

Les pêches maritimes en Bretagne au XVIII^e siècle

L'histoire des pêches maritimes en Bretagne a fait l'objet de plusieurs études déjà anciennes, en particulier celles d'Henri Sée et de mon regretté confrère Joël Audouy. Il me semble cependant qu'il n'est pas inutile de reprendre et d'analyser ce remarquable document qu'est l'enquête confiée en 1726 à Lemasson du Parc qui nous donne une véritable photographie de l'état des pêches bretonnes à cette époque. Comme nous allons le voir dans un instant, ce texte est d'une remarquable précision et mériterait peut-être une publication intégrale.

Qui était Lemasson du Parc ? Nous sommes assez mal renseignés sur les débuts de sa carrière. Entré au service de la Marine vers 1700, il servit à Dieppe, son pays d'origine, comme commissaire des milices garde-côtes en 1714, puis en 1716 en qualité de commis aux classes. Il dut y acquérir des compétences spéciales sur les pêches car lorsque, en 1726, le Secrétaire d'État de la Marine, Maurepas, décida de créer un bureau spécial chargé de ce détail, le Premier Commis Raudot prit aussitôt avec lui Lemasson du Parc, «qui avait une parfaite connaissance de cette pesche», et lui confia le soin de rassembler tous les anciens règlements et ordonnances la concernant. Dès 1723-1724, il avait inspecté par ordre du roi les côtes de Flandre, Boulonnais, Picardie et Normandie «pour y vérifier les abus qui se passaient au sujet des pesches». Lemasson du Parc s'acquitta parfaitement de cette première mission puisque, le 23 avril 1726, il était nommé commissaire de la Marine et, le 4 mai suivant, inspecteur général des pêches du poisson de mer pour les provinces de Flandres, Picardie, Normandie et Bretagne. Il partit presque aussitôt visiter les côtes nord de Bretagne sur lesquelles il passa les mois de juillet à octobre 1726.

Suivant les instructions qu'il avait reçues, il devait visiter toutes les côtes, examiner si les engins de pêche étaient conformes aux modèles et calibres prescrits par les ordonnances royales, «rendre compte de toutes les espèces de pesches qui se font par les pescheurs de chaque lieu tant à la mer que le long du rivage et aux embouchures des rivières, vérifier l'établissement, la construction et le nombre des parcs et pescheries exclusives

placées au bord des grèves et sur les sables, le nom des propriétaires et des fermiers pescheurs qui les occupent et prendre une connaissance générale de tout ce qui a rapport ausdittes pesches pour en dresser ensuite procès-verbal amirauté par amirauté».

Après avoir fait enregistrer ses lettres patentes au Parlement de Bretagne, Lemasson du Parc se mit au travail, accompagné seulement d'un archer de la Marine et d'un huissier de chaque amirauté. C'est l'amirauté de Saint-Malo qui reçoit d'abord sa visite. Il y constate que les pêches y sont essentiellement côtières. Les pêcheurs opèrent à la ligne ou en tendant «des rêts de basse eau posés sur des pieux plantés dans les grèves». Il pénètre dans les maisons des pêcheurs pour examiner les engins et décrit avec une grande minutie les techniques employées. Examinant les bouchots, il constate que, souvent, ils ne sont pas conformes aux ordonnances car les nasses sont beaucoup trop serrées, ce qui détruit les petits poissons. La plupart des pêcheurs tiennent ce droit de pêche à un seigneur suzerain dont ils relèvent et ils doivent donner à celui-ci «tous les poissons royaux et à lard qui s'y pourroient prendre tels que saumons, truites, esturgeons, dauphins, marsouins, baléinons et autres poissons à lard». Le nombre des pêcheurs dans cette région est d'ailleurs limité et ils ont tous d'autres professions; lors des grandes marées d'équinoxe, au contraire, nombreux sont les habitants voisins de la côte qui viennent recueillir des coquillages et des huîtres. On remarque que, dans cette région, on ne pêche qu'à la côte, sans bateaux. Il n'y a «aucuns bateaux pescheurs depuis Pontorson jusques à Cancale».

Il n'en est pas de même dans ce port où l'on trouve seize bateaux de quinze à vingt tonneaux et huit hommes d'équipage qui pêchent les huîtres dans la baie sans en sortir. Cette même pêche est aussi pratiquée par deux bateaux plus petits, quatre-cinq tonneaux avec trois ou quatre hommes.

Le commerce des huîtres de Cancale est très important et fort avantageux pour les habitants. La qualité est excellente et cette pêche est «la mère nourrice des habitants de Cancale», qui vendent au Havre, Rouen, Dieppe et Paris. Chaque année, trente à quarante bateaux anglais viennent en chercher. Autrefois, dit Lemasson sans préciser davantage, il venait aussi des Hollandais et des marchands des pays du Nord de l'Europe mais ils ont renoncé, sans qu'on nous en explique les raisons. Beaucoup de gens de l'intérieur viennent aussi pêcher coquillages et poissons, car on ne recueille pas que des huîtres à Cancale. On y pêche aussi des soles, des congres et également crabes et homards. L'usage de la drague ravage les fonds et détruit les peuplements, c'est pourquoi la déclaration du roi du 23 avril 1726 a interdit la pêche avec des instruments trainants.

Lemasson remarque qu'à Cancale, et il va retrouver cela ailleurs, un

bon nombre de pêcheurs, contrairement aux ordonnances, ne sont pas enregistrés aux classes et les maîtres pêcheurs naviguent avec un congé de l'amirauté. On voit donc que, plus de cinquante ans après les grandes ordonnances de Colbert, le système des classes est encore loin de fonctionner partout comme on l'espérait. A Rothéneuf, on trouve onze petits bateaux de trois ou quatre tonneaux armés par quatre à six hommes, presque tous charpentiers. Pour eux, la pêche est un second métier car ils naviguent aussi au long cours.

Et Lemasson arrive à Saint-Malo où, bien évidemment, l'activité essentielle est la pêche de la morue à Terre-Neuve. Il constate un sensible déclin. « Autrefois, ces entreprises étaient deux fois plus considérables qu'à présent. Il est sorti du seul port de Saint-Malo pour la pesche de la morue jusqu'à cent et cent vingt bâtiments de toutes grandeurs, cette année il n'en a été expédié en tout que cinquante comme on a fait à peu près les années dernières ». En fait, la diminution est un peu moins forte que ne le dit Lemasson. Selon les chiffres établis par Ch. de la Morandière, le nombre des armements oscillait autour de quatre-vingts par an à la fin du XVII^e siècle. Interrompus par la guerre de Succession d'Espagne, ils reprirent dès 1714 où on en dénombre cinquante-quatre et ce chiffre se retrouve en 1726. Il y aura une nette reprise au milieu du siècle avec quatre-vingt-cinq à quatre-vingt-quinze armements annuels. La guerre de Sept Ans ne provoquera qu'une interruption assez brève puisqu'on trouve cent un armements en 1766, chiffre qui se maintiendra jusqu'à la Révolution. La diminution que constate Lemasson ne fut donc que relativement temporaire, provoquée surtout, dit-il, par une très vive concurrence anglaise fortement accentuée par la cession des établissements français de Terre-Neuve à la Grande-Bretagne en vertu du traité d'Utrecht. Il incrimine aussi les incendies de forêts à Terre-Neuve, entraînant à la mer des cendres qui détruisent le frai des morues, et l'usage d'une technique de pêche à la faux. Avec ce procédé, dit-il, « pour prendre dix poissons avec la faux, on en blesse souvent vingt fois davantage, ce qui les fait fuir ». La pêche de la morue est aussi victime de la concurrence des voyages commerciaux vers les Antilles, l'Espagne, la Méditerranée et le Levant pour lesquels on se sert des mêmes navires que pour la pêche. Lemasson souligne naturellement la qualité exceptionnelle des matelots terre-neuviens, « la plus excellente pépinière de matelots du royaume, qui deviennent des navigateurs et des pilotes de premier choix ».

Il remarque aussi que Saint-Malo ne pêche pas dans ses propres parages. Le poisson qui s'y consomme vient de Cancale, Saint-Briac, Saint-Jacut. Il n'y a que deux petits bateaux de trois à quatre tonneaux qui pêchent dans la région « plus par divertissement que par l'espérance de profit ». Les femmes et les filles pratiquent la pêche au lançon qu'elles tirent du sable à la pelle. C'est une bonne ressource, dit-il, pour les pauvres gens.

Dans toute cette région, ne sont inscrits aux classes que les hommes qui alternent campagnes au long cours et à la pêche. Ceux qui ne pratiquent que la pêche côtière, la moisson finie ou pendant le carême, ne prennent ni rôle ni congé pour faire leur pêche. L'activité est d'ailleurs assez réduite. A Saint-Suliac, les huîtreries sont abandonnées et on se borne à ramasser les coquillages charriés par la mer. Toute cette région n'a que très peu de bateaux : trois à Dinard, un seul à Saint-Lunaire, aucun à Lancieux, dix à Saint-Jacut où la pêche aux huîtres et moules est aussi à l'abandon. La baie de Saint-Jacut serait très poissonneuse, remarque Lemasson, mais on l'a surexploitée avec des petits filets traînants, ce qui raréfie les espèces. En résumé, il y a peu de pêches fraîches dans l'amirauté de Saint-Malo, ce ne sont que des pêches riveraines au cours desquelles on ne perd pas les côtes de vue. L'inspecteur déplore l'esprit routinier des pêcheurs qui se refusent, par exemple, à améliorer leurs appâts ou à développer certaines activités comme la pêche du homard qui se vend très bien en Angleterre mais, écrit-il, «les pêcheurs bretons ne sont point dans cet usage et ressemblent en cela à tous les pêcheurs qui se tiennent obstinément à leurs vieilles coutumes».

Lemasson passe ensuite dans l'amirauté de Saint-Brieuc. «Généralement parlant, les pêches de cette amirauté ne sont point considérables». La découverte du Nouveau Monde, prétend-il, a fait disparaître la pêche locale au profit de la morue de Terre-Neuve. Autrefois, on pêchait lieux, colins, congres, raies, que l'on faisait sécher et qui alimentaient un grand commerce international. «On voit encore dans tous les villages des vestiges de ces anciennes pescheries et plus de la moitié des maisons qui y servoient sont aujourd'hui détruites.» Les habitants se sont faits laboureurs et «ont tellement négligé la pesche que l'on ne trouve pas en tout vingt pêcheurs depuis Paimpol jusqu'à l'extrémité du Goëlo». La pêche à Terre-Neuve a décliné à son tour : il n'y aura que trois armements en 1728 à Saint-Brieuc, mais elle redémarrera dans la seconde moitié du siècle, non seulement à Saint-Brieuc, mais à Paimpol (entre dix et vingt armements après 1764) et à Erquy (trente-six armements en 1786).

En 1726, on ne pêche plus ici ni le hareng, ni la sardine mais seulement le maquereau qui est «une manne pour les habitants» et certains louent des bateaux pour aller à la pêche ; mais, dans l'ensemble, les riverains de cette amirauté s'attachent plus à la culture des terres qu'à la pêche.

Il en est à peu près de même dans l'amirauté de Morlaix. La pêche à Terre-Neuve est réduite à un seul armement, il y en aura trois en 1730 mais la reprise ne se produira pas plus tard comme à Saint-Brieuc. Il y a très peu de pêche locale, sauf au maquereau que «font généralement tous les riverains qui peuvent monter dans les bateaux qui servent le reste de l'année à faire commerce de gouesmon et du sable marin». Même cette pêche du maquereau, autrefois très importante, est en déclin et ne sert plus

qu'à alimenter la consommation locale, de sorte que l'activité est encore moindre que dans l'amirauté de Saint-Brieuc. Pourquoi ce recul? «Tant que la paix durera, on ne doit point se flatter que la pesche s'y rétablisse. Les paysans, qui sont aisés et riches, ne quitteront point la culture de leurs terres pour prendre le parti de la mer, la valeur de leurs denrées, qui sont fort chères dans cette partie des costes de Basse-Bretagne, leur fournit abondamment toutes choses et comme il ne se fait plus d'armement, les matelots qui restent chez eux tranquilles, ont quitté aussi la pesche pour s'adonner à la culture des terres.» Conséquence donc de la mise en sommeil de la marine royale depuis 1715, les matelots perdent le goût de la mer et de la navigation alors qu'auparavant, «revenant du service, ils s'occupaient pendant l'hiver à la pesche, n'ayant point d'autre profession et c'estoit pour eux une nécessité de la faire au retour de leur campagne».

Lemasson achève son inspection des côtes de la Bretagne nord avec l'amirauté de Brest où la situation est dans l'ensemble assez voisine de ce que nous venons de voir. Roscoff a cependant une activité assez grande et c'est le seul endroit où l'on pêche au filet, partout ailleurs on ne se sert que de lignes. On y pêche le maquereau, la sardine et les huîtres mais tout est consommé sur place et ne suffit pas car, pour les mêmes raisons qu'à Morlaix, le nombre des pêcheurs est fort diminué. En temps de paix, ce sont des bateaux picards et normands qui viennent pêcher car ils ne redoutent pas les corsaires de Jersey et de Guernesey. Les Bretons ne reprennent l'avantage qu'en temps de guerre où, débarrassés de ces concurrents, ils pêchent à vue de terre. Il n'y a qu'à Brest qu'on pêche la sardine de manière régulière, toute l'année, avec des chaloupes armées à cet effet, les autres ports ne le font que par accident.

Comme presque partout sur la côte nord, «la pesche en mer n'y fait pas une profession particulière pour ceux qui s'y employent. Généralement parlant, les gens laborieux et industriels ne s'y occupent point. Il n'y a que les vieillards qui y ont été accoutumés dès leur jeunesse, les plus pauvres riverains et les fainéans qui n'ont point de cœur et qui ne se veulent point, pour ainsi dire, évertuer, qui s'adonnent à la pesche en mer qu'on doit regarder comme détruite et tout à fait abandonnée si on en excepte celle de quelques lieux». Il y a aussi des usages néfastes, comme la pêche au chevron ou frai de poisson, pratiquée par les femmes, filles ou veuves. Il y a, dit-il, une plainte générale contre cette pratique qu'on accuse «d'avoir détruit le fond de la pesche le long de leurs costes qui se trouvoient très poissonneuses lorsque la pesche des chevrons n'y estoit point pratiquée».

Lemasson remarque également que les règlements sont mal exécutés par suite de la négligence et de l'incapacité des officiers d'amirauté mais aussi du caractère des habitants sur lequel il porte un jugement peu bienveillant: «Il faut encore observer que les riverains des costes de ce

district qui renferment celles du Bas-Léon sont gens rustiques, féroces, méfiants et sans discipline, qui que ce soit ne s'estant jusques à présent ingéré de leur en donner aucune, les officiers de l'amirauté n'y allant jamais que lorsqu'ils y sont attirés par l'espoir du gain qu'ils retirent lors des bris et naufrages à la coste, ainsy les pescheurs ont fait tout ce qui leur a semblé bon». Dans l'ensemble, les pêches de la côte nord de la Bretagne sont donc, en cette première moitié du XVIII^{ème} siècle, assez peu actives et, hormis celle de la morue, ne contribuent à alimenter qu'une économie de subsistance.

Pour des raisons que nous ignorons, ce n'est que deux ans plus tard, de septembre à novembre 1728, que Lemasson du Parc inspecta les pêcheries des côtes sud, c'est-à-dire des trois amirautés de Nantes, Vannes et Quimper. Il va y trouver des situations très différentes. Celle de l'amirauté de Nantes rappelle ce que nous avons vu à Saint-Malo avec des armements à la morue et une pêche riveraine. La pêche à Terre-Neuve est en régression. On armait autrefois pour la morue verte à Bourgneuf, Pornic, Le Croisic «mais ce commerce y est tellement négligé qu'il n'y en a eu seulement que quatre expédiés cette année» dans tout le ressort de l'amirauté alors qu'il y eut autrefois jusqu'à vingt bateaux armés au Croisic. Ces armements se font maintenant aux Sables d'Olonne. Nantes n'arme pas à la morue verte mais on en décharge dans le port, venant des Sables d'Olonne, qui remonte par la Loire jusqu'à Paris et ce commerce se développerait encore s'il n'était grevé de taxes très lourdes. Il y a encore quelques armements à la morue sèche mais, malgré les encouragements du gouvernement, Nantes ne redeviendra pas un grand port morutier au XVIII^{ème} siècle, la concurrence du commerce antillais sera trop forte.

En dehors de la morue, on ne pratique que la pêche riveraine mais celle-ci est importante et donne lieu à un commerce actif. La pêche au poisson frais à la mer se fait à la Bernerie, au port de la Roche, aux îles de Trentemoult et des Chevaliers. C'est de là que provient tout le poisson consommé à Nantes, Rennes et dans toutes les villes de la province et des régions voisines. Quatre types de navires sont utilisés : les chattes pontées à trois mâts à la Bernerie, les barges à fond plat avec voile, mât et gouvernail dans la Loire maritime, quoique sans quille, «ces bateaux sont néanmoins fort sûrs et sujets à peu d'accidents», les doubles chaloupes et les toues, petites barques sans mât ni gouvernail qui ne naviguent qu'en Loire. Tous ces pêcheurs utilisent des cordes ou des chaluts. Les pêcheurs de Bourgneuf pratiquent depuis quelques années la pêche avec un engin nommé loup, filet sédentaire soutenu par des flotteurs que l'on manœuvre avec une chaloupe.

Quelles sont les espèces pêchées? La sardine, au Croisic et à la Turballe, et, en Loire, les lamproies, anguilles et aloses. Dans les zones côtières rocheuses, on pêche aussi des coquillages, huîtres et moules, et des poissons plats sur les sables et les vases. Depuis quelque temps, les harengs

ont fait leur apparition jusqu'à l'embouchure de la Loire où on les pêche à la seine dérivante. On a tenté d'en faire des salaisons mais celles-ci sont de mauvaise qualité de sorte qu'elles ne donnent lieu à aucun commerce. La pêche des lamproies en Loire est en recul car «les lamproies confites sont beaucoup moins recherchées». On pêche aussi «le petit frai d'anguille nommé civelle» et les chevrettes ou sauterelles de mer que l'on pêche soit en bateau, soit à pied. «Cette pêche ne laisse pas d'être très considérable par son produit» mais elle présente l'inconvénient de détruire le frai, il faudrait donc interdire les haveneaux à petites mailles.

Dans cette amirauté, l'activité des pêches donne lieu à divers conflits. Ainsi, en Loire maritime, les officiers d'amirauté et ceux des Eaux et Forêts se disputent la juridiction sur les pêcheries, ce qui entraîne beaucoup de chicanes auxquelles il faudrait mettre ordre. La pêche des lamproies provoque la construction de sortes d'écluses nommées duits qui gênent la navigation et provoquent des accidents. Lemasson se plaint encore une fois de la négligence des officiers d'amirauté. Abus aussi provoqués par les seigneurs riverains qui se sont peu à peu emparés, sans titres, du droit exclusif de la pêche. Dans l'embouchure de la Vilaine, ont été ainsi établies de petites pêcheries qui présentent le double inconvénient d'être ruineuses pour la pêche, car elles barrent le passage des jeunes poissons au temps du frai, et de gêner la navigation. Lemasson remarque que le poisson est aussi cher à Nantes qu'à Paris. Cela provient, dit-il, de «l'avidité des fermiers poissonniers qui ont dans leurs mains tout ce qui se pesche dans les eaux de la Loire marine et qui soustraient de la vente le poisson qui devrait servir à la consommation de la ville lorsqu'ils espèrent le vendre plus avantageusement à Rennes, à Angers ou dans d'autres villes». Et il insiste à nouveau sur la gêne considérable que constituent pour le commerce les droits qui se lèvent en nature sur le poisson.

Remontant la côte, Lemasson du Parc aborde l'amirauté de Vannes à laquelle il va consacrer une longue étude, car la matière est spécialement riche. Il constate d'abord la disparition des armements pour Terre-Neuve. Les marchands de Vannes y ont renoncé en raison du peu de succès de cette pêche et des frais élevés dus au fait que le port ne permettant pas la mise en état des navires, il fallait achever celle-ci autour des îles du Morbihan. Aujourd'hui, l'activité essentielle est la pêche de la sardine «mère nourrisière des pêcheurs et riverains de cette coste». Entre six cents et sept cents chaloupes y sont employées chaque année et des bateaux plus importants stationnent au milieu des flottilles pour recueillir le produit de la pêche, le saler et aller le vendre. Chaque chaloupe est armée par un maître et trois hommes. Les filets et la chaloupe appartiennent aux marchands propriétaires des presses où l'on prépare les sardines et l'entretien de ce matériel est à leur charge. Chaque saison, le maître de chaloupe reçoit un salaire fixe de 30 livres et les matelots de six à dix livres suivant

leur expérience. Tous perçoivent en outre leur part de pêche de sorte que, si la campagne, qui dure trois mois, est bonne, le pêcheur gagne cinq livres par semaine, soit encore soixante livres «outre son pot de vin, mais souvent, ils n'en gagnent que trente ou quarante si la pêche est mauvaise». Quant au propriétaire de la chaloupe, qui a tous les frais à sa charge, il gagne environ quatre-vingts livres ou plus par campagne, «c'est pourquoi, ajoute Lemasson, il est de la dernière importance pour la Bretagne» que cette pêche ne soit pas surchargée de taxes qui ruineraient le pays. En effet toute la population participe à cette pêche. «On peut assurer que, non seulement la plupart des riverains, mais même que tous les habitants des isles si emploient durant qu'elle si fait, laboureurs, artisans, journaliers, tous la font et ils ne pourroient subsister sans son secours.»

Naturellement, Lemasson du Parc a poussé son inspection jusque dans les îles et il consacre un abondant passage à Belle-Isle, étudiée lors du Congrès des Sociétés savantes de Rennes en 1966 par Joël Audouy. Lemasson arrive à Belle-Isle après avoir traversé toute la flottille des pêcheurs de Houat et Houëdic, au travail sur le banc de la Teignouse, où ils font les chasse-marée pour le compte des sardinières de Belle-Isle, Groix et du Port-Louis. Il est aussitôt frappé par l'importance des effectifs. Au palais, il y a cent trois chaloupes pour la sardine, appartenant toutes aux habitants «sans que les maîtres ni les équipages y aient aucune part» et vingt autres bateaux plus petits, de un à deux tonneaux, pour les autres pêches du poisson frais : maquereaux, harengs, congres, raies. A Sauzon, il trouve quarante à cinquante chaloupes et dix à douze bateaux plus petits. Ceux qui montent ces petits bâtiments sont pêcheurs de profession. Il n'en est pas de même dans les chaloupes sardinières où seul le maître est matelot, le reste de l'équipage est constitué de laboureurs, journaliers, maçons, etc. La pêche à la sardine se fait de juin à septembre et toutes ces chaloupes rentrent tous les soirs de sorte que l'Amiral les a dispensées de prendre un congé pour la pêche, car, les équipages étant d'une grande instabilité, les maîtres seraient incapables de fournir un rôle au bureau des classes. Quand la pêche est bonne, une chaloupe peut rapporter le soir jusqu'à vingt-cinq ou trente milliers de sardines qui sont ensuite salées à terre, séchées, mises en barriques de hêtre contenant de 3 000 à 10 000 poissons. Le pressage des sardines produit une huile utilisée pour le radoub des chaloupes et aussi «quoique son odeur soit fort fétide, les pauvres gens s'en servent à brûler dans leurs lampes».

Le commerce des sardines de Belle-Isle est très actif. On en vend en Aunis, Saintonge, Guyenne, Gascogne, à Nantes et on en vendrait plus encore si les droits n'étaient si élevés. Le péage d'Ingrandes «nuit infiniment à la consommation des sardines de la pesche de Belle-Isle et en détruit le commerce qui s'en feroit avec beaucoup d'avantage le long du cours de la Loire». Par une étrange aberration, les harengs salés de Hollande paient

quatre fois moins de taxes que les sardines françaises, «ce qui dégoûte fort les François de faire un commerce du fruit de leurs propres pesches». On se plaint aussi beaucoup de la concurrence des sardines étrangères qui entrent en fraude par l'île de Ré. Celles de Belle-Isle se vendent aussi à l'étranger, principalement en Espagne. Il en est d'ailleurs de même pour les raies et les congres séchés qui se vendent jusqu'en Aragon et en Catalogne. Il est étrange de constater que, malgré ce commerce très actif, Lemasson est frappé par la pauvreté des habitants des Iles. A Belle-Isle, on consomme beaucoup de poisson sur place et cela suffit «à peine pour la nourriture des insulaires quoique la subsistance du pauvre peuple soit des plus médiocres et même très chétive à cause de leur extrême misère». Il incrimine encore une fois la fiscalité, les Belle-Islois sont en effet «chargés de toutes les impositions que l'on lève dans les terres les plus fertiles et les plus riches, leurs anciennes franchises ayant été supprimées». Même constatation à Groix où les habitants «sont encore infiniment plus chétifs et plus misérables que les autres que nous avons vus dans les isles précédentes».

Comme dans le ressort de l'amirauté de Nantes, Lemasson enregistre beaucoup de plaintes à propos des pêcheries établies sans titres par les seigneurs riverains ou par des particuliers sur la Vilaine, l'Oust ou la rivière de Malestroit. La conclusion est néanmoins optimiste. «Le rétablissement de la pesche commence déjà à se faire sentir le long des costes de cette amirauté, les officiers du ressort n'épargnent rien pour y parvenir».

C'est par l'amirauté de Quimper que Lemasson du Parc va terminer son inspection des pêcheries bretonnes. L'activité y est moins considérable que dans celles de Vannes avec laquelle cependant elle présente d'assez nombreux points communs. D'abord l'abandon de la pêche à Terre-Neuve, encore pratiquée par quelques bateaux d'Audierne vers 1725 mais les mauvais résultats et la perte d'un navire ont dégoûté les marchands qui ont cessé ces armements qu'Audierne était seule à pratiquer dans le ressort de l'amirauté. La sardine règne donc, qui occupe près de quatre cents bateaux à Concarneau, Douarnenez, Crozon, Camaret, Morgat. Les procédés de pêche sont les mêmes que dans l'amirauté de Vannes mais ici les chaloupes appartiennent aux maîtres qui les montent. La saison de pêche dure de juin à octobre à Concarneau, d'août à novembre à Douarnenez et Crozon, d'octobre à décembre à Camaret.

Lemasson consacre un long passage de son rapport à Douarnenez. «Il y a dans ce lieu, écrit-il, qui est le plus considérable de la Bretagne pour la pesche des sardines de la première qualité et qui ne le cèdent point à celles de Belle-Isle» jusqu'à quatre vingt-seize chaloupes occupées à cette pêche. Les équipages sont de quatre hommes y compris le maître et l'on ne pêche que de jour. Certains bateaux n'ont que trois hommes mais, dans ce cas, embarquent deux mousses. Quand la pêche est bonne, on met quatre ou

cing pièces de filet bout à bout, sinon on n'en met qu'un à cause du grand nombre de marsouins dont la baie est remplie et qui détruisent les filets.

L'inspecteur nous décrit ensuite avec précision la manière dont les poissons sont traités. « Presque toutes les sardines de Douarnenez se pressent. On ne les saloit pas en barils comme on fait à présent. On les soretait de la même manière dont on boucane encore aujourd'hui les harengs sors en Picardie et en Normandie. Il s'en faisoit un grand commerce le long des costes d'Espagne et d'Italie; depuis qu'on s'est mis à le saler en barils, ce premier commerce est tombé de manière qu'on sorète plus guère de sardines à présent. Les sardines salées se mangent pour la plupart crues par les Basques et les Gascons des vignobles où on les fait passer. »

Lemasson explique en détail la technique du soretage qui est une alliance de salaison et du fumage très voisine de celle du saurissage des harengs décrite en détail dans le *Traité des pêches* de Duhamel du Monceau. On commence en effet par saler les sardines en alternant sel et poisson comme on fait pour celles qui seront pressées et on laisse mariner ainsi pendant deux ou trois jours. Quand on veut que cet apprêt soit plus doux et moins âcre, on utilise du sel reposé depuis un an. On enfiler ensuite les sardines sur de petites brochettes de bois, on les lave à l'eau de mer puis à l'eau douce et on les suspend dans la sorerie où on les laisse égoutter 24 heures avant d'allumer un feu qui durera de sept à dix jours suivant l'hygrométrie. Ce feu est alimenté de chêne ou de copeaux de menuiserie ou de tonnellerie que l'on recouvre de cendres pour le faire fumer. Cette opération est effectuée dans une sorte de cellier à rez-de-chaussée sans étage avec une cheminée dont l'embouchure occupe toute la largeur de la pièce le long de laquelle sont suspendues les sardines.

Mais celles-ci ne sont pas le seul objet de pêche. Lorsque la saison est terminée, on pêche des raies, turbots, congres, merlus, lieux, dorades, mullets et, de mai à juillet, les maquereaux. Cette pêche était autrefois très lucrative et « avant la découverte des Terres Neuves, ils y faisoient un gain fort considérable et un commerce très lucratif qui est à présent fort diminué, eu égard à ce qu'il était autrefois ». Une partie de ces poissons est maintenant consommée fraîche sur place mais on sale et on sèche aussi « pour passer pour la plupart à Bordeaux par Audierne où s'en fait la première vente ». Lors du passage de Lemasson, seuls les pêcheurs de Concarneau utilisaient le chalut et seuls ils ont demandé la permission de continuer à s'en servir en dehors du temps de la pêche à la sardine. En baie de Douarnenez, on pratique aussi la pêche à la seine lestée de cailloux mais cette sorte de pêche est interdite par la déclaration royale du 23 avril 1726.

Lemasson est très frappé par le dynamisme des pêcheurs de cette région. Il y a soixante chaloupes de pêche à Morgat où les hommes

alternent cette activité avec la culture de leurs terres et le cabotage, cinquante et un bateaux à Tréboul, cinquante-deux à Camaret où les sardines sont d'excellente qualité. Les pêcheurs ne sont pas tous de la ville, «ils sont répandus dans les autres villages de la presqu'île de Crozon et ils ne font guère que cette seule pêche parce qu'ils cultivent ensuite leurs terres». Ici on ne sorète pas, les sardines sont consommées fraîches ou pressées. Quelques particuliers les font encore confire dans le vinaigre. A la suite du naufrage de plusieurs chaloupes, on a renoncé à la pêche aux huîtres à la drague.

Une des particularités de l'amirauté de Quimper est la pêcherie de saumons de Châteaulin qui est «la plus belle de toutes celles qui sont établies le long des côtes du Ponant depuis Dunkerque jusqu'à Fontarabie, c'est aussi la plus considérable, la mieux établie et la plus poissonneuse». Cet établissement appartient au roi qui l'a «fieffée et afféagée» depuis quelques années au sieur de Kerstrat-Tréouret. Elle est constituée par une écluse ou chaussée de pierres barrant la rivière. Un savant dispositif canalise les saumons vers un bassin d'où ils ne peuvent ressortir. La pêche au saumon à Châteaulin dure d'octobre à Pâques, période où l'on prend les plus gros, et, de juillet à septembre, on laisse les écluses ouvertes pour que les poissons puissent remonter.

Lemasson n'est pas allé à l'île de Sein car tous les pêcheurs étaient à Audierne pour y vendre leur poisson et il a pu les interroger. Ils ont quatorze «grands bateaux de deux à quatre tonneaux avec huit à dix hommes d'équipages qui font toute l'année la pêche à la ligne, et quatre plus petits. Du carême à la Saint-Michel, on pêche des congres, lieux, juliennes, lingues, en grande partie séchés et vendus au commerce à Brest et Landerneau. Le reste de l'année, on prend les poissons de roche et on les vend frais. L'espèce la plus abondante est le lieu, célèbre pour sa voracité, que l'on sale et sèche au soleil pendant plusieurs jours avant de le vendre à des marchands d'Audierne qui l'expédient à Bordeaux. A l'île de Sein, les pêcheurs sont tous à la part, «le bateau, le maître et chaque matelot n'ont chacun également qu'un lot».

Comme dans le ressort des amirautés de Nantes et de Vannes, Lemasson constate les abus commis par les seigneurs riverains, surtout dans les embouchures de rivières où ils louent des droits de pêche qu'ils s'attribuent sans titres mais ces pratiques, qui permettent de recueillir du frai, sont encouragées par les marchands pressiers et les maîtres de chaloupe qui utilisent celui-ci comme appât pour la sardine.

Mais, comme dans la région de Vannes, Lemasson constate surtout un net développement des pêches. A Douarnenez, par exemple, il estime que le nombre des bateaux a triplé depuis vingt ans et il pense que ce mouvement va continuer et «se verra à vue d'œil à mesure que les abus

cesseront». Pour lutter contre ceux-ci, il a inséré à la fin de ses rapports sur les trois amirautés de la côte sud des projets d'ordonnances qui prévoient surtout : l'interdiction de lever des droits sur les sardiniers et au contraire la permission pour ceux-ci de vendre à la mer aux chasse-marée le produit de leur pêche, l'interdiction de l'entrée dans le royaume des sardines étrangères, l'égalisation des droits levés en Loire sur les harengs hollandais et les sardines françaises, l'autorisation de la pêche au chalut pendant toute l'année mais seulement à deux lieues au large de la côte et des îles, la réglementation des types de filets pour ménager les stocks de poisson, la vérification des titres des seigneurs riverains, la police de la pêche aux huîtres et celle de la collecte du goémon, enfin l'élection, dans chaque paroisse, d'un garde-juré ou d'un syndic, ce qui était d'ailleurs prévu par l'ordonnance de 1681 mais n'avait, semble-t-il, guère été mis en pratique. Toutes ces recommandations seront suivies d'effet et donneront lieu, dans les années suivantes, à une série de textes législatifs.

Quelles conclusions peut-on tirer de cette enquête consciencieuse ? Trois constatations s'imposent. D'abord le contraste entre la Bretagne nord et la Bretagne sud. Sur les côtes nord, mis à part Saint-Malo et Cancale, il n'existe qu'une pêche très limitée aux besoins locaux. Au sud, au contraire, et surtout dans les amirautés de Vannes et de Quimper, la pêche représente une activité économique intense et alimente un commerce actif et en plein développement.

Seconde constatation : les préoccupations que nous qualifierions aujourd'hui d'écologiques dont fait preuve Lemasson du Parc. Son souci de protection de la nature et de ses richesses est constant et il souligne à chaque instant la nécessité de faire observer les règlements protecteurs, quelquefois de les compléter, ainsi, dans l'amirauté de Morlaix, il s'insurge contre l'usage du frai pour la nourriture des porcs ou comme engrais.

Troisième constatation enfin : le fonctionnaire, car les commissaires de la marine à cette époque sont déjà des fonctionnaires au sens actuel du terme, et non des officiers propriétaires de leurs charges, ce fonctionnaire du roi donc est manifestement très soucieux de défendre les intérêts des pêcheurs. Nous avons vu à plusieurs reprises combien il proteste contre une fiscalité abusive et terriblement anti-économique, contre les prétentions inadmissibles de certains seigneurs riverains. Tout au long de sa mission, Lemasson du Parc sut faire preuve d'une belle lucidité, ce qui montre que, dès ces années 1725-1730, bien avant la grande explosion des Lumières, l'administration royale était animée d'un esprit de modernité assez remarquable et avait recruté des serviteurs de grande qualité, préoccupés avant tout du bien public et de ce que nous appellerions aujourd'hui le développement économique.

Étienne TAILLEMITE

Sources : Archives nationales Marine C^s 20-21.

Bibliographie

AUDOUY (Joël). *Belle-Ile et la pêche de la sardine au XVIII^{ème} siècle*, dans *Actes du 91^e Congrès national des sociétés savantes*, Rennes, 1966, Section d'histoire moderne et contemporaine, t. I, p. 95-103.

RIBAULT (Jean-Yves). *La pêche et le commerce de la morue aux îles de Saint-Pierre-et-Miquelon de 1763 à 1793*. *Ibid.*, p. 251-292.

SÉE (Henri). *Études sur la pêche au XVIII^{ème} siècle*, dans *Mémoires et documents pour servir à l'histoire du commerce et de l'industrie en France* (Julien Hayem), Paris, 1925, 9^e série, p. 236-266.

SÉE (Henri) et VIGNOLS (Léon). *La correspondance d'un marchand de sardines de Concarneau (1722-1730)*, dans *Mémoires... Hayem*, Paris, 1926, 10^e série, p. 159-174.

TATTEVIN (Georges). *La sardine. Sa pêche et son commerce au Croisic au XVIII^{ème} siècle*, dans *Bulletin de la Société archéologique et historique de Nantes et de Loire-Inférieure*, t. LXXX, 1940, p. 70-80.

TREVEDY (J.). *Pêcheries et sécheries de Léon et de Cornouaille*, dans *Bulletin de la Société archéologique du Finistère*, t. XVIII, p. 104-113, 140-154, 184-191, 202-215.

LA MORANDIÈRE (Charles de) *Histoire de la pêche française de la morue dans l'Amérique septentrionale*, Paris, 1962, t. II, p. 561-583.