

LES ILES SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Situées à 10 milles de la côte S. de Terre-Neuve, les îles Saint-Pierre et Miquelon ont été cédées à la France par le traité de Versailles en 1763 pour servir d'abri aux pêcheurs français, à la condition que la France ne pourrait les fortifier, qu'elle n'y aurait que des bâtiments civils pour la commodité de la pêche, et seulement une garde de 50 hommes pour la police. En 1778 les Anglais détruisirent les établissements français et s'emparèrent de la garde civile ; mais ils les rendirent en 1783.

Formant pour la totalité une population de 9.800 ⁽¹⁾, les îles Saint-Pierre et Miquelon se divisent en trois parties distinctes : l'île Saint-Pierre, l'île Miquelon–Langlade et le groupe des cinq îlots de : l'île aux Chiens, le Grand Colombier, l'île aux Vainqueurs, l'île aux Pigeons et l'île Massacre. Ces cinq îlots dépendent directement de Saint-Pierre. Séparée seulement de 5 kil. de Saint-Pierre, la petite île Miquelon–Langlade est administrée séparément par un maire et forme une deuxième commune, d'environ 900 âmes seulement.

La plus importante de ces îles est Saint-Pierre, qui est en même temps le chef lieu de la colonie et la principale station des navires français pour la grande industrie de la pêche de la morue. Cette ville, longue d'environ 1 kil. s'étend devant le port au pied d'une colline. De la mer à la ville, l'espace est occupé tout autour du port, par des grèves, concédées par le gouvernement, sur lesquelles sont établies des « sècheries ». Les habitations, quoique très confortables sont bâties entièrement en bois et élevées seulement d'un étage ; depuis quelques années cependant des constructions plus solides, en pierres et surtout en briques, tendent à se multiplier. En tête de ces constructions et aussi de dates plus anciennes l'on remarque l'Hôpital de la Marine, dirigé par les Sœurs de Saint-Joseph de Cluny, la caserne de gendarmerie, la prison et le Magasin Général. A citer en outre comme monuments remarquables, l'hôtel du Gouvernement et l'église paroissiale.

La rade, préservée du côté du large par l'île aux Chiens, offre un excellent abri en presque toutes les saisons et l'on peut dire qu'elle est une des mieux garnies de nos colonies. Principalement d'avril en octobre elle est couverte d'une multitude de bateaux de tout tonnage venus de plusieurs ports de France, particulièrement de Granville, Saint-Servan et Paimpol pour prendre part à la grande pêche de la morue. La petite population des îles Saint-Pierre et Miquelon, en grande partie composée de Bretons et de Basques, s'accroît alors de 4000 marins français. C'est à ce moment que la petite colonie revêt un cachet d'animation et d'originalité vraiment pittoresque. Partout, sur les grèves, chacun étale dans ses sècheries, sous les rayons du soleil et à l'air vif, la part du butin qu'il a dérobé à la mer. Des morues de toutes les tailles, dépecées et ouvertes couvrent littéralement la côte. Il faut voir alors cette armée de pêcheurs, les « graviers », comme on les appelle dans le patois du pays, avec leurs longues bottes, tournant et retournant sans cesse, puis vers la fin de la journée remettant en tas cette énorme quantité de poissons à demi séchés : ainsi que dans nos campagnes nous le voyons faire pour les gerbes de blé au temps de la moisson.

La morue se prend le plus généralement à la ligne avec d'énormes hameçons ; il s'en prend ainsi chaque année pour plus de 28 millions de francs. A cette pêche, s'en rattache une autre, formant une autre branche d'industrie, c'est celle de la boëtte consistant en harengs, capelans et encornets. Rien de féérique comme cette multitude de poissons argentés, faisant étinceler les eaux transparentes

¹ **Notes du copieur** : – Ce chiffre apparaît très exagéré. Dans un document de l'INSEE, n° 731 d'août 2000, un graphique représente l'évolution de la population dans l'archipel depuis 1880, montrant un maximum de 6500 habitants vers l'année 1900 avec un minimum de légèrement moins de 4000 peu avant 1920.

– Maurice **NIELLY** eut sa rue à Saint-Pierre comme en témoigne Emile Sascio dans son historique des rues de la ville : « Cette rue est ainsi nommée pour rendre hommage à la mémoire du Chef du Service de Santé Nielly qui, pendant 10 ans, de 1859 à 1869 se consacra de façon admirable au service des malades. » Cet article a donc été publié 20 ans après son départ de l'archipel.

L'article nous apporte quelques précisions notamment sur l'huile de foie de morue et la pêche au homard, cependant, on peut penser que ce docteur n'a pas beaucoup visité les îles (trop de travail sans doute, et irrégularité des liaisons). En effet quelques passages peuvent donner une impression différente de la réalité : 1° – « la petite Miquelon-Langlade » 2° – « La plus importante de ces îles est Saint-Pierre. ». Il a écrit d'autres articles sur l'archipel, voir la bibliographie à cette adresse : <http://www.grandcolombier.com/culture/bibliographie/>

de la rade de Saint-Pierre sous les rayons du soleil. Beaucoup, à l'instar de la morue, particulièrement les capelans et les harengs sont séchés ou fumés et mis en barils pour être consommés en France. Il se fait aussi à Saint-Pierre un grand commerce de saumons et de turbots fumés.

C'est à Saint-Pierre surtout que se fabrique sur une grande échelle l'huile de foie de morue. Un de ses principaux inventeurs est une Sœur de l'hôpital maritime de Saint-Pierre, qui vit encore et à laquelle en reconnaissance de ses recherches sur la préparation de ce produit, le Gouvernement a délivré une haute récompense.

Une nouvelle industrie s'est montée il y a seulement 4 ou 5 ans aux îles Saint-Pierre et Miquelon ; c'est l'exploitation de la pêche du homard. Ce fut en 1885 que M. le capitaine de vaisseau Le Clerc, officier de grand mérite, placé à cette époque à la tête de la division navale de Terre-Neuve, se préoccupa de l'extension que prenait l'industrie anglaise des conserves de homards dans les baies réservées à la pêche française, et des bénéfices considérables que les Terre-Neuviens réalisaient ainsi à nos dépens. Il donna les détails les plus surprenants et les plus inattendus sur la fécondité prodigieuse du homard dans les baies de Terre-Neuve. En effet, telle est la rapidité de reproduction du homard, qu'un hâvre épuisé par une exploitation de 2 ou 3 années consécutives, est, suivant le dire des hommes compétents, repeuplé au bout de deux saisons de repos. La matière ne manquait donc pas, elle n'avait aucun prix ; il ne s'agissait que de la prendre et de l'employer. Les pêcheurs français n'y avaient jamais fait grande attention, ils prenaient simplement quelques homards pour leur consommation ou comme appât. Dès lors il n'en fût plus de même, des usines françaises s'établirent et cette nouvelle industrie est maintenant en bonne voie de prospérité ; plus de 60,000 homards sont pêchés en deux mois et mis en boîtes de fer blanc.

La saison morte aux îles Saint-Pierre et Miquelon, s'étend de la fin d'octobre aux premiers jours de mai. Durant ce laps de temps, l'aspect de la colonie change ; autant pendant la belle saison elle semble gaie et animée, autant elle est maintenant triste et monotone. Les affaires ne vont plus, les gages des employés de commerce sont diminués de moitié. Les communications deviennent difficiles ; la terre se couvre de neige qui s'élève souvent à plusieurs pieds et reste ainsi pendant plusieurs mois. Le thermomètre ne marque plus que -7° ou 8° , souvent 12° et même aussi -20° cent. Il n'est pas rare le matin au moment où l'on pénètre dans son cabinet de toilette de ne trouver dans son pot-à-eau qu'un bloc de glace qui en a fait détacher le fond ; c'est une surprise désagréable à toutes sortes de points de vue.

Malgré cela, c'est un pays généralement sain, l'air y est sec et vif. Pas de fièvres caractéristiques ; les maladies de poitrine y sont absolument inconnues, bien que tout d'abord on puisse penser le contraire. Les médecins expliquent cette particularité, précisément à cause de cette atmosphère fortement iodée que l'on respire dans toute la colonie, et aussi à l'usage général d'une boisson domestique faite avec les bourgeons d'un petit arbuste de la famille du pin maritime appelé sprusse ; de là le nom de bière de sprusse donné à cette boisson. A part quelques aulnes rabougris le sprusse compose à peu près la seule végétation. En vain a-t-on essayé d'acclimater certaines espèces d'arbres fruitiers. Donc si vous voulez vous passer la fantaisie de croquer une pomme, il faut la faire venir de Boston ou d'Halifax (Nlle-Écosse). C'est aussi dans ces dernières villes que s'approvisionnent, durant l'hiver, les habitants de Saint-Pierre. Ces provisions leur arrivent sous forme de bœuf, de caribou ou de volailles conservées dans de la graisse glacée.

En somme ce n'est pas un trop vilain pays, et s'il a bien des ennuis et de rudes frimas, il a aussi ses charmes et ses beaux jours. En outre, c'est un pays éminemment français et tous les habitants sont fiers de leur petite colonie.

MAURICE NIELLY

Cet article a été publié dans « La Petite Revue », 2^e année, n° 46 du 6 avril 1889.

LECÈNE et OUDIN Editeurs, 17, rue Bonaparte, 17 Paris.