

La pêche en mer et le poisson

Par Garin trousseboeuf

Types de pêche

La pêche à pied est largement pratiquée par les populations côtières, ainsi que la pêche en mer. Cette dernière se pratique sur une multitude de petits bateaux, et s'abritent dans le moindre recoin de côte (Mouillage de Mazou par exemple). La pêche hauturière est longtemps considérée comme inutile et dangereuse. Il suffit d'attendre que les poissons migrateurs, harengs, sardines et maquereaux passent à proximité, plutôt que de les pourchasser en haute mer. C'est donc une activité qui se déroule en vue des côtes, voire sur la côte et sur l'estran. La pêche hauturière reste l'exception jusqu'au XIV^{ème} siècle. Les pêcheurs du Cap Sizun ou de Penmarc'h s'éloignent au plus à une journée de navigation pour pêcher le merlu, entre mars et juin.



Ca tangué sur le bateau

Espèces recherchées :

Le principal inconvénient du poisson est que c'est un produit qui se corrompt très vite. Ainsi on distingue les poissons « longue conservation » d'une part, qui peut être salés ou non, transportés en caques, et le poisson frais ou « blanc », qui ne voyage qu'en hiver dans des paniers couverts de sel et de paille. Tous les poissons sont recherchés, congres, maquereaux, sardines (rares encore au XV^{ème}, leur exploitation commence vraiment au XVI^{ème}). Il est vendu frais à proximité ou encore salé ou séché pour être exporté plus loin. On trouve beaucoup de sécheries à Erquy, Saint-Quay, Morlaix, en Cornouaille ou en Vannetais. C'est un produit indispensable dans une société chrétienne qui pratique les jours maigres et le carême. Les sécheries appartiennent au duc, constituent ainsi un droit de ban, et lui procure des revenus intéressants. Rien que celle de Cornouaille rapporte environ 5000 livres par an....



Encore frais, il va vite falloir le sécher et le saler pour le conserver. Le goémon servira à sa présentation en poissonnerie

Les crustacés sont recherchés dans les franges côtières. On y pêche la crevette, la seiche, crabes araignées et tourteaux, On



L'araignée est recherchée par les populations littorales... c'est toujours le cas !

cueille moules et huitres.

Les Craspois : On désigne alors sous ce terme les mammifères marins, dauphins, marsouins, bélouga, baleines etc.... C'est une pêche d'échouage liée au droit de varech. Une baleine échouée peut donner 20 tonnes de viande, 5 tonnes de lard, transformé en huile ou de savon. On aide aussi parfois les baleines à s'échouer, en les rabattants en faisant du bruit, puis en les harponnant, puis en les remorquant à la côte. C'est un mode de pêche connu depuis les XII/XIII^{ème} siècles qui fut encore utilisé au pays Basque et en Espagne, sur des bateaux de 10m jaugeant environ 3 Tx.



©2008 Les Compagnons de l'hermine radieuse — Association loi 1901 de reconstitution historique

Siège social : 28 rue de Watchet 29290 Saint Renan

téléphone : 02 98 03 68 44

mail : Contact@hermine-radieuse.net

Textes libres de droits, sous réserve de demande d'utilisation à l'association



Conservation, transport :

La lenteur de la circulation, et la possibilité de consommer du poisson toute l'année, en particulier les jours maigres, impose le recours à des techniques de conservation : Fumage, séchage, salage ou saumurage.



Les huitres sont écaillées et conservées dans la saumure en tonneaux.

Néanmoins, on arrive à livrer Paris en poisson frais. On peut y trouver du hareng conditionné dans des « sommes » recouvertes d'algues, après avoir subi un léger salage. On parle de hareng saupoudré. Plus sophistiqué, des viviers flottants peuvent remonter des rivières. Les huitres, elles, sont écaillées et conservées dans la saumure en tonneaux.

Le sel, s'il est nécessaire, pose en soi un problème lié à la gabelle. Il a tardivement été question de détaxer le sel destiné à la salaison, devant l'alourdissement de cette taxe. Du coup, le poisson salé, destiné à la consommation courante des gens de peu, arrive parfois à couter cinq à six fois le prix du poisson frais, du seul fait du prix du sel. Il est même arrivé que des pêches entières fussent perdues, par manque de sel.

Poissonniers :

Le « livre des métiers » d'Etienne Boileau traite longuement des poissonniers vendant poisson de mer :

« Quiconque veut être poissonnier de mer à Paris, il convient qu'il achète le métier du roi. Il vend de par le roi celui qui en a le bail. Pour être vendeur, il faut avoir un hôtel dans la ville de Paris pour qu'on sache toujours où le trouver. Le métier est gardé par quatre prud'hommes jurés. »

Le monopole ou une situation dominante est interdite par cet article :

« Nul vendeur de poisson ne peut vendre plus de six sommes de poisson ou trois charretées »...

mais on ne sait pas pendant combien de temps on peut vendre cette marchandise...

« Tout le poisson doit être descendu aux Halles et non descendu dans les maisons des poissonniers. Tout le poisson frais doit être vendu dans le jour qui vient en été, dans les deux jours en hiver. On ne peut enlever qu'aux Halles la paille qui couvre le dessus des paniers. Il ne faut pas couvrir le panier avec une raie qui cacherait le poisson à la vue des acheteurs mais au contraire bien l'étaler, en long. Enfin il ne faut pas vendre à la mesure, mais au compte ».



Pas de réglementation contraignante sur la côte !



©2008 Les Compagnons de l'hermine radieuse — Association loi 1901 de reconstitution historique

Siège social : 28 rue de Watchet 29290 Saint Renan

téléphone : 02 98 03 68 44

mail : Contact@hermine-radieuse.net

Textes libres de droits, sous réserve de demande d'utilisation à l'association



Techniques de pêche

La plupart des appareils de pêche actuels étaient déjà connus au Moyen-Âge : hameçons, lignes, toutes sortes de filets, d'installations fixes etc.... Le bateau dans ce cadre n'est pas toujours une nécessité. On pêche beaucoup depuis la côte ou sur l'estran, à l'aide de foënes et de crochets, on ramasse moules, huitre, crabes,



Pêche au filet depuis la côte

berniques, enfermées dans des « gorbeuil » en osier. Le bouquet est capturé dans des haveneaux, ou treillotes. D'après Touchard, ce type de pêche aurait été le plus courant en Bretagne avant le XIV^{ème} siècle.



Ca ne marche pas à tous les coups...



Réparation d'un haveneau

Bateaux de pêche

Michel Mollat rappelle qu'il est très difficile, voire impossible de différencier les embarcations utilisées pour la pêche. Les noms sont multiples, et très régionaux, plus liés au type de pêche et à la conservation du poisson, qu'à sa fabrication. Ainsi, à travers les côtes de France, l'on trouve les noms suivants pour les bateaux pêchant le hareng : escaffé, archellais, coquet, batelé, bargot, flambart, touret, fonset, craver qui deviendra ensuite crevette puis caravelle. On trouve aussi mention de drogueur, de tramailleur ou des saffareurs. Certains de ces noms existaient encore récemment, on peut les croiser dans le milieu des bateaux traditionnels, mais on ne peut en tirer aucun élément à priori sur son équivalent médiéval.



©2008 Les Compagnons de l'Hermine Radieuse — Association loi 1901 de reconstitution historique

Siège social : 28 rue de Watchet 29290 Saint Renan

téléphone : 02 98 03 68 44

mail : Contact@hermine-radieuse.net

Textes libres de droits, sous réserve de demande d'utilisation à l'association



On trouve tout de même mention en 1460 mention dans des saufs conduits de « vaisseau » de 30 tx, monté par 16 matelots, un mousse, le patron et son second. 21 autres unités présentent ces caractéristiques, mais on en trouve aussi de 14, voir 10 tx. Les grosses unités de 30 tx semblent adaptées pour une pêche pratiquée en campagnes assez longues, et permettent de loger l'équipage, les appareils de pêche, les futailles de stockage et le sel. Les unités plus petites doivent sortir à la journée ou même deux fois par jour pour débarquer la marchandise.

Il arrive que les bateaux de pêche soient réquisitionnés pour la guerre, ainsi un baleinier de 10 tx...



Garin Trousseboeuf

Une barge par le maître Willem A. Curse. Ce type de bateau est armé aussi bien au commerce qu'à la pêche



©2008 Les Compagnons de l'Hermine Radieuse — Association loi 1901 de reconstitution historique

Siège social : 28 rue de Watchet 29290 Saint Renan

téléphone : 02 98 03 68 44

mail : Contact@hermine-radieuse.net

Textes libres de droits, sous réserve de demande d'utilisation à l'association

