrier de respirer. Enfin, celui-ci était lesté de deux lingots de plomb attachés à la ceinture. Il fallut attendre 1865 pour que le *lieutenant de vaisseau* Auguste Denayrousse invente le réservoir régulateur permettant au *scaphandrier* de régler lui-même le débit d’air dont il a besoin. Mais le *plongeur* ne devint autonome qu’avec le scaphandre présenté à l’Exposition universelle de 1867 par la Compagnie sous-marine de New York. Celui-ci permettait au *plongeur*, grâce à un réservoir d’air comprimé attaché sur le dos, de rester trois heures à vingt mètres de profondeur.

Jusqu’au milieu du XVIIIe siècle, le gros village de Saint-Savinien, situé sur les bords de la Charente, fut renommé pour la pureté de ses perles de moules d’eau douce appelées " patagaux ". Leur pêche, très aléatoire, faisait alors vivre un petit groupe de *plongeurs* qui n’avaient pas peur des accidents, bien que ceux-ci fussent fréquents.

La demande de nacre était telle à la fin du XIXe que le gouvernement craignit, avec l’usage du scaphandre, une surexploitation des gisements dans les archipels polynésiens de Touamotou et des îles Gambier. Aussi réserva-t-il en 1893 la pêche aux *pêcheurs à nu*. Trois ans après, on ne comptait pas moins de 1.685 *pêcheurs d’huîtres perlières* dans l’île d’Hikouérou. Ils avaient comme seul équipement une lunette de calfat. Certains plongeaient ainsi en apnée jusqu’à 40 m de profondeur. Un arrêté du gouverneur des Touamotou fixait chaque année la liste des îles de l’archipel où pouvait se pratiquer la pêche des huîtres, alors qu’aux Gambier, celle-ci se pratiquait régulièrement du 1er novembre au 30 avril

**Marins pêcheurs**

Les *marins pêcheurs* ne se sont jamais constitués en métier statué avec jurande. Cependant, placées sous la tutelle des amirautés, leurs prud'homies en occitan et confréries sur le reste du territoire national veillaient au bon déroulement de la pêche en plus de leurs fonctions pieuses et charitables. La prud'homie de Marseille subvenait aux besoins des filles des pêcheurs les plus pauvres du port et entretenait des *chapelains* dans l'église Saint Laurent ; par ailleurs, élus chaque année, ses quatre *consuls* tenaient audience chaque dimanche pour régler les litiges en matière de pêche.

Pour donner une idée de l'importance de l'érosion des effectifs, en 1868, on recensait 85.065 *marins pêcheurs* et 18.276 bateaux de pêche. Un siècle plus tard, en 1970, la flottille de pêche française n'employait plus que 37.000 pêcheurs embarqués sur 13.500 unités.

Les rias bretons méridionaux abritaient de véritables armadas de bateaux de pêche à la sardine. Selon Dubuisson-Aubenay, en 1638, Port-Louis abritait déjà plus de trois cents chaloupes pour cette activité. Henri Sée a estimé, au cours du siècle suivant, que l’industrie sardinière morbihannaise faisait vivre entre 15 et 20.000 personnes. Le port de Concarneau abritait 650 chaloupes avec 3.250 *marins* en 1870 et celui de Douarnenez abritait une flottille de taille comparable. A cette date, la pêche à la sardine occupait plus de 2.000 embarcations du 1er mai au mois de novembre.

En 1905, l'estuaire d'un petit ruisseau près de Douëlan n'abritait en 1905 pas moins de 305 embarcations qui livrèrent 200 tonnes de poissons à quatre confiseries et deux salaisonneries. Le port de Concarneau abritait 730 bateaux montés par 3.770 marins ; près de 300 bateaux de pêche à la sardine mouillaient dans le port d'Etel. Mais les *armateurs* s'opposèrent avec succès à toute création de coopérative de *pêcheurs* ou de syndicat qui leur aurait permis d'acquérir leur propre embarcation ou de grouper les achats de rogue pour les appâts. A certaines périodes, comme en août 1908, ces misérables *pêcheurs* ne survécurent qu'en consommant les coquillages trouvés sur les rochers. A la même date, Port Louis abritait dans le mouillage de Locmalo 274 bateaux de pêche montés par 1.370 *marins* qui livrèrent 610 tonnes de sardines aux six confiseries locales.

A bord de grands canots de 7 à 10 mètres de long avec deux mats gréés d’une voile au tiers, les 6 ou 7 *marins sardiniers* étaient payés à la part : une fois les frais déduits, un tiers des prises était prélevé pour l’*armateur* et le reste partagé entre les membres de l’équipage. Arrivés en caravane sur le lieu de pêche, les canots étaient démâtés et, tandis que des *marins* tenaient avec les avirons le canot face à la lame, les autres jetaient le filet par l’arrière en répandant la rogue, un appât constitué d’œufs salés de morue ou de maquereau. Au retour le soir, la pêche était comptée par paniers de 300 sardines et portée aux confiseries pour y être arrimée.

En Méditerranée, le filet de dérive dans lequel les sardines viennent mailler était nommé un " sardinal ", l’équipage des " *mourés de pouar* " ne comportant qu’un *patron sardinaire* et trois *matelots*. En fait, ceux de Collioure pêchaient surtout les anchois. Toutefois, à la différence des sardines, cette pêche se pratiquait surtout la nuit à l’aide d’un filet traînant, appelé " anchoubet ", largué d’une " catalane " sur laquelle était allumé un brasier pour attirer les bancs d’anchois. Mais, bien souvent, le filet était déchiré par les bandes de marsouins à la poursuite des bancs d’anchois.

Vers 1900, les *marins* *pêcheurs* du Grau-du-Roi ramenaient 300 tonnes de poissons chaque année. Les uns pêchaient le maquereau et la sardine à bord d’une trentaine de grosses embarcations qui naviguaient deux à deux en traînant un filet, ce qui leur valut d’être qualifiées de " bœufs " ; les autres pêchaient le thon sur une soixantaine d’embarcations plus petites dites " mourres-de-porcs ". A Sète, 240 *patrons* *pêcheurs* embarqués sur leur nacelle à fond plat, draguaient 1.600 hectolitres de clovisses dans l’étang de Thau avec des filets tendus sur une sorte de râteau muni d’une longue perche pour le traîner sur le fond.

Une autre espèce de poissons fréquente en abondance les côtes bretonnes, mais cette fois septentrionales ; il s’agit des bancs migrateurs de maquereaux qui passent au large d’avril à juin. C’est au XVIIe que leur pêche prit un grand développement, en particulier de Roscoff jusqu’aux environs de Dinard. A cette époque, les *pêcheurs* les plus modestes capturaient ces poissons à l’aide d’une ligne munie de sept hameçons à plume et disposaient leurs prises en demi-cercle dans des cageots pour les distinguer des poissons pêchés au filet. Lors du siècle suivant, une centaine de voiliers s’adonnaient à cette pêche très saisonnière.

Au XVIIIe siècle, la nuit, les *marins pêcheurs* des Sables d’Olonne, de l’île d’Yeu et de Noirmoutier pêchaient la sole, avec de petites embarcations de deux ou trois tonneaux, dans la baie de Bourgneuf et autour des îles de Bouin et de Noirmoutier.

Les équipages de *harengeux*, constitué de 18 à 25 hommes, pêchaient au Nord de l’Ecosse en été et le long des côtes de la Manche l’hiver avec de grands dundees, dénommés également ‘caches’, avec un grand " mat à pible " pouvant s’abattre sur l’arrière à l’aide d’un " cayorne ", sorte de gros palan, pour ne garder que la voile arrière et permettre le chalutage. . S'ils travaillaient également le jour, les prises étaient plus abondantes la nuit. Ils utilisaient un filet soutenu près de la surface par de petits barils ; tendu verticalement, ce filet appelé " tessure ", pouvait atteindre dix kilomètres pour les plus grands bateaux.

En 1868, on comptait 6.845 *marins* embarqués sur 534 bateaux armés pour la pêche au hareng près des côtes d'Ecosse, des îles Orcades et Man en été et des côtes françaises de la Manche d'octobre à la fin décembre. Dès leur retour à terre, les harengs étaient vendus et des *caqueurs* les éviscéraient dans des mannes ou dans des auges de trois à quatre mètres de longueur appelées "mées" Les harengs étaient versés à une extrémité et un ouvrier les retournaient à l'aide d'une pelle constituée d'une fourche à deux dents reliées par trois ou quatre cordes pendant qu'un second ouvrier les saupoudraient de sel. A l'autre extrémité de la mée, les harengs tombaient dans de grandes cuves maçonnées. Lorsque celles-ci étaient pleines, un autre ouvrier "faisait le couvercle" avec une épaisse couche de sel. Dix jours plus tard, les ouvriers extrayaient les harengs qui baignaient dans le sang saumuré pour les remettre dans la mée où des femmes les triaient avant de les mettre en tonneaux pour l'expédition.

Lorsque le hareng devait être sauris, il était simplement "brayé à la mer", c'est--dire salé sur le pont du bateau dans de petites mées posées sur deux tonneaux. Munis de gants de toile sans doigts, les *marins* retournaient les harengs dans la mée en les salant. Après le débarquement, des ouvriers lavaient le poisson dans plusieurs eaux pour le dessaler. Des femmes enfilaient ensuite les harengs par la tête sur des baguettes appelées "hénets" et les suspendaient dans des cheminées dites "bouffisseries" où était entretenu un feu de bois de hêtre. Au bout d'une semaine, les ouvrières triaient les harengs sauris et les mettaient en tonneaux pour l'expédition.

Avant la Grande Guerre, on pouvait voir dans le petit port de Roche-Maurice, sur l'embouchure de la Loire, des toues. Les propriétaires utilisaient ces barques, longues de 7 à 10 mètres et dotées à l'avant d'un carrelet à bascule, pour pêcher des aloses. Ceux qui avaient des embarcations plus petites, comme les flûteaux longs de 5 à 7 mètres, pêchaient à la senne.

Si les Basques découvrirent l’île de Terre-Neuve à la fin du premier millénaire, puis les Normands au XIIe siècle, les *pêcheurs* basques ne s’établirent que deux siècles plus tard sur l’île du Cap Breton et sur les côtes de Terre-Neuve. Suivant, à partir de 1506, les traces du honfleurais Jean Denys et du dieppois Thomas Aubert, des *marins pêcheurs* qu’on qualifiait de " *terre-neuvas* " embarquèrent régulièrement pour le Grand Banc à bord de caravelles puis, au XVIIe siècle, de flibots et de pinasses, puis de hourques, de galiotes, de frégates et, au siècle dernier, de bricks et de bricks-goélettes qualifiés en ce cas de terre-neuviers. Le départ des *terre-neuvas* avait lieu du premier au quinze mars et le retour en octobre –novembre, après environ un mois de traversée.

Les *terre-neuvas* pratiquaient la pêche à la morue sèche ou la pêche à la morue verte. Ils partaient entre le 10 et le 30 mars pour une traversée qui, selon l’état de la mer et le sens du vent, durait entre dix et trente jours. La pêche pouvait être sédentaire, le long des côtes de Saint Pierre et Miquelon, de Terre-Neuve ou d’Islande. Dans ce cas, le terre-neuvier, chargé de sel, mouillait dans une baie abritée et était presque totalement dégréé par sécurité. Alors que le *mousse* et quelques hommes restaient à bord pour saler le poisson, l’essentiel de la cinquantaine de *terre-neuvas* constituant l’équipage débarquait et construisait à terre des cabanes pour se loger ainsi qu’une jetée de bois pour permettre aux chaloupes d’accoster à marée haute comme à marée basse.

La moitié des terre-neuviers étaient armés pour la pêche avec sécherie. Dans ce cas, chaque navire avait deux chaloupes manœuvrées par cinq ou six hommes pour la pêche proprement dite. En fin de journée, ceux-ci posaient une ligne grosse comme le doigt de deux ou trois kilomètres lestée d’un plomb de quatre kilos avec un lançon ou un capelan au bout de l’hameçon. Ils relevaient leur ligne le lendemain matin. De retour à terre, ils flaquaient les cabillauds - nom du poisson à l’état frais – en enlevant la tête, les intestins et une partie de l’arête avant de les étaler pour les sécher sur des " échafauds " aménagés sur la grève. Ils empilaient ensuite les morues séchées dans les cales des terre-neuviers qui livraient leur cargaison sur les côtes africaines ou qui rentraient directement à leur port d’attache vers la fin du mois d’août.

Pour l’autre moitié des *patrons de pêche* faisaient un aller et retour au début de la campagne avec de la morue verte qui avait fait l'objet d'une préparation particulière : la pêche errante du poisson était pratiquée en pleine mer sur les hauts fonds rocheux, une ligne à la main ; lorsque le marin sortait la morue de l'eau, il lui ôtait la langue, lui faisait une saignée au cou et la jetait dans un bac sur le pont. Lorsqu'il y avait une certaine quantité de poissons, le patron criait "pêche et édmaque" ; chaque marin, revêtu d’un grand tablier de cuir, était posté devant une rangée de demi-barils alignés sur le bord du navire mis à la dérive ; il lavait chaque poisson de toute trace de sang et le passait au *saleur* qui saisissait l'aileron et y faisait un pli dans lequel il jetait une poignée de sel puis la plaçait dans un tonneau en la contournant et en la recouvrant de sel. Après deux ou trois jours, le *tonnelier* ressortait les morues pour les laver dans la saumure et les salait à nouveau dans un autre tonneau. Après avoir "étanché le tonneau", c'est-à-dire évacué l'exsudat salé pour éviter que la morue jaunisse, le *tonnelier* le descendait à fond de cale. Une fois débarquées, des ouvrières lavaient et brossaient les morues à l'eau douce, puis les remettaient dans les tonneaux après les avoir triées et resalées.

Les *mousses* étaient chargés de vider et nettoyer les cabillauds avant de les envoyer à fond de cale où des *saleurs* les frottaient au sel et les empilaient en couches séparées d’un lit de sel en attendant de les débarquer à Saint-Pierre-et-Miquelon. Les *mousses* n’avaient pas le droit de descendre à terre et devaient donc rester en mer durant neuf mois jusqu’au retour au port.

Vers 1780, certains *terre-neuvas* utilisèrent des lignes de fond dormantes munies de plombs et d’une vingtaine d’hameçons garnis d’appâts et qu’ils tendaient entre le navire et une chaloupe. Au XIXe siècle, les chaloupes furent remplacées par des " doris ", embarcations plus légères maniées par deux marins qui pouvaient en être propriétaires. Ceux-ci posaient des lignes de trois kilomètres armées de plus de 1.500 hameçons appâtés à la " boëtte " - appâts d’encornets ou de capelans - et tendues entre le doris et une bouée fixée au fond par une ancre.

L’inventaire ordonné en 1667 par Colbert dénombra 1.805 terre-neuviers dont les trois quarts pratiquaient la pêche à la morue sèche. Ils étaient armés dans 17 ports dont Dunkerque, Dieppe, Le Havre, Honfleur, Cherbourg, St Malo, St Brieuc, Nantes, La Rochelle... Pour les protéger des pirates, la Royale implanta en 1763 une station sur l'archipel de Terre-Neuve avec des avisos et des canonnières. En 1868, on dénombrait 471 navires et 11.354 *marins* affectés à la pêche à la morue. Très longtemps St Malo fut le principal port morutier : les maloins virent partir jusqu’à 141 navires en 1852 pour Terre-Neuve, 146 en 1912 et 91 en 1923. En 1905, Fécamp abritait 67 navires qui appareillèrent avec 2.450 *marins* pour Terre-Neuve, d’où ils ramenèrent 6.620 tonnes de morue, 120 tonnes d’huile de foie de morue et 188 tonnes de rogues, alors que 4 autres navires se rendirent sur le Dogger-Bank d’Islande d’où ils ramenèrent 115 tonnes de morue.

Au début du XXe siècle, outre un *capitaine long-courrier*, l’équipage d’un morutier comptait un second, deux *lieutenants* ou *maîtres*, 15 à 20 *matelots*, un *tonnelier*, un *saleur* et des *mousses*. Leur salaire se décomptait au mois ou à la part au ‘tiers’ (un tiers à l’*armateur*, un autre au capitaine et le dernier à l’équipage), soit à la morue prise. Des bateaux " chasseurs " amenaient les premières pêches de morues vertes vers les ports de Fécamp, Granville, Saint Malo, Rouen, Nantes, La Rochelle et, surtout, Bordeaux. Le déchargement prenait une huitaine de jours et toute présence de ‘rouge’ donnait lieu à des contestations sans fin avec les *pointeurs* des *armateurs*. Les morues étaient déchargées au port d’arrivée à la main et pesées par plateaux de 55 kilos de poids net, étant admis qu’il restait 5 kilos de sel par quintal de poisson. Les terre-neuviers malouins embarquaient également des *pêcheurs-passagers* qui armaient des goélettes à Saint Pierre et Miquelon pour pêcher sur place. Après la Seconde guerre mondiale, en 1950, seuls Fécamp, Bordeaux, La Rochelle et St Malo virent partir des *terre-neuvas*.

Dispersés sur l’Atlantique Nord, quelquefois au milieu des icebergs dérivants, des centaines de doris se perdirent dans le brouillard, créant autant de veuves éplorées et totalement démunies, victimes de la " fatalité ". Le port de Granville conserve le souvenir du naufrage de quatre morutiers en 1784 qui entraîna la mort de plus de cent *marins pêcheurs*; 55 navires attachés à Paimpol et 389 marins disparurent entre 1864 et 1892.

Il est vrai que, selon le rapport du *sous-commissaire* Jean-Marie Leissen, une véritable anarchie régnait sur ces goélettes surchargées. Ainsi, fréquemment, l’homme de corvée de vigie descendait se coucher sans attendre la relève et en déclarant, avec l’approbation de ses supérieurs, " Veille qui a peur ! ". La raison en était simple : les *armateurs* nommaient *capitaines* de simples parents et amis ou les *marins* qui avaient ramené le plus de morues au cours de la campagne précédente, sans qu’ils aient besoin de savoir lire et écrire. Par ailleurs, ils refusaient, pour raison d’ "encombrement ", de fournir les ceintures et un second canot de sauvetage qui auraient permis aux naufragés de survivre. Ainsi, lors d’un naufrage en pleine rade de Paimpol le 8 juin 1891, 14 marins se sauvèrent dans la seule barque disponible, les 8 autres périssant noyés.

Allant à contre-courant de l’image propagée par le roman de Pierre Loti publié cinq ans plus tôt, le rapport de Leissen souleva de telles réactions que le *sous-commissaire* fut rapidement muté. Mais celui-ci, revenant dès 1903 comme *administrateur de l’inscription maritime* –corps créé l’année précédente-, reprit son combat alors que cette année fut marquée par le triste record de 88 disparus en mer. Dans un second rapport, il cite une goélette qui, ayant perdu son capitaine, ne dut son salut qu’au mousse qui était seul à savoir lire le compas à bord et d’une autre qui, du large de Lisbonne, ne put rentrer que grâce à l’assistance d’un navire étranger, personne ne sachant lire à bord…

Pour l’Exposition Universelle de 1900, l’un des morutiers de Granville, le trois-mâts-barque Deux-Empereurs, passa l’été sur la Seine au droit du quai d’Orsay. Agé de 48 ans, le *terre-neuvas* Encoignard qui accueillait les visiteurs s’enorgueillissait de trente campagnes de pêche. Selon ses dires, lorsque le morutier mouillait sur le banc de poissons, les *terre-neuvas* embarqués sur les doris pêchaient dix à douze heures par jour durant des mois ; après quoi ils s’occupaient de la ‘boette’ et préparaient les filets. Il leur restait à peine trois heures pour dormir. Le *capitaine en second* affirmait avoir embarqué dès l’âge de onze ans comme *mousse*. Celui-ci affirmait aux visiteurs : " pourvu que les *mousses* travaillent leurs 12 heures par jour, on les traite bien. On ne les châtie que s’ils sont insolents et paresseux. Et parmi eux, il y en a qui ont du vice ! On ne peut pas les tirer du lit. Et quelquefois ils poussent la malice jusqu’à se jeter par-dessus bord. Tout cela pour attirer du désagrément au *capitaine* ! ... " Contrairement à ce qu’on pourrait penser, le capitaine Lefauve qui tenait ce discours n’était pas spécialement cruel, mais il trouvait normal que les fils de *pêcheurs* souffrent ce que lui-même avait souffert. Le *capitaine en second* gagnait correctement sa vie en touchant, bon an mal an, un millier d’écus, c’est-à-dire de quoi s’acheter un petit commerce pour finir ses vieux jours. Par contre, le simple *marin pêcheur* était dans une position plus difficile : lors de son embarquement, l’armateur lui avançait 4 à 500 francs pour qu’il paie ses dettes de l’hiver et recevait à peu près autant au retour. Il louait alors ses services l’hiver pour restaurer les murs de clôture et nettoyer les cours de ferme. Mais, en l’absence d’assurances, s’il lui arrivait un accident ou tombait malade, s’était la misère noire pour lui et sa famille. Finalement, en dépit des multiples occasions de dépenses, l'exposition de Paris était une aubaine pour Encoignard : il reçut cent francs par semaine du 15 avril au 31 octobre.

La nourriture, à bord, n’était guère variée. Leissen précise l’ordinaire du *pêcheur* islandais : café, biscuit et un boujaron d’eau-de-vie le matin, une soupe au lard avec, lorsqu’il était sur le lieu de pêche, une demi-morue et deux quarts de vin comme déjeuner ; le soir, une soupe à la graisse de Normandie ou aux fayots et un quart de vin. Pour combattre les méfaits de l’alcoolisme, l’*administrateur* réussit, avec le concours des douanes, à réduire de 1.000 à 700 litres la quantité d’alcool embarquée par goélette, puis à ramener la ration individuelle de 20 à 4 cl d’alcool par jour.

A la fin du siècle dernier, près de 5.000 *marins pêcheurs* dont 1.200 Paimpolais partaient dès l’hiver pour l’Islande, chaque goélette embarquant 20 à 23 *marins*. Les ‘islandais’ de Paimpol faisaient précéder leur départ d’une bénédiction solennelle de leurs bateaux sous le regard d’une image vénérée de Notre-Dame de la Bonne-Nouvelle sortie en procession sous un dais. Les Paimpolaises devaient fréquemment l’invoquer les jours de tempête car plus de 2.000 *marins* sont morts en allant pêcher dans cette zone.

Durant longtemps, la capitale bretonne des *thoniers* fut le village de Port-Tudy, sur l’île de Groix. D’ailleurs, un thon couronne la flèche de l’église du village à la place du coq traditionnel. Le port de la Turballe ne date que du XIXe siècle, le premier ouvrage en brise-lames n’ayant été réalisé qu’entre 1857 et 1862 et le quai entre 1869 et 1872. Ce n’est qu’en 1893 que fut achevée la jetée qui a donné aux *pêcheurs* une certaine sécurité. A cette date, on dénombrait dans le port 115 chaloupes de pêche d’un tonnage moyen de dix tonneaux. Quelques caboteurs purent débarquer alors chaque année 80 tonnes de charbon pour les sept conserveries de poissons installées près du port. Ceux de l’île d’Yeu, dès le XVIIIe, s’étaient faits les spécialistes de la pêche au petit thon germon qu’ils surnommaient " longue oreille ". En 1728, 19 caboteurs y étaient armés pour la campagne d’été et vendaient leurs prises sur les quais des Sables d’Olonne. L’installation de trois conserveries sur l’île entre 1867 et 1879 et l’adoption du " dundee ", un voilier de cinquante à soixante tonneaux spécialement conçu pour cette pêche avec cinq à six hommes d’équipage, permit un développement régulier de l’activité dans les ports de Croix d’Auray, du Croisic, de l’île d’Yeu, des Sables d’Olonne et de La Rochelle. Alors que la tournée durait de 15 à 20 jours, la pêche elle-même ne durait pas plus de quatre jours, l’essentiel du temps étant consacré à aller sur les lieux de pêche au large de l’Afrique et revenir.

A l’époque de Rabelais, les gastronomes d’Aquitaine découvrirent l’intérêt culinaire du casseron, jeune seiche pêchée le long des côtes charentaises. En 1906, afin de conserver les seiches adultes de plus grande taille, les *seicheurs* de l’île de Ré suspendaient celles-ci en plein air à des cordes pour les faire sécher avant de les frotter et de les recouvrir de " mointre ", mélange de cendres et de chaux à blanchir. Ainsi empilées dans des récipients, les seiches mointrées deviennent très tendres. Il suffisait ensuite de les faire gonfler dans l’eau bouillante avant de les faire frire.

En 1905, les 576 *marins* dieppois embarqués sur 110 bateaux pratiquaient surtout la pêche au maquereau. Le développement des bains de mer à Cayeux avait créé un débouché régulier pour les *marins-serruriers* de l'arrière-pays picard et nombre de ceux-ci choisirent de devenir des *marins-pêcheurs* à plein temps.

En 1907, le développement de la pêche des "sauterelles", surnom donné localement aux crevettes grises, était tel à l'embouchure de la Somme que 200 à 300 *pêcheurs* venus de Saint-Valery ou de Hourdel y échouaient leurs canots à voile. Parallèlement aux *pêcheurs à pied,* ces *crevettiers* pêchaient le bouquet au chalut à bâton embarqué sur des " plates ", sorte de chaloupes avec 3 hommes d’équipage et un mousse. La plate avait à l’arrière un " réserveux ", genre de vivier permettant de garder les crevettes vivantes durant la pêche jusqu’au retour au port

**Baleiniers**

Les *marins* considéraient la baleine comme un poisson et non comme un mammifère. On faisait une importante consommation de son lard et de graisse durant le temps de carême, la langue étant un morceau de choix. Des marchands allaient ainsi par les rues crier :

"Lard à poids, lard à poids et baleine

De crier je suis hors d'haleine"

Jusqu'au XVIIe siècle, on pêchait la baleine dans le golfe de Gascogne, à moins de deux kilomètres de Bayonne, en un lieu dit "Chambre d'amour" où elles s'assemblaient à partir de l'équinoxe de septembre.

Alors qu’au Xe siècle des *baleiniers* basques chassaient les baleines jusqu’aux abords du Spitzberg et que le breton Coatamlem les aurait poursuivies jusque vers Terre Neuve, les derniers bricks français abandonnèrent en 1850 cette activité aux compagnies norvégiennes qui armaient plus de 150 navires à vapeur et 20 " factories " flottantes. C’était le début d’une ère de chasse industrielle qui faillit faire disparaître l’espèce : en 1917, une flottille tua ainsi 4.305 baleines près des seules côtes de Georgie du Sud.

Jusqu’alors, les trois mâts basques emmenaient des barques dites baleinières qui étaient mises à l’eau sur le lieu de chasse. A l’avant se postait le *harponneur* avec la longue tige d’acier du harpon dans une main et les premières brasses d’un solide filin lové à ses pieds. Le *harponneur* attendait alors patiemment que le cétacé remonte pour respirer afin de le frapper de son arme. L’animal s’enfuyait en entraînant la baleinière et son équipage de rameurs dans son sillage jusqu’à épuisement total. Mais, quelquefois, il les entraînait si loin que, dans la brume, les baleiniers ne savaient pas retrouver le chemin du retour… D’autres étaient jetés à la mer lors de la remontée de l’animal et, sans gilet de sauvetage et, ne sachant pas nager, se noyaient dans l’eau glacée. Bien qu'aidés par la "Table des pauvres" ou les "Kofradiacks", les veuves et les orphelins survivaient alors dans la misère noire

**Caseyeurs**

En 1900, les *caseyeurs*de l’île de Groix disposaient de 40 embarcations pour poser des casiers dans lesquels ils déchiraient des crabes et poissons pour appâter langoustes et homards. Ceux de Camaret, Le Conquet et Lognivy utilisaient de petits cotres avec 4 hommes d’équipage et un *mousse* pour aller mouiller 40 à 60 casiers au large des côtes de Cornouailles. Là aussi les *pêcheurs* étaient payés à la part : après avoir rémunéré l’*armateur*, le *patron* du cotre avait deux parts et demie pour une part à chaque *marin*. Au milieu du bateau était aménagé un vivier temporaire appelé " cofferdam ". Les prises étaient ensuite conservées à terre dans des viviers comparables à celui de l’île Saint-Nicolas des Glénans qui, avec ses 35.000 crustacés, était renommé dans toute la Bretagne. Dès 1880, le *naturaliste* Coste avait aménagé un vivier laboratoire à Concarneau d’où il expédiait chaque jour des crustacés vers les principaux marchés du pays

**Maniguiers**

L'interdiction décidée par le Conseil d'Etat le 3 octobre 1702 de construire des pêcheries fixes dans les canaux, en particulier dans celui aménagé l'année précédente par la Province du Languedoc, entraîna la disparition des *maniguiers* qui pratiquaient la pêche aux engins dans les étangs salés du littoral méditerranéen. Sous la Restauration, il ne restait plus que trois maniguières.

Au 1er siècle, Pline l'Ancien a décrit la pêche collective qui était pratiquée à l'embouchure de la rivière Lez. A la période où les mulets et autres poissons veulent sortir en mer pour hiberner, les villageois se réunissaient alors sur le rivage et criaient "Simon, Simon". Porté par le vent du Nord, cet appel avait pour but d'attirer les dauphins qui formaient alors une véritable barrière devant l'embouchure. Montés sur des barques, les *pêcheurs* jetaient leurs filets appuyés sur des fourches ; les mulets qui sautaient par-dessus étaient attrapés par les dauphins. Ceux-ci restaient dans les parages jusqu'au lendemain. En effet, outre une partie du produit de la pêche, les *pêcheurs* leur jetaient une pâte composée de pain et de vin dont les dauphins raffolaient.

Cette pêche quasi miraculeuse était très saisonnière. Mais la présence d'une telle quantité de poissons dans des eaux libres de toute tempête ne pouvait qu'inciter les riverains à s'organiser. Cependant, la série des étangs languedociens qui bordent le rivage entre Sète et Aigues-Mortes font 2 à 3 km de large et leur exploitation rationnelle nécessitait des aménagements coûteux en même temps que risqués. En effet, les "graus", passages à travers la bande sablonneuse qui mettent en liaison la mer et les étangs, se déplacent au gré des courants.

Les *maniguiers* utilisaient deux techniques : la première consistait à construire sur quelques dizaines de mètres près de la rive une palissade rectiligne de roseaux pour guider le poisson vers un filet nasse qui était relevé chaque jour à pied ou en barque. Selon le cartulaire de Maguelone, 13 *maniguiers* utilisaient cette technique en 1302 dans l'étang d'Aygues.

La seconde méthode, beaucoup plus productive mais également beaucoup plus coûteuse, consistait à édifier un immense piège fixe pour attraper le poisson lorsqu'il veut aller d'un réservoir à l'autre. Ce piège était composé d'une longue levée de 4 m de largeur, construite de pierres et de terre sur laquelle était plantés en zigzag des pieux de tamaris qui formaient ainsi un labyrinthe jusqu'à une sorte de goulet ou bourdigue ; il suffisait d’y puiser le poisson à l'aide d'un "salabre". Ce labyrinthe menait, également à une seconde chambre munie d'un filet spécial à poches pour les anguilles. Pour permettre la navigation, le *maniguier* plaçait des filets dits " capoulières ", qui étaient noyés lors du passage d'une embarcation. Cette technique impliquait un investissement important et on vit des associations se constituer entre notables, en particulier entre marchands *poissonniers* et *notaires* de Montpellier. Ceux-ci affermaient ensuite l'exploitation, généralement pour 5 ans, à un *pêcheur* avec la cabane attenante pour une rente annuelle et un cinquième des prises. Le *maniguier* profitait de la période d'interdiction de la pêche, de la conversion de Saint Paul (29 janvier) à la fête Notre-Dame (15 août) pour construire la palissade ou faire les réparations nécessaires. En effet, pour organiser le passage et le frai des poissons, les *maniguiers* devaient déclarer leurs engins à la Saint Paul sous peine d'une amende de 60 sols tournois et la saisie de leur barque.

Tous les *maniguiers* devaient se rassembler avec leurs aides à la cabane de Carnon après la Saint-Michel pour entendre la proclamation des règlements, la lecture des rôles et prêter le serment d'inféodation au propriétaire des étangs, c'est-à-dire pour l'essentiel à l'*évêque* et au prévôt des *chanoines* de Maguelone (l'évêché fut transféré à Montpellier en 1536). Ainsi, le 6 novembre 1451 les 32 *maniguiers* assemblés étaient autorisés à pêcher dans les étangs de Melgueil et de Carnon. La maniguière d'Arbalestroas sur le site actuel de Palavas les Flots, existait déjà en 1338. Cinq siècles et demi plus tard, il n'en restait plus qu'une près des Salins de Villeneuve sur le même étang. Le dernier *maniguier* de l'étang de Prévost fut contraint en 1862 de faire des brèches tous les 25 mètres dans sa palissade, la rendant ainsi totalement improductive