

**Plongée aux frontières du capitalisme : la valeur de la pêche wolastoqiyik à l'oursin vert
dans l'estuaire du Saint-Laurent**

Charlotte Gagnon-Lewis
Sous la supervision du professeur Vincent Mirza

Thèse soumise dans le cadre des exigences du programme de
Maîtrise ès art en anthropologie

École d'études sociologiques et anthropologiques
Faculté des sciences sociales
Université d'Ottawa

© Charlotte Gagnon-Lewis, Ottawa, Canada, 2022

Résumé

En s'inspirant de questionnements contemporains portant sur les attaches territoriales des systèmes alimentaires agroindustriels contemporains, la thèse suivante a comme point de départ la question suivante. : comment, au sein des *Pêcheries Malécites*, un lieu enraciné dans un territoire précis et traversé par des logiques globales, la valeur de l'oursin bas-laurentien émerge et se transforme? La pêche commerciale de l'oursin vert par la Première Nation Wolastoqiyik Wamspekwik (au sud de l'estuaire du fleuve Saint-Laurent) répond à des logiques transnationales d'offres et de demandes liées à un contexte global de précarité climatique. Elle reste, par ailleurs, ancrée aux logiques d'un territoire à travers lequel s'enchevêtrent de multiples réalités : autochtones, commerciales bas-laurentiennes et industrielles. Un terrain ethnographique a permis de suivre la façon dont la valeur de l'oursin émerge dans ce milieu spécifique. Appréhender les logiques entourant la valeur de l'oursin permet de comprendre davantage la signification de la pêche à l'oursin vert bas-laurentien. Dans un cadre plus large, cela permet, aussi, d'explorer les frontières des chaînes d'approvisionnements capitalistes — chaînes se présentant comme une partie intégrante d'une industrie agroindustrielle présentée simultanément comme indélogeable et précaire.

Remerciements

Merci aux Pêcheries Malécites, à la Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk, ainsi qu'à tous les participants sans qui cette thèse n'aurait pu être écrite.

Merci à mon superviseur, professeur Vincent Mirza, ainsi qu'aux membres de mon comité de thèse, professeure Karine Vanthuyne et professeur Ari Gansdman. Merci également à la professeure Larisa Kurtović pour ses conseils.

Merci à mes parents et amis pour leur soutien tout au long de mes études.

Tables des matières

Introduction	1
Cadre théorique	12
Chapitre 1 : Spectres, passés et présents	25
1. Le Bas-Saint-Laurent : entre industrialisation et décroissance.....	25
2. Crise de la morue	29
2.1. Morue atlantique (~1500 à 1992)	30
2.2. Crise de la morue	32
2.3. L'après-crise	34
3. Les pêcheries malécites.....	42
4. Conclusion	47
Chapitre 2 : La marchandisation de l'oursin	48
1. L'oursin : écologique, économique, gastronomique.....	48
1.1. L'oursin bas-laurentien	48
1.2. L'oursin marchand.....	52
1.3. L'oursin gastronomique.....	55
2. La valeur marchande.....	59
2.1. Le marché japonais	59
2.2. Autres marchés.....	64
2.3. Le tri.....	65
2.4. Valeur brute	73
3. Potentiel marchand.....	76
4. Conclusion	80
Chapitre 3 : Le travail	83
1. L'équipage	83
1.1. Jour de pêche.....	83
1.2. Main-d'œuvre	87
2. Facteurs écologiques de la récolte	90
2.1. Saison de pêche.....	91
2.2. Répartition des zones de pêches commerciales	95
2.3. Biomasse et évaluation des stocks	100
3. Précarité	104
4. Conclusion	107
Conclusion	109
Bibliographie	118

Liste des figures

Figure 1 : Carte agrotouristique du Bas-Saint-Laurent et son index	27
Figure 2 : Affichage sur la pêche aux mollusques.....	51
Figure 3 : Gonades d'oursins. À gauche, bateaux de pêche, avril.....	57
Figure 4 : Oursins commerciaux, bateau de pêche.	63
Figure 5 : Grille de triage.....	68
Figure 6 : Kiosque de vente d'oursin, marché public de Rimouski, et ses produits	77
Figure 7 : Équipements de pêche.....	84
Figure 8 : Remontée des filets d'oursins.	85
Figure 9 : Pont de bateau	86
Figure 10 : Carte des zones de pêches à l'oursin au Québec.....	96
Figure 11 : Séparation entre les zones de pêche 8 et 9	100

1^{er} mai 2021, Le Bic, Bas-Saint-Laurent

Depuis mon arrivée au village, il y a quelques semaines, je regarde attentivement la carte des marées. On m'a dit il y a peu de temps qu'il était possible de trouver des oursins vivants sur les pointes du Bic, à marées très basses. Aujourd'hui, à exactement 11 h 37, le niveau d'eau descendra à 0,6 mètre ; une grande marée mensuelle qui ne se reproduira pas avant la prochaine pleine lune, à la fin du mois. Conséquemment, je descends à pied vers la Pointe-aux-Anglais. La pointe longe la rivière du Bic et s'avance vers le fleuve coupant sommairement la droiture de la berge. La Pointe-aux-Anglais, devant son nom aux imposantes maisons s'y dressant, était autrefois un lieu de villégiature pour les Canadiens anglophones. Aujourd'hui, elle est menacée par la montée des eaux. À son extrémité s'étend une plage, lieu de détente populaire pour les locaux en période estivale. La pointe de la plage, à marée basse, est reliée par une bordée de sable à l'Île-au-Massacre. La légende raconte qu'un affrontement entre Mi'kmaq et Iroquois reporté dans un des carnets de voyage de Jacques Cartier aurait eu lieu sur l'île. Et, bien qu'il soit plutôt admis qu'un tel événement, s'il a eu lieu, se soit plutôt situé à quelques centaines de kilomètres du Bic, le nom reste attaché à l'Île. À l'extrémité du chemin de terre me donnant accès à la plage, la pointe et l'île protègent l'entrée de la rivière des courants les plus forts formant ainsi une baie, accessible à pied à marée basse, dans laquelle j'espère trouver des oursins.

Rétrospectivement, il aurait dû être évident dès mes premiers instants sur la plage ce jour-là que je reviendrais bredouille de ma collecte. Si la marée était basse, le climat, lui, était déchaîné. La houle constante agitait le fond argileux transformant ainsi l'eau, habituellement claire, en liquide opaque, brunâtre, recouvert d'une épaisse écume bloquant toute vision des fonds marins. Avec une telle visibilité, quitter le confort de mes gants pour tremper mes mains, sans succès, dans l'eau glaciale, de façon à soulever les roches était vain dans ma quête d'oursins. L'absence de clarté n'était pas la seule à mettre en cause, toutefois, quelques semaines plus tard Martin m'indiquera que je n'avais pas choisi la bonne pointe pour observer l'oursin. Alors que quelques minutes auraient dû suffire pour m'informer de mon échec, j'ai passé près d'une heure à scruter, fouiller, soulever ; le tout sans succès. Ce n'est pas que trouver un oursin vivant dans l'estuaire, était essentiel à ma recherche ; des oursins je pouvais en voir dans les pêcheries, les restaurants, les bateaux, les marchés. Pourtant, voir un oursin en ce lieu semblait pour moi presque mystique, étranger. Alors que je parcourais le village, ses plages et ses légendes depuis près de 10 ans, jamais je n'y avais aperçu d'oursins vivants. Un an auparavant, je considérais encore l'échinoderme¹ comme une espèce exotique, lointaine. Je ne trouverais pas d'oursins le 1^{er} mai, néanmoins. Ce jour-là, je me suis contenté d'un test (une coquille d'oursin) trouvé dans les rochers bordant la plage. L'objet, si intéressant, n'avait en lui-même rien d'insolite. Sans jamais l'associer aux oursins gastronomiques, j'étais familière avec le coquillage parsemant les plages environnantes. En réécrivant cet épisode, l'une de mes premières conversations entourant l'oursin avec Sophie, une cheffe cuisinière, me revient en tête.

« Pour un Québécois, un oursin là, c'est ce que tu trouves sur le bord de l'eau, mais vide puis que tu mets en décoration sur le bord de ta fenêtre. »

¹ L'oursin est un échinoderme, une famille d'invertébrés marins.

Introduction

C'est ce contraste entre l'ancrage de l'échinoderme, vivant, dans l'écosystème bas-laurentien et l'exotisme de l'oursin en tant que délicatesse gastronomique dans la scène alimentaire de la région qui constituait pour moi, l'intérêt du produit. Avant de me familiariser avec l'oursin, en effet, ma première intention était de travailler sur le terroir, cette idée selon laquelle des produits alimentaires particuliers émergent à travers des dynamiques historiques, écologiques et sociales propres à un territoire donné. Je souhaitais, en effet, explorer davantage ce concept, alliant systèmes alimentaires et écologies, deux thèmes qu'il me plaisait d'étudier. D'un point de vue pratique, toutefois, l'idée se compliquait. Dans le cadre d'une recherche de maîtrise mouvementée par une pandémie globale, il me semblait nécessaire de choisir un terrain de recherche appropriée, non seulement, pour l'étude des systèmes alimentaires, mais aussi au point de vue de l'accessibilité. De la sorte, il était important pour moi de choisir une région qui resterait accessible dans le contexte sanitaire. Dans cette idée, la région du Bas-Saint-Laurent semblait toute destinée. D'un point de vue alimentaire, la région, nous le verrons plus en détail à l'amorce du premier chapitre, contient une importante industrie agroalimentaire. Parallèlement, on y retrouve un discours fort centré autour de diverses alternatives alimentaires, dont le terroir. D'un point de vue pratique, bien que j'ai quitté la région il y a quelques années pour poursuivre mes études à Ottawa, j'ai vécu dans la région du Bas-Saint-Laurent pendant mon adolescence et je conserve une adresse permanente dans le village du Bic qui s'y situe. L'accès à la région, donc, peu importe les consignes sanitaires, était possible. En ce sens, ma volonté première était de comprendre le concept de terroir dans le contexte bas-laurentien. Plus je lisais sur le terroir, néanmoins, moins l'idée semblait s'appliquer à la région choisie.

Le concept de terroir, il faut le dire, émerge d'un contexte européen. Il apparaît d'abord en réaction à l'arrivée de vins américains portant le nom de région française sur les marchés européens. Cet événement fâche les viticulteurs français, car les vins américains et européens, vendus sous des noms similaires, sont difficilement distinguables pour les consommateurs. Les producteurs français, donc, demandent à être protégés commercialement en défendant que leur terroir — les dynamiques écologiques propres au territoire où sont produits les vins — crée un produit unique, ne pouvant être reproduit ailleurs. Un champagne, dans ces circonstances, ne peut

provenir que dans la région française du Champagne. Dans une logique protectionniste, le terme est officialisé par l'Union européenne dans l'*Accord général sur les tarifs douaniers et les commerces* (GATT) de 1994 à travers l'introduction des marques d'origines. Les produits du terroir sont désormais identifiés par une certaine appellation, un label, qui garantit leur provenance. Dans les plus connus se retrouvent les *appellations d'origine contrôlée* (AOC) et les *appellations d'origine protégée* (AOP). D'abord majoritairement associée aux vins, l'idée de terroir se répand à travers plusieurs industries alimentaires. Il se développe alors un large éventail de labels territoriaux se superposant sur une grande partie du continent européen. En raison du nombre extraordinaire de produits détenant un label en Europe, une définition unanime de l'idée de terroir est difficile à atteindre (Barham, 2003 ; West 2016). Néanmoins, il est généralement reconnu qu'un produit du terroir présente quatre caractéristiques : (1) un environnement physique particulier (2) un savoir-faire précis (3) un cadre légal défini et (4) une dimension historique et culturelle conséquente à son écologie (Spielmann et Gélinas-Chebat, 2012). Dans le contexte européen, il est reconnu que le terroir puisse avoir des avantages économiques et identitaires pour des communautés régionales (West, 2016). Ce concept, néanmoins, reste critiqué en raison de la rigidité de son cadre juridique (Paxson, 2010), de ses tendances homogénéisantes (Demossier, 2011) et de ces assises dans une économie de marché néolibérale (Riviezzo et al., 2017). En Amérique du Nord, l'utilisation du concept se complique davantage.

L'idée de terroir nord-américaine, beaucoup plus récente, n'est pas tout à fait la même que la compréhension du terroir européen. Heather Paxson (2010), en effet, explique la façon dont l'utilisation de l'idée de terroir en Amérique du Nord se fait en dépit de la rigidité légale propre au concept européen. Au moment présent, en effet, l'appellation de terroir est davantage un sigle promotionnel utilisé par les producteurs qu'un concept juridique formel régi par un cahier des charges définit ; comme il est le cas en Europe. Il existe certains organismes officiels distribuant des labels en Amérique du Nord, mais ceux-ci sont généralement beaucoup moins rigides que leurs comparses européens (Paxson, 2010). La deuxième différence que note Paxson (2010) est que le processus de définition d'un produit du terroir, en Amérique du Nord, passe par ce qu'elle appelle *Reverse Engineering Terroir* ce qui pourrait se traduire par terroir inversé. En effet, décrit l'auteur, alors que dans l'idée européenne du terme, l'écologie existante d'un territoire vient créer un produit alimentaire distinct, dans la version américaine, un produit distinct, emprunté à une autre

écologie, viendrait créer une nouvelle communauté. Les producteurs de terroir américain, de la sorte, en créant des liens entre leurs aliments et les environnements naturels et sociaux dans lesquels ils le produisent, viendraient, selon leur discours, revitaliser les communautés dans lesquelles ils évoluent (Paxson, 2010). Le terroir américain donc abandonne la dimension historique essentielle au terroir européen.

Sans nier que l'approche puisse avoir des avantages d'un point de vue écologique (Paxson, 2010) ou économique (Harvey et al., 2014 ; West, 2015), l'abandon de la dimension historique du terroir reste, selon moi, profondément problématique. D'abord, il semble difficile de créer en nouvel espace, à travers un produit particulier et des valeurs particulières, sans remplacer des liens sociaux déjà existants. Une critique d'ailleurs communément associée au terroir (européen autant qu'américain) est que la communauté, représentée par le produit qui porte son nom, adopte une apparence homogène. Les conflits et les groupes marginaux qui y habitent se retrouvent souvent effacés du paysage social (Demossier, 2011). Outre ce problème, l'absence de la notion d'historicité dans la mise en place du terroir nord-américain semble particulièrement inappropriée, car elle laisse place à un effacement de l'histoire du continent (Paxson, 2010). L'histoire du territoire nord-américain, où s'est développée l'industrie agroalimentaire présente, est inséparable d'une histoire coloniale violente, à des conflits territoriaux non résolus, ainsi qu'à une colonisation interne active (voir Tully, 2007 ; Gohier, 2018 ; Beaulieu, 2018). Utiliser l'idée de terroir en suivant les logiques du terroir-inverse, en Amérique du Nord, participe à l'effacement des conflits découlant de la colonisation. Pour ces raisons, aborder l'idée de terroir au Bas-Saint-Laurent ne me semblait pas approprié.

Bien que le concept de terroir ne me semblait pas adapter à un terrain dans la région, la scène alimentaire bas-laurentienne restait intéressante à mes yeux. Il existe sur le territoire, depuis quelques années, une véritable effervescence entourant la consommation de produits locaux et de la mise en place d'alternatives alimentaires (Doyon, 2020). Chaque année voit se développer de nouvelles initiatives alimentaires bas-laurentiennes : une nouvelle conserverie de produits fermentés locaux, un projet de cueillettes de plantes sauvages, l'arrivée de nouveaux marchés publics hebdomadaires. À contrario, néanmoins, le paysage des hautes terres bas-laurentiennes laisse entrevoir la présence de l'industrie agroindustrielle. Les terres divisées en rangs font place

à des industries agricoles massives, principalement des fermes laitières. Au-delà de l'idée de terroir, donc, je cherchais une façon d'étudier le territoire bas-laurentien, et son paysage alimentaire à la fois agroindustriel et alternatif, d'une façon qui unirait tout de même écologie sociale et naturel. C'est à ce stade que j'ai découvert l'oursin, un peu par hasard, en regardant un extrait de documentaire abordant les Pêcheries Malécites, une pêcherie autochtone située au Bas-Saint-Laurent, et leur pêche de l'oursin vert dans l'estuaire. Je n'avais pas conscience, jusqu'alors, que l'oursin était pêché dans la région. Ma familiarité avec l'usage gastronomique du produit se limitait au sushi et à la cuisine méditerranéenne. Pourtant, le reportage parlait de l'oursin comme d'un produit pêché dans l'estuaire du fleuve Saint-Laurent depuis déjà une trentaine d'années et natif à l'écosystème régional du bas du fleuve.

La pêche à l'oursin, à cet effet, sous un angle autre que le terroir, me permettait d'explorer les problématiques qui m'intéressaient, les systèmes alimentaires et leurs attaches territoriales. Au-delà de cela, surtout, la pêche de l'échinoderme me rendait réellement perplexe. Comment se faisait-il, me demandais-je, que, dans une région où l'alimentation locale est valorisée très visiblement, de façon promotionnelle, l'oursin, un produit indigène au fleuve, un produit de luxe dans les marchés alimentaires internationaux, ne soit pas apparent ? C'est dans cette idée que s'est développé le questionnement suivant, qui organisera le reste de cette thèse. Comment, au sein des Pêcheries Malécites, un lieu enraciné dans un territoire précis et traversé par des logiques globales, la valeur de l'oursin bas-laurentien émerge et se transforme ? La pêche commerciale de l'oursin vert par les pêcheries malécites, nous le verrons, répond à des logiques transnationales d'offres et de demandes liées à un contexte global de précarité climatique. Elle reste par ailleurs ancrée à des logiques locales situées dans un territoire dans lequel s'entrelacent, entre autres, des réalités autochtones, commerciales bas-laurentiennes et celles de l'industrie halieutique régionale marquée par un passé de crise.

Les pêcheries Malécites

Comprendre la façon dont la valeur de l'oursin se développe toutefois, demande de comprendre le territoire duquel cette valeur émerge (nous le verrons plus en détail dans le cadre théorique). Ce territoire, dans le cas de la pêche à l'oursin, est celui d'une pêcherie : *Les pêcheries*

Malécites appartenant à la première nation Wolastoqiyik Wahsipekuk. Avant de décrire ce lieu plus en détail, il semble important de décrire le contexte dans lequel cette entreprise émerge au début des années 2000. Les pêcheries malécites sont gérées par la Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk² (PNWW), un groupe « largement [sous-estimé] par les ethnographes au profit de groupes autochtones plus “exotiques” » (Michaux, 2009, p.35). Néanmoins, la PNWW, héritière d’une histoire coloniale singulière, participe activement au développement de sa collectivité ainsi qu’au développement des régions du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie (Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk, 2017). La PNWW est une nation autochtone de langue algonquienne, membre de la confédération Wabanaki (Alcantara et Nelles, 2016). Leur territoire ancestral est décrit par Emmanuel Michaux (2012) comme :

« un large corridor joignant la baie de Fundy au Saint-Laurent [comprenant] le bassin hydrographique de la rivière Saint-Jean ainsi que les bassins des rivières Sainte-Croix, Penobscot et Kennebec, de même que ceux des affluents du fleuve Saint-Laurent entre Lévis et Métis. Leur présence était également attestée sur la rive nord du Saint-Laurent, entre Québec et Tadoussac, et au Saguenay–Lac-Saint-Jean. » (Michaux, 2012, p.306)

Selon les anthropologues Laurence Johnson (1994) et Emmanuel Michaux (2012), les Wolastoqiyiks entretiennent des relations relativement amicales avec les Français durant le 16^e siècle. Ces derniers ne convoitant pas les terres éloignées des Wolastoqiyiks, les deux peuples forgent des alliances militaires et des traités commerciaux (Johnson, 1994). Toutefois, le *Traité d’Utrecht* (1713) et la perte conséquente de l’Acadie par les Français amorcent le début des mésententes entre les Wolastoqiyiks et les autorités coloniales (Michaux, 2012). Les Wolastoqiyiks rappellent, alors, qu’ils n’ont jamais cédé leur territoire ni aux Français ni aux Anglais et que le traité ne les affecte donc pas. Les autorités coloniales britanniques, néanmoins, soutiennent que les Wolastoqiyiks relèvent désormais de la Couronne britannique (Johnson, 1994 ; Michaux, 2012). Ce conflit territorial amène les Premières Nations Wolastoqiyik Wahsipekuk, Abénaquis et Mi’kmaw à déclarer la guerre aux autorités britanniques en 1721. Cette guerre se conclut en 1725 par la signature du *Traité de Mascarene* à Boston, où les Wolastoqiyiks sont tenus d’accepter l’autorité anglaise sur leur territoire (Johnson, 1994 ; Michaux, 2012). Ils obtiennent,

² En 2019, la PNWW a officiellement repris son nom d’origine Wolastoqiyik Wahsipekuk. Le gentilé, Malécite, d’origine mi’kmac signifiant « ceux qui parlent mal, avec mollesse », leur avait été donné à tort par les colons européens. (Michaux, 2009, p.36)

en échange, des droits de chasses et de pêches constituant aujourd'hui la base juridique de leur droit de pêche commerciale (Michaux, 2012).

La situation des Wolastoqiyiks se complique davantage durant la deuxième moitié du 18^e siècle. La conquête britannique de la Nouvelle-France (1763) et la fin de la guerre d'indépendance aux États-Unis (1782) mènent à une hausse démographique rapide en Acadie (Johnson, 1994). À la même période (1790), la *New England Company* commence des missions visant à « civiliser » les peuples autochtones des Maritimes (Johnson, 1994). L'empiètement des terres, la surexploitation des ressources par les colons, ainsi qu'une menace sur leur mode de vie traditionnel amènent, en 1825, 30 familles wolastoqiyiks à envoyer une pétition aux autorités canadiennes demandant qu'une terre leur soit accordée dans la région de l'Île Verte située dans l'actuelle région administrative du Bas-Saint-Laurent (Johnson, 1994). Cette terre leur sera accordée, en 1827, à Viger, sous condition que les Wolastoqiyiks s'y sédentarisent et y pratiquent l'agriculture (Johnson, 1994). Il est à noter que, à l'époque, le Bas-Saint-Laurent n'est pas convoité par les colons canadiens-français ce qui permet d'éviter des conflits territoriaux. La trêve ne sera que temporaire néanmoins. La réserve sera rétrocedée, un peu plus de 40 ans plus tard, en octobre 1869 (Michaux, 2012). En effet, durant la deuxième moitié du 19^e siècle, un accroissement de la population québécoise menant à un exode des colons vers les États-Unis amène le clergé à ouvrir de nouvelles terres pour la colonisation, entre autres au Bas-Saint-Laurent où se situe la réserve de Viger. Rapidement, alors que les terres cultivables de la région commencent à manquer, les colons québécois, soutenus par les députés municipaux, les Affaires Indiennes et le clergé font pression sur les Wolastoqiyiks pour que ceux-ci cèdent la réserve de Viger. Les arguments visant à la vente de la réserve³ s'articulent autour de la prétention selon laquelle les Wolastoqiyiks ne cultivent pas adéquatement leurs terres (ces derniers ayant une conception de l'agriculture différente des colons canadiens français) et continuent leurs activités traditionnelles hors réserves (Johnson, 1994).

Certains Wolastoqiyiks de la réserve de Viger vont alors rejoindre leurs familles restées au Nouveau-Brunswick ou dans le Maine ; d'autres s'assimileront à la population québécoise (Michaux, 2012). Les familles restantes seront d'abord relogées, en 1874, près du lac Saint-

³ Cette vente est surprenante du point de vue gouvernemental, car elle s'oppose à la politique de sédentarisation de l'époque (Johnson, 1994).

François sur la réserve de Whitworth (Johnson, 1994). Néanmoins, la réserve étant éloignée des centres où les Wolastoqiyiks vendent leurs produits (Michaux, 2012), les terres étant incultivables (Johnson, 1994) et la réserve n'ayant pas de source d'eau potable (Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk, 2016), les Wolastoqiyiks délaissent Whitworth après un hiver. Les Wolastoqiyik vont alors occuper des terrains appartenant à des agriculteurs euroquébécois à Cacouna. (Johnson, 1994) En 1891, un propriétaire accepte de leur vendre un terrain de 0,17 hectare à Cacouna. « Le 9 juillet 1891, au coût de 100 \$ (ANC 1891), le gouvernement acquiert pour la bande un terrain de 0,17 hectare en superficie dans le village de Cacouna. Whitworth et Cacouna sont les deux seules réserves malécites au Québec » (Johnson, 1994, p.255). La réserve de Cacouna est la plus petite réserve autochtone au Canada (Alcantara et Nelles, 2016). Au courant du 20^e siècle, les familles wolastoqiyiks quittent graduellement la réserve de Cacouna pour échapper à la discrimination et à la pauvreté puis s'intègrent à la société dominante (Michaux, 2012). Le dernier habitant de la réserve est décédé dans les années 70 (Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk, 2016.). En 1989, à la suite de modifications apportées à la Loi sur les Indiens, la PNWW, alors nommée Première Nation Malécite de Viger, est reconnue comme 11^e nation autochtone au Québec par le gouvernement provincial (Michaux, 2012).

La pêche devient alors un vecteur de développement important de la PNWW (Michaux, 2012). En effet, l'entreprise les Pêcheries Malécites, dont plus de la moitié des membres de la flottille de pêche proviennent de la PNWW, constitue, selon le conseil de bande, « un levier économique important pour [la] Nation » (Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk, 2017). À cet effet, la reconnaissance, en 1982, des droits ancestraux et des droits découlant des traités autochtones par le gouvernement fédéral permet aux Wolastoqiyiks d'accéder à des droits de pêche et de chasse inclus dans le *Traité de Mascarene* (Michaux, 2012). Nous reviendrons aux débuts des Pêcheries Malécites plus tard dans cette thèse. Il est important de comprendre pour l'instant qu'aujourd'hui la pêcherie représente une entreprise forte et bien ancrée dans l'industrie halieutique régionale. Les Pêcheries Malécites détiennent des permis leur permettant de pêcher 13 différentes espèces, en plus de posséder des actions dans une entreprise de transformation du crabe et d'investir dans la recherche et le développement de l'industrie halieutique du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Physiquement, elles sont représentées par une flottille de pêches importantes répartie sur la côte sud-est du Saint-Laurent, entre autres, au port de Cacouna où sont pêchés les

oursins, par un terrain à Cacouna pour des projets de recherches en cours, et par des bureaux administratifs dans le centre industriel de Rimouski. Les pêcheries sont un employeur important pour la région, la majorité des pêcheurs et aide-pêcheurs sont autochtones. D'un point de vue de l'oursin, les installations sont plus maigres. Un bateau de pêche et son propriétaire se joignent aux pêcheries, au printemps, pour participer à la pêche. Le bateau est amarré au port de Gros-Cacouna. Un capitaine est responsable de la pêche à l'oursin. Au total, l'équipage est composé d'environ une dizaine d'individus (nous y reviendrons au deuxième chapitre). La pêche s'effectue au sud de l'Île-aux-Lièvres, dans la zone de pêche 8, dans l'estuaire du Saint-Laurent. C'est donc en ce lieu, sur le bateau, dans l'estuaire, dans les bureaux, que l'oursin acquiert sa valeur. C'est ce territoire, donc, que je voulais comprendre davantage.

Méthodes

Pour cela, un terrain ethnographique autour des installations de la pêcherie eut lieu entre avril et août 2021. À travers ce terrain, j'ai eu l'occasion de participer aux activités de pêche et de parcourir les installations de la pêcherie liée à l'oursin. De façon à comprendre davantage la marchandisation de l'oursin dans la région, je suis aussi sortie du cadre des pêcheries malécites et j'ai suivi l'oursin dans les marchés publics régionaux, dans un musée lié aux ressources halieutiques, *Exploramers*, dans les poissonneries et dans les restaurants bas-laurentiens. En effet, l'importance de considérer des logiques liées autant à la production qu'à la distribution et à la consommation est une idée fondatrice de l'étude des systèmes alimentaires (Mintz, 1986). À cet effet, des travaux récents (Guthman, 2011 ; Besky, 2014) continuent de montrer qu'une compréhension des systèmes alimentaires se doit d'incorporer l'ensemble « des idées, des institutions, et des politiques qui influencent la façon dont la nourriture est produite, distribuée et consommée » (Guthman, 2011, p.19).

J'ai aussi complété les informations recueillies auprès des membres de l'équipage lors de l'observation participante à travers des discussions formelles et informelles auprès des pêcheurs et des administrateurs de la pêcherie, mais aussi auprès de chefs, de biologistes, de fonctionnaires du ministère des Pêches et océans et de promoteurs des produits halieutiques régionaux, travaillant avec l'oursin. Des entretiens formels ont été réalisés avec 11 participants (6 hommes et 5 femmes).

Ces entretiens, d'une durée d'environ 60 minutes, ont été enregistrés puis intégralement retranscrits. Cinq de ces entretiens se sont déroulés en personnes, les autres se sont déroulés virtuellement (au choix des participants). Un pseudonyme fut attribué à chacun des participants. Une première analyse des verbatims fut par la suite effectuée à travers laquelle les entretiens furent schématisés de manière individuelle. Après avoir analysé singulièrement les données recueillies à travers les entretiens formels ainsi que les conversations informelles et les notes liées aux périodes d'observations participantes, j'ai regroupé et analysé ces derniers à travers une analyse thématique. C'est en partant des thèmes ayant resurgi de cette analyse que le sujet de la valeur de l'oursin vert fut traité dans la thèse suivante.

Comprendre les données recueillies autour des Pêcheries Malécites dans le but de saisir la valeur de l'oursin qui en émerge demandait, aussi, de trouver une manière d'aborder ce lieu. Les pêcheries sont une entreprise capitaliste. Elles sont aussi liées à une écologie particulière. En effet, l'industrie halieutique, cela sera souligné tout au long de cette thèse, est indissociable des limites matérielles de son environnement. Les Pêcheries Malécites sont aussi une pêcherie autochtone. Cela, en tant qu'étudiante non autochtone, me demandait de réfléchir à mon positionnement. En effet, compte tenu de l'existence de relations complexes entre les peuples autochtones et les pêcheries commerciales (Ross-Tremblay, 2019 ; Crowther, 2018), de stratégies de décolonisations résonnantes liées à la pêche et aux modes alimentaires entreprises par des peuples autochtones au Canada (Alfred, 2017 ; Crowther, 2018), ainsi que de l'intrication des relations humain-poisson dans certains ordres légaux autochtones (Todd, 2018), une approche délicate face au sujet de la pêche commerciale autochtone était exigée. À cet effet, la considération de concepts comme la réfraction de Zoé Todd (2018) ou les connexions partielles de Marilyn Strathern (2004) se devaient d'être prises en compte. Ces idées marquent l'interrelation entre le monde dominant et d'autres mondes tout en laissant place à la possibilité qu'il existe entre ces mondes des différences intraduisibles pour le chercheur. S'ouvrir à ces différences demande toutefois de porter une attention particulière au danger de la surinterprétation. De la sorte, comme le mentionne Michael Cepek (2016) dans son article « There might be blood: Oil, humility, and cosmopolitics of Cofàn petro-being », le « tournant ontologique » en anthropologie tendant à considérer les différences ontologiques comme toujours représentatives d'un monde réel, présente le danger de réduire le pouvoir d'analyse des collaborateurs. Ceux-ci, pourtant, ont des « capacités analytiques qui sont

aussi puissantes, contrariées et complexes que les nôtres » (Cepek, 2016, p. 624) et, dans cette idée, font preuve de performances discursives ne représentant pas toujours un réel différent et inconcevable. De la sorte, j'ai abordé le travail suivant en reconnaissant — sans toutefois chercher à les suranalyser — la possibilité d'existence de différences radicales entre mes collaborateurs et moi.

Ces différences, par contre, n'ont pas fait surface dans mon terrain de recherche. La pêcherie me fut présentée, comme une pêcherie autochtone, descendant de l'arrêt Marshall et lié à un cadre institutionnel distinct. La pêche à l'oursin, par contre, me fut présentée, et ce dès mes premiers échanges avec la pêcherie comme, je cite ici les mots de l'administrateur de pêcheries auquel je m'adressais : « détachés de toutes relations sociales historiques », un phénomène purement économique. Par conséquent, les différences radicales entre les peuples autochtones et le groupe dominant euroquébécois peuplant aujourd'hui le Bas-Saint-Laurent (et dont je fais partie) n'ont pas, lors de mes conversations, été soulevées. Cela n'exclut pas que telles différences puissent exister, la pêcherie autochtone reste un lieu d'intérêts pour comprendre ces relations. Les travaux d'Emmanuel Michaux (2007, 2009), par exemple, portant sur les Pêcheries Malécites et l'importance de la pêche pour la Première Nation Wolastoqiyik Wamspekwuk, en font état. La pêche à l'oursin, toutefois, me fut principalement décrite comme ancrée dans l'échange et l'économie de marché, c'est donc principalement à travers ces angles qu'elle sera traitée dans la présente thèse.

En effet, ce qui me fut rapporté, à plusieurs reprises, lors de mon terrain de recherche, est une séparation entre la pêche à l'oursin et toutes formes de socialités. La pêche à l'oursin, me répétait-on sur le terrain, suivait des logiques purement économiques. Donc, me disait-on, cette pêche n'avait aucune explication sociale. Elle répondait à des logiques globales d'offres et de demandes et s'inscrivait dans le parcours commun emprunté par une longue série de ressources halieutiques exportées en vue d'un profit substantiel. Inspirée par une littérature soulignant les limites écologiques et matérielles des phénomènes économiques et montrant les attaches territoriales de ceux-ci (exposée dans le cadre théorique qui suit), j'ai donc d'abord cherché à comprendre cette pêche dans son territoire distinct. Le premier chapitre, ainsi, définira plus en détail ce territoire et la scène alimentaire qui s'en détachent. En traçant un portrait historique des logiques halieutiques à l'œuvre au Bas-Saint-Laurent, je montrerais dans le chapitre les attaches

unissant les débuts de la pêche à l'oursin aux logiques coloniales et institutionnelles libérales canadiennes organisant l'occupation du territoire. Comprendre la valeur, toutefois, demande aussi d'appréhender les actions présentes en œuvre dans la collecte et la vente de l'oursin. Ainsi, le deuxième chapitre se concentrera sur l'échange ; l'action au cœur de la pêche de l'oursin selon les principaux acteurs de l'industrie de l'oursin régionale. Une compréhension des logiques d'échanges permettra de souligner les faibles possibilités économiques liées à l'oursin. Dans le troisième chapitre, je décrirais que, en plus d'une optique de profit relativement faible, le travail nécessaire à la pêche à l'oursin place la pratique dans une situation précaire, représentative des modes d'approvisionnement alimentaire contemporain dominant. De la sorte, appréhender les logiques entourant la valeur de l'oursin permet non seulement de comprendre davantage la signification de la pêche à l'oursin vert bas-laurentien, mais aussi, dans un cadre plus large, d'explorer les frontières des chaînes d'approvisionnements capitalistes — partie intégrante d'une industrie agroindustrielle présentée simultanément comme indélogeable et précaire.

Cadre théorique

Les systèmes alimentaires sont complexes, entremêlés dans des systèmes globaux délicats (Tsing, 2015), continuellement perturbés par un contexte climatique alarmant (Crowther, 2018) et sujets à une croissance rapide de la demande alimentaire mondiale (Godfray et al., 2010). Dans ce cadre, il en émerge des questions préoccupantes de nature environnementale, économique ou encore identitaire. Cela demande que l'on porte une attention particulière aux logiques des systèmes alimentaires. Ainsi, si le système alimentaire agroindustriel dominant montre ses limites (Tsing, 2015 ; McGrath-Pompon, 2016 ; Godfray et al., 2010), les alternatives alimentaires les plus populaires visant à le remplacer peinent à dépasser véritablement les logiques néolibérales qui l'articulent (Meneley, 2004 ; Reynolds et al., 2007 ; Moberg, 2014), du moins de façons réalistes (Agarwal, 2014). Dans cette idée, comprendre la scène alimentaire contemporaine et les initiatives qui s'en détachent demande une compréhension approfondie des logiques du système alimentaire agroindustriel qu'elles critiquent et cherchent à dépasser. C'est dans cet esprit que la thèse suivante cherchera à explorer davantage les dynamiques des chaînes d'approvisionnement agroindustrielles à travers la pêche à l'oursin vert bas-laurentien. Toutefois, comme le soulignent les membres du projet *Sur le futur de l'alimentation et de l'agriculture* (Godfray et al., 2010), une définition de nos systèmes alimentaires aujourd'hui ne peut se faire sans prendre en considération l'époque contemporaine dans laquelle nous vivons ; époque marquée par la crise climatique et l'accroissement des inégalités sociales.

Cette époque, Bruno Latour (2017) la définit davantage. Dans son livre *Où atterrir* (2017), Latour propose que la crise climatique actuelle ainsi que l'explosion des inégalités sociales suivant la dérégulation et l'essor du néolibéralisme soient toutes deux liées à une conception du moderne séparant nature et culture. Pour expliquer son idée, l'auteur décrit deux pôles opposés émergents de cette conception. D'une part, il existerait un attracteur vers le Global⁴, axé sur la modernisation et le progrès technique (Latour, 2017). La course vers le Global serait soutenue par un discours scientifique positiviste « rationnel » ancré dans une objectivité en apparence indiscutable (Latour, 2017). Pourtant, ce même discours aurait failli à prendre en compte d'importants phénomènes

⁴ Les attracteurs Local et Global seront capitalisés pour les distinguer des adjectifs du même n'impliquant pas les mêmes logiques.

comme, par exemple, l'ampleur de la crise climatique. Dans l'étude des systèmes alimentaires, une importante littérature académique, ainsi, vient critiquer les solutions techniques portées par le Global et leurs inefficacités à offrir des solutions durables en ce qui concerne cette crise (Godfray et al., 2010 ; Pechlaner, 2010 ; Altieri et Toledo, 2011 ; Crowther, 2018). À l'opposé de cet attracteur se situe le pôle du Local. Le mouvement vers le Local se définit principalement par opposition à l'attraction vers le Global. Ce mouvement s'ancre ainsi dans « l'attachement au sol, le maintien d'une appartenance aux traditions, l'attention à la terre » (Latour, 2017, p.25). La terre, néanmoins, est trop grande et imbriquée dans des mouvements trop complexes, comme l'urbanisation et les migrations, montre l'auteur. Un retour vers un monde rejetant les mouvements globaux est impossible. Dans le domaine alimentaire, cette impossibilité fut entre autres décrite par Bina Agarwal (2014) ou James Egan (2006), décrivant les limites de mouvements de souveraineté alimentaire dans le monde contemporain. L'idéal vers lequel le Local cherche à revenir n'existe plus (Latour, 2017). Dans cette idée, Latour (2017) propose de placer le Global et le Local aux antipodes d'un vecteur représentant la modernité. Le Global supporte la quête de la modernité. Le Local, quant à lui, s'y oppose. Cet axe de la modernité est en apparence totalisant. L'ensemble des décisions politiques modernes se trouve ainsi tiré dans cette dichotomie. Cette modernité, présente l'auteur, est articulée par une conception des sciences séparant nature et culture. La nature devient ainsi une ressource que l'on peut exploiter pour soutenir les idées de grandeur du Global ou une nature vierge devant être préservée dans une envie de retour au Local (Latour, 2017). Cette séparation, toutefois, est problématique et scientifiquement intenable. C'est d'ailleurs ce que soutiendra Dipesh Chakrabarty (2009) dans son article séminal « The Climate of History: Four Theses ».

Chakrabarty, ainsi, dans son texte, revient sur le problème de l'existence de cette distinction entre nature et culture dans notre conception moderne en quatre thèses. Il commence en montrant que l'idée qu'il existe une frontière entre l'histoire naturelle et l'histoire humaine est insoutenable si l'on reconnaît l'origine anthropique des changements climatiques. Chakrabarty insiste ici sur l'inéluctabilité de ces origines rappelant entre autres l'argument de Naomi Oreskes (2007, dans Chakrabarty, 2009) réifiant l'idée que, malgré des divergences d'opinions concernant des questions de temporalité ou de méthode, l'ensemble du consortium scientifique climatique s'accorde sur les origines humaines du changement climatique. L'impossibilité qu'il existe une

frontière entre humanité et nature néanmoins, continue l’auteur, appelle à une reconsidération des grands récits entourant la modernité et la globalisation. Ces récits, en effet, se basent sur une idée de progrès, progrès ne prenant pas en compte les limites naturelles du globe. Toutefois, plusieurs le montrent (Serres, 1992 ; Moore, 2015 ; Audier, 2017 ; Latour, 2017 ; Charbonnier, 2020), l’économie moderne et le projet de liberté qui s’en détache sont indissociables de limites naturelles. La crise climatique en est un exemple crucial. Il est ici intéressant de reprendre les mots de Bertrand de Jouvenel. Déjà en 1957, ce dernier dénonçait « l’aveuglement fâcheux [face aux limites du monde naturel] du paradigme dominant en faveur d’une “croissance” illimitée du produit national brut (PNB) (Jouvenel, 1957 dans Audier, 2017, p.16) ».

D’où l’importance pour Chakrabarty (2009) de l’idée d’Anthropocène. L’anthropocène — « l’époque de l’empreinte humaine sur l’ensemble des systèmes de la terre du géologique au biotique, du chimiosphérique à l’hydrologique, et du cryosphérique à l’atmosphérique [traduction libre] » (Howe, 2019, p.2) — souligne le caractère irréversible de l’empreinte humaine sur terre. À cet effet, elle présente un cadre théorique attirant à travers lequel critiquer la séparation entre nature et humanité. L’existence même de l’anthropocène montre, toujours selon Chakrabarty (2009), l’importance de mettre en conversation les sciences naturelles et humaines. Il est donc essentiel de repenser l’économie, l’histoire et les sciences sociales dans une compréhension de l’écologie. L’anthropocène en suivant la démarche de Chakrabarty (2009) est un concept utile. En effet, l’idée que l’action humaine ait des conséquences irréversibles et permanentes sur l’ensemble des systèmes terrestres permet de « fournir une référence globale à nos actions, qui soit susceptible de leur donner un sens » (Larrère, 2015, p.46). L’anthropocène se présente ainsi comme ayant la capacité de mettre en lumière des terrains et des objets d’études jusqu’alors dissimulés (Knox, 2020). Pour ces raisons, l’idée d’anthropocène a gagné une traction incontestable dans le monde académique au cours des dernières années (Moore, 2017).

Toutefois, si pour les raisons citées antérieurement, le concept d’anthropocène est attirant, l’idée présente des ambiguïtés. Beaucoup, en effet, critiquent l’incapacité du discours dominant de l’anthropocène à transcender les logiques que lui-même critique (Moore, 2015 ; Larrère, 2015 ; Haraway, 2016 ; Knox, 2020). Les discours dominants de l’anthropocène en plaçant l’Humain — une unité d’action homogène — au cœur de la crise climatique contre la nature — elle, passive,

vierge et intacte — reproduisent une séparation dialectique entre humain et nature, similaire à celle qu'elle-même déplore (Moore, 2017). De plus, l'humanité y étant conçue de manière homogène, les tenants de ce discours sont incapables de préciser les véritables responsables de la crise climatique. Les horreurs de l'anthropocène, plusieurs auteurs le soulignent pourtant, ne sont pas *anthropogéniques*, mais capitalistes et impérialistes (Descola, 2018, Tsing et al., 2020, Ghosh, 2021). À travers les contradictions de l'anthropocène, mais en reconnaissant les avantages d'introniser la période actuelle, certains décident de conserver le terme tout en expliquant ses incohérences (Tsing, 2015 ; Ghosh, 2021). D'autres auteurs ont préféré amener leur propre néologisme : la plantationocène (Haraway et Tsing, dans Haraway et al., 2016), la necrocène (McBrien, 2016 dans Moore, 2017), la chtulucène (Haraway, 2016). Moore, pour sa part, introduit la capitalocène (Moore 2015, 2017, 2018), sujet auquel je voudrais m'attarder.

Selon Jason Moore (2017, 2018), le principal problème de l'anthropocène serait lié à la périodisation de celle-ci. En associant les débuts de la crise écologique à l'aube de la révolution industrielle, moment où les traces des activités humaines sont observables géologiquement, les principaux penseurs de l'anthropocène ne peuvent pointer du doigt les véritables auteurs de la crise (Moore, 2017). Ainsi, alors que l'invention de la machine à vapeur et l'usage du charbon, souvent désigné comme au cœur de la crise, ont permis une accélération redoutable des modes de production modernes ; ils ne sont pas les catalyseurs de ces derniers. Les origines de la crise climatiques, plutôt, se situeraient, selon Moore (2015), dans une transformation des relations unissant pouvoir, capital et nature ayant eu lieu au cours du « long » 16^e siècle (1451-1648). Les raisons de cette transformation, toujours selon l'auteur, seraient attribuables à une transformation des régimes de valeurs (un sujet que soutient aussi Charbonnier, 2020). Une contingence d'évènements liés à la classe sociale, le climat et la démographie auraient mis fin au régime féodal (Moore, 2015). Dans ces conditions, caractérisé entre autres par le petit âge glaciaire, les limites de croissance d'un régime axé sur la productivité de la terre furent particulièrement visibles. Les empires de l'époque, ainsi, de manière à conserver leur pouvoir, pouvoir s'effritant devant la stagnation des possibilités de croissances sociales, auraient cherché de nouvelles possibilités permettant d'imaginer un avancement social, un progrès. De la sorte, à l'aide du développement de nouvelles technologies et techniques, la mesure de la valeur serait passée de la terre, vers le travail, donnant ainsi naissance aux bases du capitalisme. Cela fut possible grâce au

développement de nouveaux outils permettant de transformer le travail humain et extrahumain en une augmentation de la production. Dans ces conditions, le pouvoir des empires coloniaux dépend de la découverte et l'exploitation de nouvelles natures — le travail, l'énergie, la nourriture et les matières premières. Cela aurait entraîné une « révolution paysagère sans précédent dans l'histoire humaine [traduction libre]⁵ (Moore, 2017, p.613). » Cette nouvelle conception de la valeur, alors centrée sur la productivité du travail et l'ubiquité territoriale, articule une nouvelle organisation du territoire et des nouvelles logiques d'exploitation de la nature au cœur de la crise climatique actuelle.

Pour la présente thèse, en bref, le cadre de la capitalocène est pertinent. Les logiques agroindustrielles, en effet, sont présentées comme insoutenables à long terme (Godfray et al., 2010 ; Pechlaner, 2010; Altieri et Toledo, 2011). Je présenterais d'ailleurs ces limites dans le contexte de la pêche. Toutefois, comme mentionnés plus haut, ses systèmes alimentaires ne peuvent être compris sans une compréhension de l'époque dans laquelle ils se sont formés (Godfray et al., 2010). Les idées amenées par la capitalocène permettent une plus ample compréhension de cette époque forgée entre autres par une séparation dialectique entre humain et nature ayant permis aux grands empires modernes d'utiliser les ressources naturelles à des fins de productions durant le 16^e siècle. Séparation qui aurait été causée selon Moore (2015), par une transformation des régimes de valeurs. Dans cette logique, appréhender l'époque contemporaine demande de comprendre la façon dont la valeur s'y forme et y évolue. Ainsi, de façon à appréhender les logiques des systèmes agroindustriels contemporains, étudier comment la valeur émerge et se transforme au sein de ses systèmes paraît judicieux.

Le concept de valeur, dans ce cadre, est une idée intéressante. Une théorie portant sur la valeur, plusieurs le soulignent, est en effet une manière de questionner le néolibéralisme (Graeber, 2001) et les logiques de la capitalocène (Tsing, 2015 ; Moore, 2018). Au-delà de sa capacité à interroger les logiques contemporaines, l'idée d'une théorie anthropologique portant sur la valeur est depuis longtemps populaire en anthropologie. En effet, une telle théorie permettrait de transcender une méthode anthropologique descriptive axée sur la comparaison culturelle en proposant une théorie anthropologique capable d'assimiler la façon dont, dans une logique

⁵ Traduction originale: « This entrained a landscape revolution unprecedented in human history ».

commune, les sociétés définissent ce qui est important (Graeber, 2001). La question de la valeur donc est mobilisée à plusieurs reprises en anthropologie. Avant les années 50 néanmoins, le concept n'est pas réellement défini. Les valeurs d'un groupe (un mot qui d'ailleurs est majoritairement à l'époque utilisé au pluriel) sont davantage utilisées comme outil comparatif. Au début des années 1950 toutefois, l'anthropologue Clyde Kluckhohn offrira une première tentative de définition du concept de valeur – ce qui est désirable. Le projet de Kluckhohn, à l'époque, est de redéfinir l'anthropologie américaine stagnante en transformant la discipline anthropologique en l'étude comparative de la valeur. Le projet empirique de l'auteur néanmoins, s'avérera un échec, si bien que son idée de valeur ne laissa aucun héritage théorique concret en anthropologie (Graeber, 2001). Suite à Kluckhohn néanmoins, plusieurs chercheront, à leur tour à définir la valeur. Graeber (2001) qui, dans la première partie de son livre *Towards an Anthropology of Value*, passe en revue les différentes façons dont les chercheurs en sciences sociales ont abordé le concept de valeur, propose de diviser ses diverses approches en trois groupes : économique, sociologique et linguistique.

Commençons par les théories découlant de l'approche linguistique, principalement influencée selon Graeber (2001), par les travaux de Ferdinand de Saussure. Dans l'idée de la sémiotique de Saussure, en effet, l'ensemble des systèmes organisant le social suivent les mêmes principes. Le langage et la valeur de la sorte se forment de façon similaire, et ce, pour Saussure à travers la négation. Un mot, en effet, ne fait de sens pour Saussure que lorsque l'on prend en compte l'ensemble des autres mots. La conception du rouge est différente dans une société où le brun n'existe pas (Graeber, 2001). La valeur, dans cette approche, est comprise dans les contrastes. Concevoir la valeur d'une chose ne se fait pas à travers ce que la chose est, mais plutôt à travers ce que la chose n'est pas. Si l'idée est intéressante, elle a aussi ces limites. D'abord, si elle permet d'identifier une différence entre deux objets de valeur, elle ne permet pas une prise en compte de la taille de cette différence. Certains auteurs, rappelle Graeber (2001), comme Louis Dumont, ont réussi à dépasser ce problème en introduisant une idée de hiérarchie dans leurs travaux, toutefois, comprendre la valeur, dans ce cadre, demandent une compréhension totale de l'ensemble des éléments présents dans une société, de façon à pouvoir les comparer. La société doit être conçue comme étant fixe et circonscrite si bien que les théories issues de l'approche saussurienne ne permettent pas de prendre en compte un changement dans la conception de la valeur. Dans le cadre

d'un travail sur la capitalocène cherchant à comprendre la manière dont la valeur fluctue dans le monde contemporain, les théories saussuriennes ne sont donc pas appropriées.

Les deux autres approches décrites par Graeber ne sont pas, elles non plus, adéquates dans le cadre de cette thèse. D'abord, il existe les théories formalistes issues des grandes théories économiques libérales. Théories portées par Ricardo, Mills ou Smith s'appuyant sur une idée d'avancement social directement lié à la croissance économique (Vivien, 2001). La valeur, dans ce cadre, est inévitablement liée à l'accumulation de capital qui est vue comme la seule avenue vers la liberté humaine (Vivien, 2001). Ces théories sur lesquelles reposent toujours aujourd'hui nos institutions capitalistes sont insoutenables. Non seulement leurs promesses sociales sont inatteignables (Vivien, 2001 ; Graeber, 2001 ; Rosa, 2015), mais, comme nous l'avons vu précédemment, en ne prenant pas en compte les limites du monde naturel elle participe aussi à l'instabilité climatique contemporaine. Une des premières critiques portées à ces théories concerne la tendance des formalistes à considérer le marché comme un principe organisateur propre à l'ensemble des sociétés humaines. C'est d'ailleurs de cette critique que se détacheront les théories économiques substantialistes, représentées, entre autres, par Karl Polanyi. Dans son ouvrage classique *La Grande Transformation* ([1944], 1983), en effet, Polanyi, en reprenant l'histoire économique britannique moderne montrera que, en dépit de ce qu'avancent les théories libérales de l'époque, le marché n'est pas autorégulé, mais se construit, dans certaines sociétés, à travers une série d'événements historiquement contingents et socialement constitués. L'ouvrage de Polanyi dénonce, à juste titre, les préconceptions du libéralisme classique en laissant un héritage théorique toujours pertinent en sciences sociales⁶ (Maucourant, 2001). Les théories de la valeur qui s'en sont détachées, néanmoins, si elles permettent d'affirmer que différentes sociétés organisent différemment leurs modes de distribution, restent critiquées. En effet, elles ne permettent pas d'expliquer les choix individuels faits lors des transactions (Graeber, 2001).

Graeber (2001) rappelle que le débat entre formaliste et substantiviste est conçu pour beaucoup comme dépassé en anthropologie contemporaine. Il montre aussi, toutefois, que la

⁶ Il présentera, par exemple, une conception de la production comme une « interaction entre l'homme et la nature » (Polanyi, 1983, p.180) et dénoncera l'abstraction de la terre dans l'économie de marché libérale, des critiques qui s'étendent au néo-libéralisme contemporain articulant ce que Moore présente comme la capitalocène.

plupart des approches portant sur la valeur en anthropologie économique aujourd'hui retombent dans des pièges similaires. D'une part, il présente les théories économistes, dans lesquelles trônent l'image de l'*homo economicus*, héritées des théories formalistes, auxquelles Graeber associe Pierre Bourdieu ou Arjun Appadurai. Pour Graeber (2001), ces théories expliquent la valeur à travers l'intérêt personnel et un désir d'accumulation chez l'individu, tout en négligeant de prendre en compte l'importance de la société dans l'équation de la valeur. D'autre part se situent les théories de la valeur découlant du structuralisme saussurien. Selon Graeber, ces théories tendent à comprendre la valeur comme une forme de comparaison à l'intérieur d'un système de catégories précis. Graeber préfère cette idée à celle des théories économiques formalistes, car elle permet de prendre en compte l'existence de totalités sociales dans la détermination de la valeur. Néanmoins, pour l'auteur, dans cette idée la valeur reste ancrée dans un contexte spécifique au-delà duquel elle perd son sens. Ces deux courants théoriques sont, toujours selon Graeber, unis par une problématique commune, leur inhabilité à prendre en compte les changements et les transformations. Selon Graeber (2001), en effet : « l'[é]conomisme tend à réduire toutes les actions à l'échange ; les saussuriens ont de la difficulté à gérer avec les actions de toutes sortes [traduction libre]⁷ » (p.46). Si ces théories sont inadéquates selon Graeber (2001), c'est qu'elles conçoivent la valeur comme inerte, soit rattachée à des objets échangeables ou à des catégories fixées dans un modèle social inébranlable. Pour l'auteur, toutefois cette compréhension de la valeur est problématique et ancrée dans une conception parméniennienne sur lequel repose les sciences occidentales qui, en fixant l'objet spatialement et temporellement, permet de le rendre compréhensible, susceptible à être mesurée précisément. Cette vision facilite la création de modèles. Les objets, défend pourtant Graeber, en se basant sur une approche héraclitéenne, ne sont pas fixes. Ils sont en constante transformation et, ainsi, doivent être analysés à travers leurs dynamismes. La valeur de la pêche commerciale à l'oursin, en effet, je le présenterais dans cette thèse, ne peut être comprise dans un modèle fixe, l'appréhender demande une prise en compte des dynamismes du territoire dans lequel s'ancre la pratique.

Un autre courant théorique portant sur la valeur anthropologique émerge toutefois à la fin des années 60, alors que la séparation entre le marxisme orthodoxe et la théorie sociale de

⁷ Traduction originale : « Economism tends to reduce all action to exchange; Saussureans have trouble dealing with any action of any sorts. »

l'évolution de Morgan et Engel offre la possibilité d'une anthropologie économique marxiste (Graeber, 2001). Ce courant est, dans le cadre présent, pertinent. Le marxisme conçoit la valeur comme créée à travers l'action créative. De cette façon, le marxisme permet une conception dynamique de la valeur. La société, elle-même, n'est pas un fait, elle se reproduit à travers les actions productives. C'est d'ailleurs ce que Moore (2015) défend dans sa conception de la capitalocène. La société contemporaine ne va pas de soi, elle se reproduit, cela à travers des logiques d'exploitation unissant pouvoir dominant, capital et valeur. La conception marxiste de la valeur, semble dans ce cadre approprier pour comprendre les logiques de la capitalocène. Cette conception, néanmoins, pose problème en anthropologie, car elle semble ignorer les sociétés sans-états (Appadurai, 1986, Graeber, 2001). La théorie marxiste classique en effet, ne peut se comprendre que dans les sociétés où il existe un marché, une idée difficilement conciliable pour plusieurs anthropologues économiques.

À cet effet, les travaux d'Anna Tsing sur la valeur sont intéressants. Tsing incorpore la distinction entre dons et marchandises de Marcel Mauss (2007) au cadre théorique marxiste. Cela permet une analyse marxiste permettant l'existence de société sans-marché. Tsing, tout comme Appadurai (1986) avant elle, conçoit la valeur marchande comme attachée temporairement à l'objet et non comme une caractéristique inhérente à ce dernier. L'objet, pour les deux auteurs donc, n'est pas essentiellement marchand, il ne sera une marchandise qu'à un certain point de sa vie sociale. Là où les travaux de Tsing et d'Appadurai divergent, par contre, sont sur les caractéristiques qui définiront ce statut de marchandise. Pour Appadurai, de la sorte, tout objet échangé est, à un moment donné, une marchandise ; la marchandisation étant une condition de possibilité de l'échange (Appadurai, 1986). Cette conception de la marchandise permet à Appadurai d'amener une discussion sur la circulation des choses au sens large, indépendamment du régime de valeur auquel elles sont associées (Appadurai, 1986). Tsing (2013) dans son article « Sorting out commodities: How capitalist value is made through gifts » (2013) adopte une définition moins inclusive de la marchandise. Tout en reconnaissant que ce concept puisse être défini plus largement, l'auteure, son objectif étant de comprendre le fonctionnement des chaînes d'approvisionnement capitaliste, se concentre uniquement sur les marchandises capitalistes. Dans le cadre de l'oursin, étant donné que l'échange de l'échinoderme suit des logiques capitalistes, la définition de la marchandise de Tsing, plus précise dans ce cadre, est utile.

Tsing ainsi ancrera la marchandise dans le système capitalisme, cela en adoptant la distinction entre marchandises et dons. Les dons se comprennent comme « l'ensemble des objets d'échanges dans lesquels des parties du donneur [humains et non humains] sont incorporées, prolongeant les relations sociales au-delà de la transaction [traduction libre]⁸ (Tsing, 2013, p. 23) ». De la sorte, il est possible, pour Tsing, qu'un échange puisse se faire sans marchandise. Les échanges capitalistes, néanmoins, Tsing précise dépendent de la transformation des dons en marchandises et ce, car la valeur capitaliste est créée à travers cette transformation. Tsing s'appuie sur une vision marxiste de la valeur. De ce fait, elle utilise la catégorisation de Marx (1969) distinguant « valeur d'usage » de « valeur d'échange » — « un "rapport quantitatif" de la façon dont la valeur d'usage est transformée de façon arbitraire et purement relative au sein du système capitaliste » (Marx, 1969, p.52). La valeur d'échange donc représente le profit attribué à la transformation du travail en capital. Alors que la valeur d'échange de Tsing ne diffère pas vraiment de la définition initiale associée au terme. L'idée de la valeur d'usage se doit d'être précisée. En effet, selon Marx, la valeur d'usage se comprend par le travail nécessaire à la production de la marchandise. Si Marx lui-même ne précise pas la nature de ce travail (Graeber, 2001 ; Moore, 2015), la théorie marxiste se situe souvent dans une conception centrée sur le travail humain. Il est important de préciser donc que dans la conception de Tsing, ce travail représente le travail humain et extrahumain.

Dans les chaînes d'approvisionnement, le pouvoir du capitalisme ainsi serait de transformer le travail humain et extrahumain en valeur marchande, cela en détachant les relations sociales incorporées dans les objets, et en transformant ce qui était préalablement des dons en marchandise. Ce mécanisme est essentiel à la création de la valeur marchande, mais plonge aussi les chaînes d'approvisionnement capitaliste dans une précarité certaine. En effet, le capitalisme entre autres dans les sites alimentaires comme dans la pêche, selon Tsing, dépend des écologies créant les relations sociales qui seront transformées en valeur marchande. « Au sein de nos systèmes de production alimentaire, les capitalistes exploitent les écologies non seulement en les transformant, mais aussi en tirant avantage de leurs capacités [traduction libre] » (Tsing, 2015,

⁸ Traduction originale : « My gifts include all objects of exchange in which parts of the giver are embedded, extending social relations beyond the transaction. »

p.62). Ces écologies, néanmoins, ne peuvent être intégralement contrôlées au sein du capitalisme, les relations se forment aux dépens de l'emprise des producteurs (Tsing, 2015). Tsing appelle ce processus accumulation par captation. Ce processus d'accumulation néanmoins, est très fragile. Il dépend essentiellement de relations sociales non-capitalistes ne pouvant pas être contrôlées. Cela rend l'ensemble du système indéniablement précaire (Tsing, 2015).

Comprendre la valeur de l'oursin à travers sa transformation en marchandise dans les chaînes d'approvisionnement est utile à plusieurs égards. Cela permet de souligner les attaches capitalistes de la pêche à l'oursin, tout en accentuant la dépendance de cette pratique dans les écosystèmes d'où il provient. Bien que la pêche à l'oursin bas-laurentien soit indéniablement ancrée dans des logiques capitalistes, elle est aussi extrêmement dépendante de l'écosystème fluvial du Saint-Laurent. Cette conceptualisation de la valeur, néanmoins, si utile ne semble pas complète dans le cas présent. De la sorte, la valeur marchande de Tsing, ancrée dans le capitalisme, est directement liée à l'accumulation de capital. En effet, précise Tsing, toujours inspiré de Marx, « le capitalisme est un système servant à concentrer la richesse, ce qui rend possibles de nouveaux investissements, qui peuvent davantage concentrer la richesse. Ce processus est l'accumulation [traduction libre]⁹ (Tsing, 2015, p.62) ». La valeur marchande, ainsi, est basée sur une volonté de concentration de la richesse. Bien sûr, la valeur marchande ne constitue pas l'intégralité de la valeur liée à un objet. L'objet, nous l'avons vu, commence sa vie en tant que don où il aura une valeur d'usage allant au-delà du désir d'accumulation de richesse. Néanmoins, pour que l'accumulation par captation fonctionne, il doit exister un moment dans la vie sociale de l'oursin où ce dernier est dénué de relations sociales autres que celles liées à l'échange. C'est ce qui lui permet, ultimement, d'être vendu à profit. Comme tel, au sein des Pêcheries Malécites, il est possible d'observer une absence de liens sociale, au-delà des relations liées à la vente potentielle, entre les pêcheurs et les oursins qu'ils pêchent. Pourtant, même dans cette période, où l'oursin est conçu uniquement en fonction de sa vente, il est difficile d'associer les motivations du pêcheur uniquement à une accumulation de capital.

⁹ Traduction originale: « Capitalism is a system for concentrating wealth, which makes possible new investments, which further concentrate wealth. This process is accumulation. »

Cela, pour une raison simple, la pêche de l'oursin bas-laurentien en raison de dynamiques liées aux marchés, au travail nécessaire, ainsi qu'au cadre légal duquel elle dépend ne permet pas une accumulation significative de capital. Ce n'est pas que la pêche à l'oursin ne rapporte pas d'argent, une certaine accumulation est possible. Cette accumulation participe certainement au désir des pêcheurs de continuer cette pratique. Cette accumulation ne permet pas d'expliquer pourquoi la pêche à l'oursin a débuté néanmoins. La transformation de l'échinoderme en marchandise, en effet, ne permet pas un apport monétaire substantiel. L'énergie investie dans la mise en place de cette pêche aurait facilement pu être investie ailleurs, et ce, pour des profits plus significatifs. Dans ce cadre, il apparaît essentiel d'adopter une conception de la valeur qui permet de considérer la pêche à l'oursin au-delà de la marchandisation de l'échinoderme et de l'accumulation de capital subséquente.

À cet effet, la conception de la valeur de David Graeber (2001) semble appropriée. Graeber (2001) propose une définition de la valeur axée sur l'action plutôt que sur l'objet. De la sorte, alors qu'autant pour Tsing que pour Appadurai la valeur est attachée à un objet ; la valeur marchande créée au cours de l'échange ou au cours de l'accumulation par captation venant ainsi, lors de la phase marchande, s'imprégner dans l'objet. Pour Graeber, l'objet en lui-même est peu important. C'est l'action elle-même qui a de la valeur. Dans ce cadre, la valeur peut être comprise comme des actions, dynamiques, dans lesquelles les individus décident d'investir leur énergie créative. C'est donc l'énergie créative des individus à travers leurs actions qui constitue la valeur de la pratique. Pour ce qui est de la pêche à l'oursin, cette énergie créative est investie dans l'échange, mais aussi dans la pêche elle-même. L'idée de valeur de Graeber en effet permet toujours de considérer l'échange. L'échange est une action dans laquelle les pêcheurs décident d'investir leur énergie. L'échange et ces implications, telles que les logiques capitalistes et la précarité de l'accumulation par captation, restent pertinents en suivant la conceptualisation de Graeber (2001). Cette conception, toutefois, nous permet aussi de dépasser le cadre unique de cet échange et de réfléchir aux autres types d'actions impliquées, dont une est particulièrement pertinente : la pêche. Considérer la pêche comme ayant de la valeur en elle-même, ainsi, permet d'expliquer de façon plus complète les raisons pour lesquelles la pêche à l'oursin a débuté dans l'estuaire du Bas-Saint-Laurent. Conceptualiser la valeur d'un point de vue de l'action permet, de la sorte, de comprendre que, alors que la pêche commerciale de l'oursin vert par la Première Nation Wolastoqiyik

Wahsipekuk répond à des logiques transnationales d'offres et de demandes liées à un contexte global de précarité climatique, elle reste par ailleurs ancrée à des logiques locales situées dans un territoire dans lequel plusieurs réalités s'enchevêtrent.

Chapitre 1 : Spectres, passés et présents

Comprendre la pêche à l'oursin, par contre, demande que l'on s'attarde plus en détail sur le territoire bas-laurentien et la scène alimentaire qui s'en détache. En effet, les produits alimentaires prennent vie sur ce territoire. De la sorte, comme je l'expliquerais au cours de ce chapitre, les aléas de la région bas-laurentienne jouent un rôle incontestable en ce qui a trait à la direction future des ressources naturelles alimentaires qui occupent la région. Dans cette idée, appréhender le territoire bas-laurentien et les logiques qui en découlent est essentiel dans une compréhension de la valeur de l'oursin vert du Saint-Laurent.

1. Le Bas-Saint-Laurent : entre industrialisation et décroissance

Le Bas-Saint-Laurent est fréquemment présenté comme une terre fertile au développement d'une offre agroalimentaire durable (Doyon, 2020). Cette vision est constamment réaffirmée par l'émergence continue d'initiatives agroalimentaires non conventionnelles, unies autour d'une redéfinition écologique et coopérative de la production alimentaire (Doyon, 2020). La *Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent*, en œuvre depuis 1996 et rassemblant un vaste réseau d'acteurs agricoles bas-laurentiens, se présente comme un exemple de la mise en place de cette perspective. Ainsi, malgré les fondations agroindustrielles de la scène agroalimentaire régionale, économiquement portée, entre autres, par la production laitière conventionnelle (51 % des entrées monétaires agricoles de la région [Doyon, 2020]), celle-ci reste présentée comme un milieu propice à l'arrivée de nouvelles initiatives alimentaires durables.

Parmi ces initiatives s'inscrit un mouvement de valorisation de la consommation des produits agroalimentaires bas-laurentiens. À l'instar d'une tendance mondiale vers une alimentation locale, ces mouvements réagissent à des critiques posées à l'égard de la globalisation encouragées par des sentiments de nostalgie et de crainte liés à une homogénéisation pressentie du paysage alimentaire mondial (Steenkamp et Jong, 2010 ; Srinivas, 2007) ainsi qu'à une préoccupation environnementale croissante (Dickie, 2009; Godfray and al., 2010; Agarwal, 2014). À cet effet, les mouvements de promotions de produits territoriales sont souvent compris comme

une alternative au modèle alimentaire agroindustrielle (Boulianne et Laviolette dans Krawczyk-Wasilewska et Lysaght, 2015). Henry G. West (2016) décrit leurs attraits. Pour l'auteur, les produits territoriaux, en représentant l'écologie distinctive (sociale et territoriale) dans laquelle ils sont conçus, permettent à certaines communautés de renforcer leur économie régionale, ainsi que d'affirmer leur image locale et leur identité (West, 2016). C'est en suivant une logique comparable qu'une série de mesures visant la promotion de la demande agroalimentaire du territoire bas-laurentien furent mises en place. Un nombre important de producteurs de la région, en ce sens, décident de présenter leurs produits comme bas-laurentiens. *Terroirs & Saveurs*, une association visant la promotion de l'agrotourisme québécois, présente sur son site internet une multitude de produits divers en provenance de la région. Similairement, *Saveurs du Bas-Saint-Laurent*, un organisme cherchant à promouvoir et à commercialiser les produits alimentaires bas-laurentiens inclut plus de 1400 produits.

L'importance d'une consommation agroalimentaire territoriale, ainsi, est particulièrement visible sur le territoire bas-laurentien. À titre d'exemple, le village du Bic dans lequel je me suis installé lors de mon terrain de recherche compte, entre autres, deux restaurants gastronomiques, une boulangerie, une poissonnerie, et une boutique de crème glacée servant aussi de comptoirs pour divers producteurs des environs. Tous font la promotion d'un modèle d'approvisionnement local. L'épicerie du village présente une importante offre de produits étiquetés comme bas-laurentiens ou locaux : agneaux de Saint-Fabien, bières du Kamouraska, fromages des Basques, des gentils familiers pour les quelque 3000 habitants du village. Pour ajouter à l'offre, un marché public hebdomadaire permet aux producteurs des environs de vendre directement leur produit. Et, bien que Le Bic, abritant un parc National, soit incontestablement un pôle touristique, son offre alimentaire reste représentative des villages côtiers des environs dans lesquelles restaurants, marchés publics ou microbrasseries ne cessent de se multiplier. Le domaine des pêches n'est pas exclu de cette mise en valeur des produits régionaux. Le label *Fourchette bleue*, actif depuis 2009, identifie et promeut les produits halieutiques bas-laurentiens et gaspésiens à l'échelle du Québec. Par ailleurs, le collectif *Manger notre Saint-Laurent* mis en place en 2018 par des chercheurs de l'université Laval vise la « [mise] en valeurs [des] ressources animales et végétales comestibles issues du Saint-Laurent [la promotion du] plaisir de manger ces aliments locaux et l'autonomie alimentaire (Manger Notre Saint-Laurent, 2022) ». Le développement d'une offre agroalimentaire

durable et ancrée dans le territoire, donc, est une facette importante de la scène alimentaire de la région.



Figure 1 : Carte agrotouristique du Bas-Saint-Laurent et son index. Images tirées du pamphlet *Saveurs et Gourmandise, 2021* distribué dans les lieux touristiques de la région.

S’il est important, pour moi, d’établir la place considérable qu’occupe la promotion des produits régionaux au Bas-Saint-Laurent, c’est pour mieux exprimer le contraste entre cette réalité et la manière dont l’oursin vert dans les chaînes d’approvisionnement, cette affirmation me surprenait peu lorsqu’elle provenait de pêcheurs se concentrant sur l’exportation de l’échinoderme. Elle ne me déconcertait pas non plus lorsqu’elle provenait de biologistes marins, comme Michel, auteur du courriel suivant :

« Je vous signale malgré tout que la pêche à l’oursin n’a, à mon avis, aucun ancrage social ou culturel. Elle a démarré au début des années 1990 dans l’estuaire, principalement à l’entrée du Saguenay, pour des raisons simplement commerciales (exportation). »
(Communication par courriel, 30 juin 2021)

Après que je me présente en tant qu’étudiante en anthropologie, une discipline qui pour la plupart des individus que je rencontrais restait ancrée dans l’analyse culturelle, il était fréquent que l’on m’avertisse sur les limites apparentes d’une compréhension sociale de la pêche commerciale. Il

existait, me faisait-on comprendre, des produits plus propices à l'analyse culturelle : le bourgot¹⁰, par exemple, me fut proposé plusieurs fois. Ce genre de commentaires, en effet, présente un exemple plutôt représentatif de l'amorce de la majorité de mes rencontres.

Mais, si elle était plutôt attendue lorsqu'elle provenait de biologistes ou de pêcheurs, cette conception de l'oursin, comme détaché de la scène agroalimentaire bas-laurentienne, m'apparut plus surprenante lorsqu'elle était prononcée par des acteurs directement impliqués dans la promotion de produits territoriaux. Pourtant, elle apparut dans les premières minutes de ma rencontre avec Sophie, dans les cuisines dans son restaurant alors qu'elle préparait en prévision du service du soir, un menu axé sur les produits de la région : flétan du Saint-Laurent, agneau local, algues et pousses cueillies dans les environs. La cheffe, impliquée dans le collectif *Manger notre Saint-Laurent*, a réifié, à son tour, le narratif présenté :

« Pour un québécois un oursin là, c'est ce que tu trouves sur le bord de l'eau, mais vides, puis que tu mets en décoration sur le bord de ta fenêtre. Tu sais, dans l'imaginaire, puis dans la culture québécoise, l'oursin ne fait pas vraiment partie [...] c'est vraiment une bibitte qui est, qui a été réclamée, puis un marché qui est vraiment grandement extérieur. (Entrevue Sophie) »

Les mots de Sophie, malgré son rôle dans la promotion des produits de la mer territoriaux, furent prononcés d'un ton neutre, factuel. L'oursin, au Québec, au moment présent à tout du moins, n'avait pas de lien, me disait-on, avec l'écologie sociale bas-laurentienne. L'échange de l'échinoderme, plutôt, m'était décrit comme ancré dans une économie de marché, lié à des logiques d'offres et de demandes ainsi qu'à des réseaux d'échanges transnationaux. Cette idée était sensiblement incompatible, pour mes interlocuteurs, à des attaches sociales territoriales. Cette frontière tracée entre produits territoriaux et produits destinés à l'exportation rappelle l'argument de Bruno Latour (2017) portant sur la dichotomie entre le Global et le Local expliqué dans le cadre théorique. Dans ce chapitre, néanmoins, nous verrons que, en dépit de l'existence de cette séparation entre produits alimentaires destinés à l'exportation et produits territoriaux dans le discours de mes interlocuteurs, cette frontière est extrêmement poreuse. En effet, les produits alimentaires, commerciaux ou territoriaux se détachent d'un territoire commun dont les logiques jouent un rôle incontestable en ce qui a trait à leur direction future. Comprendre la manière dont

¹⁰ Aussi connu sous le nom de buccin, le bourgot est un escargot de mer carnivore particulièrement populaire depuis quelques années dans les marchés régionaux.

la pêche à l'oursin bas-laurentien a commencé dans les Pêcheries Malécites permet de souligner la friabilité de cette barrière.

2. Crise de la morue

La pêche à l'oursin des Pêcheries Malécites a commencé en 2006. Comprendre la manière dans cette pêche a débuté, néanmoins, demande une prise en compte plus large du contexte historique de la région du Bas-Saint-Laurent. Les logiques de pêches et d'exploitations des ressources naturelles de la région, en effet, ne sont pas uniquement liées au territoire tel qu'il est observable aujourd'hui, mais sont aussi attachées à des fantômes — « des vestiges et des signes d'un ancien mode de vie toujours chargé dans le présent [traduction libre]¹¹ » (Tsing et al., 2017, p. G 1). Ces fantômes si matériellement absents du territoire aujourd'hui, continuent à habiter la région en exerçant une influence indéniable sur l'organisation de la vie bas-laurentienne. Dans le cas de l'oursin, certains de ses fantômes sont particulièrement importants. C'est le cas, en premier lieu, du fantôme de la morue, une espèce pivot dans l'organisation des modèles halieutiques canadiens actuels. La pêche de la morue atlantique, de la sorte, malgré l'effondrement de la biomasse de l'espèce à la fin du 20^e siècle, joue toujours un rôle actif dans l'organisation de l'industrie halieutique de l'est du Canada. De la sorte, alors que la visibilité de la morue dans l'industrie halieutique fut drastiquement restreinte aux suites de la quasi-extinction de l'espèce à la fin du 20^e siècle, son fantôme continue de souligner la précarité de l'industrie halieutique et la fragilité du système sur laquelle elle repose.

En effet, porter une attention particulière à certains fantômes, comme celui de la morue, peut nous permettre de comprendre davantage les dynamiques se situant au cœur du territoire à travers lequel se forme la valeur de la pêche à l'oursin aujourd'hui. Si récemment, les valeurs de débarquements annuelles de la morue sont minimales en comparaison avec les autres pêches (Pêches et océans Canada, 2021a.), la morue fut, pendant presque 500 ans, un pilier des industries halieutiques s'approvisionnant dans les eaux canadiennes (Emery, 1992). Ainsi, la morue conserve une forme fantomatique importante dans l'articulation du domaine halieutique de l'est du Canada dans lequel la pêche à l'oursin est ancrée. Avant d'éclaircir les relations entre les pêches de l'oursin

¹¹ Traduction originale: « vestiges and signs of past ways of life still charged in the present ».

et de la morue, il semble essentiel de souligner l'importance de cette dernière dans le domaine halieutique canadien aujourd'hui.

2.1. Morue atlantique (~1500 à 1992)

*Tairay ie la Morue heureufement feconde,
Qui par tout cette mer en toutes parts abonde ?
Morue fi tu n'es de ces mets delicats
Dont les hommes frians affoifonnent leurs plats,
Je diray toutfois que de toy fe fustente
Preque tout l'Univers. O que fera contente.
Celle perfone un jour, qui a fa porte aura
Ce qu'un monde eloigé d'elle recherchera !
(Lescarbot, 1609, p.24)*

Il est difficile d'identifier, avec exactitude, les dates précises du début de la pêche à la morue canadienne à des fins commerciales par les Européens. Il est toutefois reconnu que, vers la fin du 15^e siècle, des marins basques se rendaient régulièrement dans les eaux canadiennes où ils pêchaient la morue et la baleine (Richards, 2003). Néanmoins, malgré ces premiers voyages de pêches basques dans les eaux canadiennes, c'est les voyages exploratoires de John Cabot et de Gaspar Corte-Real à l'aube du 16^e siècle (1497-1502) autour des côtes de Terre-Neuve qui firent valoir le potentiel d'une industrie autour de la pêche à la morue pour les Européens (Richards, 2003). Au retour, en effet, les marins prenant part à l'expédition décrivent des eaux si riches en poissons que les bateaux peinaient à traverser la masse dense de morues atlantiques environnantes (Emery, 1992). Dès le début du 16^e siècle, les Bretons, les Normands, les Espagnoles, les Français, les Britanniques et les Portugais se rendront dans les eaux canadiennes pour pêcher la morue. Dès la fin du siècle, les pêcheries de morues seront une industrie prééminente d'une Europe nouvellement moderne, la ressource circulant abondamment dans les circuits mercantiles de l'époque (Richards, 2003). Pendant près de 400 ans, l'industrie de la pêche à la morue atlantique continuera de croître, les nouvelles technologies halieutiques et l'intérêt persistant pour la ressource permettant une augmentation presque ininterrompue du volume des débarquements jusqu'au 20^e siècle (Richards, 2003).

La popularité de l'industrie s'explique non seulement par l'apparente abondance du poisson dans les eaux canadiennes, mais aussi par ses propriétés nutritives enviables. Le goût de la morue, lui-même, ne constitue pas l'attrait du poisson. Les quelques vers mis en épigraphe, tiré

de l'ouvrage *Les muses de la Nouvelle-France*, écrits par Marc Lescarbot (1609), le soulignent bien. Si le goût de la morue est ordinaire, sa valeur nutritionnelle, elle, est, pour l'époque, exceptionnelle. La chair de morue se conserve remarquablement bien et préserve, sous sa forme séchée et salée, une haute teneur en protéine (Richards, 2003). La morue séchée se présente ainsi comme une denrée de base pour les esclaves des colonies européennes dans les Indes orientales, ainsi qu'un ajout important à la diète des administrateurs coloniaux (Richards, 2003). La chair du poisson deviendra aussi un incontournable de la diète européenne moderne, dans une période où la consommation de viande animale est à la baisse (Richards, 2003).

Dès les débuts de l'industrie, les qualités nutritives de la morue seront soutenues ; des avantages qui continueront à être soulignés plus de 350 ans après l'émergence de l'industrie. Ainsi en 1955, Vladim D Vladykov, dans un rapport publié par le département des pêcheries du gouvernement du Québec, introduira le poisson de la façon suivante :

« Il n'y a pas de poisson plus important pour l'humanité que la Morue. On peut la trouver sur la table du pauvre comme dans les festins des rois. Sa chair blanche et savoureuse est un mets nourrissant et complet. Salée, séchée, congelée ou en conserve, elle se garde bien pendant plusieurs mois. À l'huile de foie de Morue, cet élixir magique qui fut longtemps la seule source connue des vitamines A et D, des générations d'enfants du monde entier doivent leur bonne santé. » (Vladykov, 1955, p.1)

Entre le 15^e et le 20^e siècle donc, les morues atlantiques canadiennes seront pêchées abondamment et constitueront la ressource halieutique dominante pour les pêcheurs s'approvisionnant dans les eaux canadiennes (Emery, 1992). Si retracer exhaustivement l'histoire de l'exploitation de cette ressource est démesuré dans le cadre de ce mémoire (à ce sujet voir Richards, 2003), il est essentiel pour comprendre l'industrie halieutique actuelle de saisir l'importance historique et économique de cette industrie. En effet, par sa présence inégalée en tant que ressources halieutiques canadiennes, la morue atlantique conserve une présence significative dans les dynamiques de pêches de l'est du Canada. La pérennité de l'influence de la morue, toutefois, n'est pas reliée qu'à sa prospérité passée, elle évoque aussi les conséquences substantielles de sa quasi-extinction à la fin des années 1900.

2.2. Crise de la morue

Un rapide coup d'œil à la section des pêches des *Statistiques Historique du Canada* (Statistiques Canada, 2014), montre des volumes de débarquement de morue fluctuants tout au long du 20^e siècle. D'un point de vue des pêches québécoises, ces oscillations sont considérables. Elles sont de tailles suffisantes pour que, dans les années 1920, le gouvernement Taschereau, poussé par le clergé et les associations de pêcheurs de morue et de saumon, prenne des mesures de tailles dans le but de protéger l'industrie. Le gouvernement provincial ira jusqu'à déclarer une guerre aux marsouins entre 1928 et 1939 (Musée de la Mémoire vivante, 2008). La campagne contre le marsouin, animal décrit en 1929 comme « le plus dangereux braconnier [des pêcheries maritimes] » (Musée de la Mémoire vivante, 2008), s'articulera à travers la distribution de primes pour l'extermination de l'espèce (Doyon, 2020) ainsi que par l'emploi, en 1929, d'un pilote chargé de bombarder les marsouins par les airs (Musée de la Mémoire vivante, 2008). La lutte du gouvernement du Québec envers les marsouins durera près de 8 ans, jusqu'à ce qu'une première étude biologique sur l'espèce soit conduite, en 1940 par Vadim Vladykov. Cette étude montrera que le marsouin ne se nourrit pas de poissons d'intérêts commerciaux et qu'il ne fut, donc, jamais responsable des décroissances des débarquements de morues (Doyon, 2020). Quoiqu'anecdotique, l'épisode de la guerre aux marsouins souligne plusieurs points. D'abord, il réitère l'importance de la morue pour les pêches de l'est du Canada au 20^e siècle. Le gouvernement québécois ayant investi près de 30 000 \$, à l'époque, pour l'extermination du marsouin. Il relève aussi les préoccupations relatives aux stocks de morues dans les années 1920. Finalement, il montre la portée de la morue dans les autres secteurs de pêches et sur l'écosystème du Saint-Laurent (voir Doyon, 2020).

Malgré les inquiétudes de la première moitié du siècle, l'arrivée de nouvelles technologies halieutiques permettra une augmentation saillante des volumes de morues pêchées dans les années 1950s et 1960s où les débarquements annuels ont, en moins d'une décennie, quadruplé (Richards, 2003). Rapidement, toutefois des signes de surexploitations se font à nouveau sentir, les stocks passant d'un sommet de 800 000 unités pêchées en 1968 à une récolte de 139 000 morues en 1978 (Emery, 1992). Face à cette déclinaison, le gouvernement fédéral impose en 1973, pour la première fois de son histoire, des quotas de pêches commerciales, imposant un total admissible

de capture (TAC), ainsi que plusieurs mesures de gestions des pêches (Emery, 1992). Ces mesures, semblant d'abord prometteuses, seront finalement infructueuses pour la conservation des stocks de morues atlantiques sur les côtes canadiennes (Emery, 1992). Alors, la surexploitation de morue est associée aux récentes avancées technologiques. Un rapport de l'époque décrivait ainsi les avancées technologiques du domaine halieutique de la manière suivante :

« La technologie est un serviteur merveilleux, mais un piètre maître. Si l'on ne se prépare pas à courber nos capacités technologiques au service de l'intégrité environnementale et en connaissance des dimensions humaines de l'ensemble de nos activités, alors nous allons nécessairement inviter des désastres inévitables que nous mériterons sans aucun doute¹² » (Harris et al., 1990 dans Emery, 1992)

Aujourd'hui, la thèse selon laquelle l'extinction de la morue atlantique serait principalement reliée à la surexploitation des années 1960 reste discutée, des auteurs identifiant des signes de surpêches dès la première moitié du 18^e siècle dans les stocks de morues atlantiques américains (Richards, 2002). Néanmoins, il ne fait aucun doute que ces technologies ont participé à la disparition rapide du poisson de fonds. Une disparation qui laissera des marques indélébiles dans la gestion du domaine halieutique canadien aujourd'hui.

En effet, après la chute drastique des populations de morue dans l'Atlantique canadien le ministre des Pêches et Océans, Ross Reid, annoncera, en 1992, la mise en place d'un premier moratoire sur la pêche de la morue atlantique. Le moratoire est d'abord destiné à être temporaire, néanmoins devant l'absence de la recrudescence de la morue, il sera rapidement élargi, le ministre Reid annonçant en 1993 :

« Les stocks de poissons de fond de l'Atlantique connaissent une crise écologique sans précédent, et seule une action immédiate peut permettre la reconstitution de cette fragile ressource. Ces décisions sont difficiles à prendre et viennent s'ajouter, j'en suis conscient, au lot des vicissitudes que connaissent les pêcheurs et travailleurs d'usine, leurs familles et leurs collectivités. Cependant, elles sont essentielles au rétablissement de la ressource et à la santé future de l'industrie de la pêche » (ministre des pêches et Océans Ross Reid, dans Pêches et Océans Canada, 1993).

En dépit des prédictions scientifiques initiales, le stock de morues atlantique canadien ne retrouvera pas son abondance passée. L'absence de la morue dans l'écosystème a laissé la place au développement d'autres espèces comme la crevette nordique. Si aujourd'hui la morue

¹² Traduction originale : « To reiterate the often repeated maxim, technology is a marvellous servant but a very poor master. If we are not prepared to curb our technological capacities in the interests of environmental integrity and in cognizance of human dimensions of all our activities, then we will obviously invite the inevitable disaster that we will undoubtedly deserve to have visited upon us. »

commence à revenir dans le golfe et l'estuaire du Saint-Laurent permettant aux activités de pêches commerciales de poissons de fonds de recommencer (à une échelle moindre), les avis scientifiques concernant un retour en force de l'espèce sont plutôt pessimistes.

Au-delà des conséquences directes sur l'écosystème. Les événements autour de la crise la morue toucheront près de 40 000 emplois. Michel, membre à l'époque du « Conseil pour la conservation des ressources halieutiques », groupe derrière les recommandations des moratoires de 1993 et 1994 sur les poissons de fond de l'Atlantique canadien, revient sur les effets immédiats de ces mesures :

« Parce qu'en fait, c'était l'effondrement d'un système, du poisson fond. C'était... la morue, c'est l'espèce emblématique. [...] Mais donc le moratoire de la morue en fait cette période de moratoire, ce qu'il faut voir, c'est que ça a touché à peu près... euh pas loin, 40 000 personnes dans l'Atlantique canadien. Alors évidemment à 40 000 personnes, c'est le nombre d'emplois qu'on a dans la foresterie au Québec, donc ça peut paraître peu. Mais il y a des collectivités à Terre-Neuve, notamment, aux Îles de la Madeleine, je pense à la Basse-Côte-Nord, la pêche, c'était l'activité, c'était l'épine dorsale. Et là, même encore, maintenant, il y a des villages à Terre-Neuve qui ferment parce qu'il y a plus de pêche, c'est... Donc ça a été vraiment, euh, ça a été un tournant. Oui, ça a été, ça a été vraiment une crise pour toute l'industrie de la pêche, ça a été, ça a été, ça a été un choc. » (Entrevue Michel)

Les conséquences de la crise de la morue eurent un effet durable. Les événements entourant la crise sont structurants dans l'articulation présente de l'industrie de la pêche de l'est du Canada, entre autres, dans les modes de formation de la valeur des produits halieutiques, transformés par le système de quotas d'abord mis en place durant la crise.

2.3.L'après-crise

a. Droits à accès limités

Ainsi, s'il est important de revenir sur les circonstances de la crise de la morue dans un travail portant sur la valeur de la pêche à l'oursin vert dans l'estuaire du Saint-Laurent aujourd'hui c'est, car cet événement, par son ampleur, fut au cœur d'une refonte des logiques halieutiques de l'est du Canada dans les années 1970s. La crise de la morue, nous l'avons vu, a eu des conséquences dévastatrices. Elle a aussi obligé à repenser les dynamiques du domaine des pêches. Sous l'ampleur des ravages économiques, sociaux et écologiques, une reconsidération de l'industrie devenait nécessaire ; le présent système étant manifestement invivable. Anna Tsing, dans son ouvrage *Friction* (2005) le souligne, « la crise est un temps de réaligement dans le

capitalisme [traduction libre]¹³ » (p.42). La crise de la morue exemplifie cette idée. En effet, s'il est indéniable que, dans le cas de l'oursin du moins, les pêches commerciales canadiennes restent ancrées dans des dynamiques capitalistes (nous le verrons au prochain chapitre) la morue a tout de même, de façon permanente, altéré certains éléments importants de l'articulation de ce système capitaliste dans l'industrie halieutique de l'est du Canada. Elle a permis une réforme des relations entre scientifiques et représentant de l'industrie¹⁴. Aidée par des évènements climatiques extrêmes de plus en plus présents dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent, elle continue de souligner la précarité de l'industrie halieutique. Et, ce qui est particulièrement intéressant dans ce mémoire, elle est au cœur de la mise en place d'un large système de permis et de quotas au sein de l'industrie à partir des années 1970s. Cette réforme a transformé les modes d'accumulations de capitaux pour les pêcheries.

Ainsi, le gouvernement fédéral canadien dans une tentative de préservation des populations de morue décroissante a, à partir des années 1970s, introduit une série de mesures de gestions dans laquelle s'inscrit, entre autres, l'introduction des droits à accès limités (Emery, 1993). La mise en place de ces mesures est indéniablement encouragée par l'inquiétude associée aux stocks de poissons de fonds atlantiques. Elle s'inscrit aussi dans un mouvement mondial de législation halieutique justifié, à l'époque, principalement selon les logiques de « la tragédie des biens communs » de l'écologue Garrett Hardin (Emery, 1992). L'idée de Hardin (1968), qu'il explique à travers l'exemple des pâturages communs, est que dans un environnement où la nature (public ou privée) d'un bien reste indéfinie, la nature humaine mène ultimement à l'extinction des ressources (Rowland, 2009). En effet, selon Hardin :

« Chaque homme est enfermé dans un système qui le contraint à augmenter son troupeau de manière illimitée — dans un monde qui est limité. Les ruines sont la destination vers laquelle tout homme se rue, chacun poursuivant ses intérêts personnels dans une société

¹³Traduction originale : « Crisis is a time of realignment within capitalism »

¹⁴ Entre autres, des tables de concertation réunissant biologistes et pêcheurs lors desquelles l'état de la ressource est discuté. Un des biologistes avec qui je discutais me transmit l'avantage de ces tables. Alors que les scientifiques du MPO sont particulièrement inquiets face à des rapports de pêche montrant des débarquements de poissons déclinants, les pêcheurs peuvent désormais expliquer les raisons derrière ces déclinants, des raisons parfois liées, par exemple, au prix de la ressource. Avant les tables de concertations, dans l'absence de consultations entre scientifiques et pêcheurs, les baisses étaient inévitablement attribuées à la précarité biologique de l'espèce. Ces tables de consultations, si elles ne sont pas abordées davantage dans la présente thèse, présentent une véritable avancée dans la gestion halieutique de l'après-morue.

qui croit en la liberté des biens communs. La liberté des biens communs nous ruinera tous [Traduction libre]¹⁵ (Hardin, 1968 dans Rowland, 2009, p.111). »

L'idée de Hardin est aujourd'hui assez critiquée. Non seulement elle présente une représentation très déterministe de l'être humain, égoïste et dépourvu d'agencéité, mais elle est aussi remise en question par de nombreux contre-exemples historiques (Rowland, 2009). Néanmoins, le travail de Hardin pose un argument important et jusqu'alors absent des politiques de pêches canadiennes : l'idée que la ressource est limitée.

C'est d'ailleurs cette réalité, mise en lumière par la crise de la morue, qui poussera le gouvernement canadien, au milieu des années 1970, à légiférer le domaine halieutique à travers une logique basée sur la « tragédie des biens communs » (Emery, 1993). En effet, dans le rapport *Politique Canadienne pour la pêche commerciale* (Environnement Canada, 1976) présentant les mesures de gestions et de développement des pêcheries adoptées par le gouvernement en 1975, le problème entourant les stocks de poisson de fond est décrit de la sorte :

« Le problème fondamental de l'industrie de la pêche du poisson de fond et des autres pêches commerciales est principalement créé par le conflit entre les intérêts collectifs et les intérêts privés. Bien qu'une utilisation judicieuse de la ressource soit de toute évidence dans l'intérêt de l'industrie en général, les entreprises de pêches doivent quand même œuvrer en fonction de leurs propres intérêts, c'est-à-dire augmenter la prise au maximum. Dans le contexte de la libre entreprise, les pêcheurs concurrents tentent de prendre tout le poisson possible, quelles qu'en soient les conséquences. À moins que ne soient contrôlées leurs activités, il ne peut qu'en résulter un effondrement de l'industrie, c'est-à-dire l'extinction de la ressource sur le plan commercial, provoquant dans le contexte de la pêche une autre tragédie de la propriété commune. (Environnement Canada, 1976, p.46) »

Le gouvernement du Canada forcé à s'adapter devant le constat d'une ressource indéniablement limitée et concevant à l'époque le problème comme se situant dans des intérêts publics et privés conflictuels, introduira à la fin du 20^e siècle des politiques visant à limiter les droits de propriétés communes des pêcheries à travers la distribution de droits d'accès : les permis de pêches commerciales (Emery, 1993). Il est intéressant de noter ici que la crise à la morue et le constat

¹⁵ Traduction originale : « Each man is locked into a system that compels him to increase his herd without limit – in a world that is limited. Ruin is the destination toward which all men rush, each pursuing his own best interest in a society that believes in the freedom of the commons. Freedom in a common will bring ruin to all. »

d'une ressource en quantité limitée ne remettent pas nécessairement en cause les logiques libérales canadiennes constituant toujours le fondement de nos institutions économiques¹⁶.

Pour répondre au problème d'une ressource limitée, le gouvernement fédéral restreindra donc les droits d'accès. À cet effet, une augmentation significative de la mise en place de permis de pêches commerciales sera observée à partir de 1975 (Emery, 1993). Les premiers quotas contrôlant la quantité de poissons pouvant être pêchés par les détenteurs de permis seront introduits pour les poissons de fonds en 1982. Dès lors, le nombre de réglementations par quota continuera à croître au Canada (Emery, 1993). Cela représente un changement considérable pour les pêcheurs canadiens qui passent d'une possibilité d'accumulation de la ressource illimitée à une réglementation limitant l'accès à la ressource. Néanmoins, si la politique fut critiquée, la situation de la morue soulignait aux législateurs, mais aussi aux pêcheurs dont le mode de vie dépendait de la pêche, l'importance d'agir (Emery, 1993). Le gouvernement fédéral, par l'entremise du MPO, introduira finalement la *Loi sur les pêches* (L.R.C [1985], ch. F-14) en 1985 ; loi toujours en vigueur aujourd'hui. En introduisant les droits d'accès lié à cette nouvelle législation dans l'est du pays, le gouvernement du Canada introduit deux axes principaux sur lesquels ces droits sont basés : l'axe écologique et l'axe économique. Le tout est lié à la limitation de la ressource.

« La "phrase clé" qui est normalement associée avec la technique des entrées limitées est "joindre l'effort de pêche aux ressources disponibles". Cela implique la rationalité économique au sein de la contrainte biologique. L'objectif est de contrôler la surpêche économique ; c'est-à-dire, trop d'individus récoltant une quantité limitée de poisson [traduction libre]¹⁷ (Pêches et Océans Canada, 1986, p.8). »

Si, depuis 1986, les règlements et les lois autour de la pêche commerciale furent modifiés à plusieurs reprises, lors de mes discussions avec des gestionnaires du MPO, ces deux axes écologiques et socio-économiques me furent présentés comme au centre de la distribution de permis. C'est entre autres ce que me souligne André un biologiste du MPO qui fut impliqué dans la gestion des stocks d'oursins pendant plusieurs années :

« Le nombre de permis est déterminé par l'intérêt pour la pêche, puis par la capacité du stock à supporter la pêche et par une certaine analyse socio-économique. Tu ne

¹⁶ Décrites entre autres dans le texte séminal de Innis (1929), *The Teaching of Economic History in Canada*, décrivant les fondements libéraux de l'histoire économique canadienne.

¹⁷ Traduction originale : « The "key phrase" that is normally equated with the limited entry technique is "matching the fishing effort to the available resource". This implies the economic rationale within the biological constraint. The objective is to control economic overfishing; that is, too many people harvesting a limited quantity of fish ».

veux pas donner 20 permis, si les pêcheurs vont vivoter avec 1000 \$ par année, tu vas en donner juste un pour que le pêcheur puisse en tirer un gagne-pain.»
(Entrevue André)

Les permis sont donc établis en fonction de la quantité de la ressource et selon le nombre de ressources nécessaires aux pêcheurs pour s'assurer d'une subsistance convenable. Ce qu'il est important de souligner ici est que, si la pêche par l'extraction de ressources permet cette subsistance convenable, elle ne permet plus d'imaginer une accumulation illimitée de capital comme il l'était le cas au début du 20^e siècle. La valeur de la ressource halieutique est limitée. Par contre, cette vision conçoit aussi qu'il soit possible de calculer de manière déterminée la ressource (ici une ressource vivante, ancrée dans un écosystème complexe). Un calcul qui, nous le verrons lors du dernier chapitre, est plutôt précaire. C'est à travers cette logique néanmoins que sont distribués les permis de pêche au Canada.

Parce que la ressource est en quantité limitée, les permis sont en quantité très limités aussi. En règle générale, pour entrer dans l'industrie halieutique, un individu doit obtenir un permis déjà émis. Marie-Ève, gestionnaire du MPO, responsable entre autres des émissions de permis commerciales, revient sur les caractéristiques nécessaires pour entrer dans le monde halieutique de l'est du Canada :

« Il faut savoir aussi qu'on ne crée pas de nouveaux noyaux. Un pêcheur qui... un nouvel entrant qui décide... un jeune qui veut devenir pêcheur, finalement, sa seule façon de rentrer dans la pêche, c'est de se faire transférer une entreprise de pêche. [...]. Le MPO n'émet pas de permis additionnel, à moins qu'il y ait... On n'émet pas de nouveaux permis. On émet un permis à un nouvel entrant juste s'il y en a un autre qui se retire. » (Entrevue Marie-Ève)

Dans cette idée, le permis de pêche me fut souvent décrit comme le plan de retraite du pêcheur. C'est la vente de ce permis qui lui permettra de subvenir à ces besoins à la fin de son activité de pêche. Une compréhension de la valeur des pêches commerciales canadiennes actuelles donc, demande une prise en considération des permis de pêche qui lui sont associés. Depuis, l'arrivée des droits à accès limités, la valeur est conçue, par les administrateurs, à travers les limites écologiques et économiques d'une masse de ressources fixes, contrôlables. La précarité du système halieutique et des modèles qui le gouverne, pourtant reste une inquiétude importante pour les pêcheurs.

b. Diversification des pêches

C'est cette précarité qui, en soulignant les limites des réserves de poissons de fonds, a aussi amorcé un certain élan de diversification des pêches dans l'estuaire du Saint-Laurent. Comme nous l'avons vu, pendant plus de 400 ans, le poisson de fond, principalement la morue, constituait la majeure part des débarquements halieutiques de l'est du Canada. À la suite de l'instauration des moratoires, les pêcheurs, s'ils veulent continuer la pêche, doivent se tourner vers d'autres espèces. Il est important de noter qu'un nombre important de pêcheurs ont quitté l'industrie après la crise. Si cet épisode permit une certaine diversification des pêches, il a occasionné des dommages socio-économiques désolants se devant d'être relevés. Dès le début des défaillances dans les réserves de poissons de fonds, néanmoins, un intérêt vers le développement d'autres pêches peut être observé (Statistique Canada, 2014). En réponse à la disparition de la morue, trois pêches se sont principalement détachées : le homard, la crevette nordique et le crabe des neiges. Ce qui me sera décrit par un nombre important d'acteurs comme « Sainte-Trinité des crustacés ». Le homard¹⁸ étant absent de l'estuaire, les pêcheries y étant situées se sont principalement concentrées sur la crevette et le crabe¹⁹. Michel ayant consacré une bonne partie de sa carrière à la pêche au crabe des neiges raconte cette transition :

« Bah ce n'est pas, ce n'est pas tout de suite, mais il y a eu toute une série... bon les poissons de fond c'était la pêche dans l'Atlantique canadien, mais on a vu arriver progressivement d'autres espèces. On a vu arriver la crevette. La crevette nordique, c'est dans les débuts des années 70. Et puis le crabe des neiges qui a commencé, petite main, à la fin des années 60, mais disons le démarrage, ça a été vraiment milieu des années 70 pour la pêche au crabe. Là, ça s'est développé de façon intense. Pourquoi est-ce que ça s'est développé ? Parce qu'il y a eu des marchés qui se sont ouverts. »

Les intérêts commerciaux, des changements écosystémiques qui ont permis à certaines espèces de prospérer (comme la crevette dont le principal prédateur est la morue atlantique) ainsi qu'une

¹⁸ Il est intéressant de noter que le réchauffement des eaux associé aux changements climatiques actuels est en train de déplacer la zone de distribution du homard américain vers le nord, si bien que certains individus furent aperçus dans l'estuaire du Saint-Laurent dans les dernières années. Une bonne nouvelle pour les pêcheurs de homards, une moins bonne pour ces proies comme l'oursin vert.

¹⁹ Le MPO distribuera, entre autres, des permis de pêche aux morutiers en guise de dédommagement en réponse à la crise, ainsi qu'aux peuples autochtones, suite à l'arrêt Marshall. Cela occasionnera des conflits importants dans le monde de la pêche, surtout, considérant le fait que les débuts de la pêche aux crabes des neiges sont antécédents aux moratoires. La ressource est limitée. La distribution d'un plus grand nombre de permis affectera donc la taille des quotas. La décision du MPO sera la cause d'émeutes importantes en 2003 lors desquelles plus de 250 bateaux de pêche furent brûlés.

nécessité de trouver une solution de rechange à la morue, ont occasionné un tournant de l'industrie halieutique vers ces trois espèces à la fin du 20^e siècle. La pêche de la Sainte-Trinité des crustacés représente encore aujourd'hui la grande majorité des profits dans l'industrie halieutique de l'est du Canada.

Néanmoins, en parallèle à cette nouvelle concentration des pêches, à plus petite échelle, il est aussi possible de voir se développer un intérêt pour d'autres espèces jusqu'alors délaissées. Ainsi, certaines pêches traditionnelles, comme par exemple, celle du bourgot (connu aussi sous le nom de gros buccin ou bulot), vont connaître une croissance significative. Diane dont le rôle entoure la promotion commerciale au Québec des espèces émergentes du fleuve Saint-Laurent me décrit la progression du mollusque.

« Donc le bourgot, on le connaissait ici, nous, gens de la mer, mais à Montréal, à Québec, à Ottawa, il ne connaissait pas le bourgot et ils se le sont approprié très rapidement. Donc le bourgot, maintenant, il est assez connu un peu partout au Québec²⁰ ». (Entrevue Diane)

D'autres espèces comme la mactre de Stimson, le concombre de mer et, dans le cas présent, l'oursin vert seront pêchées et expédiées presque exclusivement vers les marchés étrangers répondant entre autres, aux demandes d'un marché asiatique avide de produit de la mer. S'il est vrai que ces pêches coïncident, comme le souligne Michel, avec l'ouverture de nouveaux marchés, l'intérêt économique à lui seul ne semble pas satisfaisant pour expliquer l'arrivée de ces pêches. Nous le verrons pour l'oursin, le profit des débarquements reste minime.

Toutefois, ces pêches, bien qu'elles restent infimes en comparaison avec les volumes de débarquement de l'industrie halieutique, offrent un autre avantage aux pêcheurs. En effet, elles offrent au détenteur de permis une possibilité de diversifier sa pêche, une sorte d'assurance dans le cas où la pêche principale du pêcheur viendrait à faillir ; une précaution intéressante si l'on considère la précarité de l'industrie halieutique dans l'ère actuelle. Marie-Ève, gestionnaire au MPO et impliquée dans la distribution de permis liés aux espèces émergentes, souligne les raisons pour lesquelles les pêcheurs peuvent s'intéresser aux pêches émergentes :

« Les pêcheurs sont quand même imaginatifs, puis, dépendamment de l'état de la ressource, des autres espèces, des autres stocks, ça crée des opportunités. Les gens

²⁰ Le commentaire de Diane est un peu hyperbolique. Par contre, la pêche du bourgot est indéniablement, plusieurs le confirment, de plus en plus populaire.

cherchent à diversifier leur entreprise de pêche puis s'intéressent à d'autres espèces sous-exploitées. Donc, c'est un peu comme ça que ça fonctionne.» (Entrevue Marie-Ève)

Ces espèces permettent donc aux pêcheurs de diversifier leurs revenus, d'avoir une sortie de secours face à l'instabilité des marchés et de l'écosystème ; cette dernière que le contexte climatique actuel continue de souligner.

Si ces nouvelles pêches sont intéressantes pour les pêcheurs, leur accès reste difficile. Tout comme l'ensemble des pêches commerciales depuis la fin du 20^e siècle, elles sont gérées par des droits à accès limités. Pour ce qui est des pêches d'espèces émergentes, comme l'oursin, ces droits sont édictés par la *Politique sur les nouvelles pêches* (Pêches et Océans Canada, 2001). L'obtention de droits de pêche pour ces espèces passe donc par trois phases distinctes qui me sont décrites en détail par des représentants du MPO au cours d'entretiens, en voici un cours résumé :

1. **La phase expérimentale.** Cette phase principalement a trait à l'écologie de la ressource. On cherche des informations préliminaires sur l'espèce. Existe-t-il des gisements de qualités commerciales ? Comprennent-ils une quantité suffisante d'individus pour soutenir une exploitation à long terme ? Cette exploration se fait aux frais de l'industrie qui, à ce stade, n'a pas la possibilité de commercialiser le produit.
2. **La phase exploratoire.** La phase exploratoire, plus longue, trait à la faisabilité de l'exploitation sur le plan socio-économique. Est-ce que la ressource est désirable sur les marchés ? Les activités de pêches sont-elles rentables ? À ce stade, les pêcheurs commercialisent leurs produits, mais doivent renouveler régulièrement leurs permis de pêche.
3. **La phase commerciale.** S'il est prouvé que l'industrie est rentable et que le gisement peut soutenir une exploitation à long terme, il est possible de passer à la phase commerciale. Le détenteur de permis est donc propriétaire. Ce qui lui donne, par exemple, la possibilité de vendre ce dernier.

Cette démarche peut être longue, coûteuse et n'est pas nécessairement accessible à tous. En effet, dans le cas de l'oursin par exemple, seul un pêcheur-noyau aura accès à un permis commercial.

Marie-Ève dans notre conversation m'explique plus en détail ce que cela implique :

« Ben en fait, pour détenir un permis de pêche d'oursin, un permis exploratoire, c'est nécessaire d'être un pêcheur-noyau. C'est un critère d'admissibilité aussi. Puis qu'est-ce que c'est qu'un pêcheur-noyau ? Pour le MPO, c'est un, finalement, un propriétaire d'une entreprise de pêche qui détient un certain nombre de permis d'espèces qu'on dit clés [...]. Mais, en fait le concept de noyau-là, c'est un groupe de pêcheurs qui sont propriétaires de leur entreprise de pêche, mais qui tire des revenus de leur, pêche, puis qui ont un portefeuille de permis généralement diversifié. Donc oui [...] ça leur prend un autre permis, sinon ils ne sont pas admissibles à recevoir un permis de pêche d'oursins » (Entrevue Marie-Ève).

Le but est donc principalement d'aider les entreprises existantes à diversifier leurs pêches plutôt qu'ajouter des intrants dans le domaine des pêches. Non seulement les permis de pêche à l'oursin sont réservés aux pêcheurs-noyau, donc à des individus qui sont déjà membres de l'industrie halieutique, mais en plus les permis exploratoires comprennent une clause de participation. Les détenteurs doivent donc enregistrer un minimum de débarquements annuels pour conserver leur permis exploratoire et potentiellement obtenir un permis commercial. Dans ces circonstances, les pêcheurs doivent être prêts à s'équiper et à absorber les coûts de la pêche, le permis ne peut constituer qu'un seul investissement financier, une forme de spéculation immatérielle.

3. Les pêcheries malécites

La morue à elle seule, toutefois, ne fut pas la seule responsable des débuts de la pêche à l'oursin pour les pêcheries malécites. En effet, alors qu'il est vrai que la précarité des modèles halieutiques mise en lumière par la crise de la morue a occasionné une certaine diversification des pêches, peu de pêcheries se sont tournées vers l'oursin. La grande majorité des pêcheries s'est tournée vers la Sainte-Trinité-des-crustacés. Quelques-unes se sont orientées vers des pêches plus traditionnelles pour les Québécois comme le bourgot. À l'échelle du Québec, les gestionnaires du MPO et les chercheurs travaillant sur les dynamiques de pêche ne cessent de me le répéter, la pêche à l'oursin reste marginale. Un rapide coup d'œil aux statistiques de pêches de la région permet de le confirmer (Pêches et océans Canada, 2021a). Au Bas-Saint-Laurent, le nombre de permis distribués est si faible que le MPO ne peut légalement dévoiler de statistiques précises pour ne pas brimer la confidentialité des pêcheries. La morue est insuffisante pour expliquer les raisons ayant poussé les pêcheries malécites à l'échinoderme. Pour se faire, il est essentiel de considérer un autre élément ayant un rôle actif dans l'organisation du territoire bas-laurentien : le colonialisme.

Je ne reviendrais pas sur l'histoire de la Première Nation exposée en introduction. Ce qu'il est important de saisir, néanmoins, c'est que, comme le présente cette histoire, l'arrivée des Occidentaux sur les territoires de la Première Nation, ainsi que les édits coloniaux qui ont découlé de leurs présences ont indéfiniment affecté le rapport entre les Wolastoqiyiks et leurs territoires. Je rappelle qu'à la suite de rapports de forces inégales et de pressions fortes de la part des autorités coloniales, du clergé et des colons ayant pris place sur le territoire du Bas-Saint-Laurent, le

territoire des Wolastoqiyik Wahsipekuk fut réduit à deux lots de terre dans la région : un premier non arable et sans sources d'eau potable et un autre très petit à Cacouna sur les rives du Saint-Laurent. Les Wolastoqiyiks, néanmoins, ont bâti leur nation sur ses terres, tout en utilisant les ressources qui leur étaient disponibles, tout en essayant de valoriser leurs activités traditionnelles. Toutefois, alors que la pêche est une des pratiques importantes pour la nation, cette activité en raison des logiques coloniales accaparant la région leur fut interdite par le gouvernement canadien. Il fallut attendre 1990, pour que légalement, aux yeux de l'État canadien, le droit de pêche de la première nation soit reconnu.

De la sorte, en 1990, lors du jugement Sparrow, la Cour suprême du Canada reconnaît le droit de pêche de subsistance des Premières Nations. Le jugement découle du combat juridique de Ronald Sparrow, membre de la Première Nation Musqueam, qui invoquera en cours son droit ancestral à pêcher à des fins alimentaires, sociales et rituelles. Droit qui, selon l'article 35 de la constitution canadienne de 1982, est toujours en vigueur. La Cour Suprême du Canada donnera raison à Sparrow tout en soulignant la responsabilité du gouvernement canadien en ce qui concerne l'ouverture de l'accès aux ressources halieutiques aux Premières Nations (Michaux, 2007). Suivant les directives apportées par le jugement Sparrow, donc, le MPO adopte en 1992 la *Stratégie relative aux pêches autochtones* (SRAPA) dans le but de gérer les questions liées à la gestion des ressources halieutiques des pêches autochtones. Dès lors, la Première Nation Wolastoqiyik Wahsipekuk, à travers la SRAPA et par les droits obtenus par le combat de Ronald Sparrow, obtiendra un permis communautaire de pêches aux crabes des neiges ainsi que l'accès à de l'équipement halieutique (Michaux, 2012). Le permis étant communautaire, les crabes pêchés sont réservés à l'usage exclusif de la nation et, à l'époque, leur commerce est interdit. Néanmoins, si le jugement Sparrow ne touche pas les droits de pêche commerciaux, la cour maintient que ce point pourrait faire l'objet de litiges subséquents (Michaux, 2012). Plusieurs tentatives juridiques auront lieu en ce sens, jusqu'à ce que l'arrêt Marshall permette finalement une reconnaissance des droits de pêche commerciaux de la PNWW (Michaux, 2012).

Le jugement Marshall, rendu par la Cour Suprême du Canada en 1999, suit les revendications de Donald Marshall Junior, membre de la Première Nation Mi'kmaq. Ce dernier, en se basant encore une fois sur l'article 35 de la constitution canadienne, soulignera le droit

constitutionnel de sa nation à pouvoir se procurer des biens nécessaires, tel qu'inscrit dans le *Traité de paix et d'amitié d'Halifax* (1760). Le droit de commercialiser l'anguille pour Marshall doit être reconnu comme tel. L'idée de *biens nécessaires* sera interprétée par la cour de la manière suivante :

« Les droits issus du traité de l'accusé se limitent au fait de pouvoir se procurer les “*biens nécessaires*” (*expression qui s'entend aujourd'hui d'une subsistance convenable*), et ne s'étendent pas à l'accumulation de richesses illimitées. Ainsi interprétés, toutefois, ils constituent des droits issus de traités au sens de l'art.35 de la *Loi constitutionnelle de 1982* [...]. Ce qui est envisagé, ce n'est pas un droit de commercer de façon générale pour réaliser des gains financiers, mais plutôt *un droit de commercer pour pouvoir se procurer des biens nécessaires*. Le droit issu du traité est un droit réglementé qui peut, par règlement, être circonscrit à ses limites appropriées [italique ajouté] » (Cour Suprême du Canada, 1999).

Le jugement Marshall permettra donc l'accès aux pêches commerciales pour les Mi'kmaq et, par le fait même, pour les Wolastoqiyiks, eux aussi signataires du traité d'Halifax. Les droits de pêches commerciales des Premières Nations, toutefois, c'est ce que précise le jugement, reste soumis à certaines mesures de gestions de la part du MPO, entre autres, en ce qui concerne la préservation biologique des stocks. Pour ce qui est des Wolastoqiyiks, les ressources obtenues à travers la SRAPA, à la suite de l'arrêt Sparrow, permettent un début rapide de la pêche commerciale pour la PNWW après l'arrêt Marshall (Charest, 2012). De ce fait, dès 2000, les Pêcheries Malécites commencent leurs activités de pêche commerciale.

Nouvelle figure dans les pêches commerciales, les Pêcheries Malécites font face à des défis de tailles. Joël, un des administrateurs des pêcheries malécites, raconte cette entrée dans l'industrie :

« Encore une fois, on est au lendemain du jugement Marshall où les Premières Nations dans l'est du Canada, Mi'kmaq, Malécites, reçoivent des permis de pêche communautaires qui deviennent des permis de pêche commerciale. Donc, les premiers permis octroyés c'est : crabe commun, crevette nordique. C'est tout nouveau pour les Premières Nations qui n'ont jamais fait l'objet de... qui n'ont aucune expérience dans les pêches commerciales. La vérité, c'est que dans les premières années, les Premières Nations sont peut-être un peu la risée des pêches commerciales. Il y a beaucoup de sous-traitance. Les pêcheurs, aides-pêcheurs, sont peu expérimentés, connaissent très peu ce qu'ils font. Il y a des histoires, peut-être un peu... Il y a quelques accidents, il y a quelques blessures. » (Entrevue Joël)

Les Wolastoqiyiks qui ont été jusqu'alors écartés du domaine des pêches par la législation canadienne doivent, en effet, entrer une industrie très sélective, dans les tumultes de la crise de la morue. De façon à faciliter leur accès aux pêches commerciales, les Wolastoqiyiks, tout comme

d'autres nations autochtones, signeront des ententes avec le MPO (en 2000 et en 2001), leur permettant d'obtenir une aide financière et technique pour le lancement de l'entreprise. Ces ententes, toutefois, contraignent les Wolastoqiyiks à se conformer aux modèles des gestions fédéraux en matière de pêche commerciale (Michaux, 2012). À la suite de ces ententes, mais surtout en acquérant de l'expérience pratique, les Wolastoqiyiks et les Pêcheries Malécites développeront une expertise et se transformeront en la pêche à succès qu'ils sont aujourd'hui. Joël souligne la progression fulgurante de la pêche dans les 20 dernières années.

« Mais tranquillement ben les Premières Nations acquièrent beaucoup d'expérience, connaissent mieux ce qu'ils font, s'impliquent un peu plus, contrôlent les coûts, contrôlent la qualité, augmentent leur représentation à l'intérieur de la main-d'œuvre [...]. Donc, si bien que, de fil en aiguille, d'année en année de décennie en décennie, ben les pêcheries autochtones, pas seulement les Pêcheries Malécites, mais les pêcheries autochtones sont de véritables puissances dans l'est du Canada » (Entrevue Joël)

Cette progression, néanmoins, se fait à travers les aléas compliqués de l'industrie halieutique. En effet, dans les années 2000, le monde de la pêche, sortant tout juste des moratoires sur la morue, reste compliqué.

À cette époque, tout comme la plupart des pêcheries commerciales dans l'estuaire, les Pêcheries Malécites concentrent leur production sur le crabe des neiges et la crevette nordique. Néanmoins, autour de 2004, la mise en marché de ces produits ainsi que leurs conditions d'accès se compliquent (Michaux, 2012). D'un côté, les crevettes d'élevages et les crevettes chinoises envahissent les marchés ce qui occasionne une baisse de la demande (Michaux, 2012). Similairement, du côté du crabe des neiges, les dépenses de pêche (particulièrement celles liées au carburant) sont en hausse alors que le prix et les demandes de crabes sont en baisse en raison de la force des marchés de crabes russes et alaskains (Michaux, 2012). La biomasse du crabe des neiges, d'un point de vue écosystémique, est aussi moins abondante (Michaux, 2012). Cela affecte le total admissible des captures (TAC), déterminé par le MPO selon la disponibilité de la ressource et, de ce fait, les revenus liés à la pêche (Michaux, 2012). La pêche représente alors environ 80 % des revenus de la PNWW (Michaux, 2012). Conscients des aléas du marché et des écosystèmes, « les [Wolastoqiyiks] pensent à exploiter d'autres secteurs d'activités tels que la foresterie, le tourisme ou encore l'aquaculture, et à diversifier les ressources marines exploitées commercialement » (Michaux, 2012 p.320.).

industrie toujours hantée par le spectre de la morue, les Pêcheries Malécites vont donc, entre autres, se tourner vers la diversification des pêches.

Avant de continuer, il est intéressant d'observer ce qui est advenu de la situation du crabe des neiges et de la crevette nordique en réponse aux difficultés apparentes du début des années 2000. D'un point de vue du crabe des neiges, une meilleure compréhension de l'écologie de l'espèce a permis d'établir qu'il se reproduisait de manière cyclique sur une longue période occasionnant des hauts et des bas dans la biomasse. En discutant avec les acteurs, donc, les variations dans la biomasse de crabes semblent aujourd'hui comprises comme un phénomène naturel et n'inquiètent pas de la même manière qu'au début des années 2000. Pour ce qui est de la crevette, d'un point de vue du marché, les prix se sont grandement améliorés. Après un creux dans les courbes de prix en 2010, le prix de la crevette augmente fermement depuis (Gouvernement du Québec, 2018). Au-delà des conditions de marchés toutefois, la situation de la crevette nordique dans l'estuaire du Saint-Laurent semble inquiéter considérablement les membres de l'industrie. La crevette nordique est une espèce particulièrement vulnérable aux manifestations des changements climatiques et à la zone hypoxique se formant dans le Saint-Laurent. Le retour de la morue atlantique, le principal prédateur de la crevette, complique aussi la survie de l'espèce dans l'estuaire. Les cas de la crevette et du crabe sortent un peu de l'objet d'analyse de ce mémoire. Toutefois, ils soulignent, encore une fois, la vitesse des fluctuations liées à la compréhension des ressources halieutiques exploitables dans l'estuaire du Saint-Laurent. Alors que pendant plus de 400 ans, la disponibilité de la morue dans les eaux laurentiennes s'avérait comme incontestable, au cours des 20 dernières années les aléas du marché, les incertitudes climatiques et l'avancement des sciences halieutiques bouleversent constamment l'industrie. Une industrie qui pourtant est basée sur un calcul déterminé des ressources écologiques et économiques disponibles. Les pêcheries se doivent de composer avec l'instabilité de ce système, mais aussi avec les conditions de leurs permis ancrés dans un modèle libéral d'exploitation de la ressource. Pour en revenir aux pêcheries malécites, donc, aux débuts des années 2000, la diversification des permis de pêche apparaît comme une potentialité désirable devant les variabilités inquiétantes de l'industrie.

La pêche donc, demandera de nouveaux permis de pêche au MPO, toujours à travers la SRAPA. Cette demande résultera, entre autres²¹, à l'obtention du permis de pêche à l'oursin en 2006. À cet effet, une des stratégies du MPO, de façon à gérer l'arrivée des pêcheries autochtones dans les pêches commerciales canadiennes, d'un point de vue de la conservation de la ressource, fut de racheter, aux prix courants, des permis commerciaux à des pêcheurs allochtones pour pouvoir les redistribuer aux pêcheries autochtones. Le MPO possédait, dans ce cadre, des permis d'oursins. Nous le verrons au prochain chapitre, le travail exigeant, les profits maigres et la précarité de l'industrie ont, peut-être, encouragé les vendeurs à céder leurs permis. Ces premiers détenteurs de permis me sont d'ailleurs décrits, par Michel, comme des individus ne provenant pas du milieu des pêches : « les rares personnes que j'ai rencontrées à la pêche à oursin, ce n'était pas des pêcheurs, ce n'était pas des gens issus du milieu de la pêche. [...] En fait, en fait, ce sont des entrepreneurs²² » (Entrevue Michel). Est-il possible que, sans attaches pour la pêche et sa continuation, les permis d'oursin perdent leur intérêt ? Quoi qu'il en soit, retournés dans les mains du MPO, ces permis purent être redistribués, entre autres, au Pêcheries Malécites.

4. Conclusion

Les débuts de la pêche à l'oursin des Pêcheries Malécites découlent des logiques à l'œuvre sur le territoire bas-laurentien. Un territoire qui abrite un riche réservoir de ressources naturelles, entre autres l'oursin. Ce territoire, toutefois, ne se définit pas uniquement par son présent. Les fantômes industriels de son passé, ainsi que les modèles coloniaux mis en place à l'arrivée des Européens, toujours actifs aujourd'hui, continuent à l'habiter. Ses spectres se concrétisent dans les cadres institutionnels organisant ainsi les modes d'occupation du territoire. Ils jouent un rôle incontestable dans la mise en place de nouvelle pratique, comme celle de la pêche à l'oursin vert. Pourtant, je l'expliquerai dans les prochains chapitres, cette pratique est précaire et vient confronter le fondement des logiques institutionnelles responsables de sa création.

²¹ Les pêcheries malécites exploitent aujourd'hui 13 différentes espèces halieutiques. La diversification entamée aux débuts des années 2000 ne s'arrête donc pas à l'oursin.

²² La loi qui autorise seulement les pêcheurs-noyaux à détenir un permis d'oursin n'était pas, à l'époque, en vigueur.

Chapitre 2 : La marchandisation de l'oursin

Au-delà, de la manière dont la pêche à l'oursin a pris pied sur le territoire du Bas-Saint-Laurent, une compréhension de la manière de ce qui constitue, sur ce même territoire, la valeur de la pêche à l'oursin présentement demande de s'interroger sur l'ensemble des actions associées à l'échinoderme aujourd'hui. En effet, le contexte historique montre que la pêche est en soi importante. Toutefois, ce n'est nécessairement la seule action liée à l'échinoderme. L'oursin est un produit comestible, un produit marchand, un vivant. Dans ce cadre, l'oursin peut être préparé, dégusté, échangé, élevé. Toutes ces actions demandent de l'énergie créative et peuvent participer à la valeur associée à la cueillette de l'oursin. Comprendre ce que représente l'oursin pour les membres des Pêcheries Malécites, permet de mettre en lumière les actions qui sont associées à sa valeur. Au Bas-Saint-Laurent, l'oursin, nous le verrons plus en détail sous peu, est principalement marchand. L'échange, de la sorte, joue un rôle intégral dans la compréhension de la valeur de l'échinoderme. C'est sur l'importance et les incidences de cet échange que portera le prochain chapitre.

1. L'oursin : écologique, économique, gastronomique

1.1. L'oursin bas-laurentien

Le statut de l'oursin, dès le début de mes démarches avec les pêcheries, me fut présenté plutôt clairement. L'oursin, pour les pêcheurs, est un produit à commercialiser, à échanger. Ces pêcheurs sont conscients des caractères écologiques et gastronomiques du produit. Nous le verrons dans la suite de ce mémoire, une compréhension de ces attributs est, en effet, essentielle pour une marchandisation fluide de l'échinoderme. Ces attributs en eux-mêmes, néanmoins, ne constituent pas la pertinence sociale de l'oursin pour les pêcheurs. Si l'oursin est pêché, me disent administrateurs de pêcheries, pêcheurs et gestionnaire des pêches, c'est qu'il peut être échangé. Au-delà de cette possibilité d'échange, son intérêt, pour les Pêcheries Malécites, est limité. À cet effet, l'idée selon laquelle la pêche à l'oursin ne faisait pas partie de l'imaginaire collectif bas-laurentien, au-delà de son échange, me fut soulignée à plusieurs reprises.

D'un point de vue des pêcheries, il existe une possibilité, me disait-on, que l'oursin puisse avoir été mangé par les Wolastoqiyiks dans le passé. Après tout, le régime alimentaire ancestral de la Nation est, entre autres, basé sur la cueillette de produits du littoral bas-laurentien. La collecte de l'oursin à main nue, sur la côte sud du fleuve, est possible lors d'épisodes de grandes marées. Il est plausible que l'oursin puisse avoir été cueilli et dégusté. Toutefois, me précisent aussi les membres de la pêcherie, il existe des traces archéologiques trouvées dans la région du Témiscouata permettant de retracer l'alimentation des Wolastoqiyiks à l'époque précoloniale. Dans le cadre des fouilles toujours actives, aucun test²³ d'oursin ne fut trouvé. Il faut aussi préciser que l'estuaire du Saint-Laurent, accessible à la fonte des glaces, est riche en sources alimentaires. Ainsi, même lorsque l'on connaît la comestibilité du produit, que l'on sait où et quand le trouver, l'échinoderme n'est qu'une ressource parmi d'autres. L'oursin, si accessible, n'est ni l'aliment le plus aisément atteignable ni le plus facile à apprêter. La consommation de l'oursin par la Nation reste, au mieux, hypothétique. Cela n'indique pas nécessairement que l'oursin ne fut pas mangé dans le passé, mais l'échinoderme n'entretient pas aujourd'hui de statuts particuliers pour la Première Nation au-delà de ses propriétés commerciales. Au Bas-Saint-Laurent, en général, l'oursin n'est que très peu associé au domaine alimentaire. Une idée explorée plus en détail lors de mes rencontres avec Martin, un des quelques habitants de la région familiers avec la cueillette d'oursins à des fins de consommations personnelles.

Martin pratique la cueillette dans l'Est-du-Québec. Il a commercialisé pendant quelques années des produits non ligneux cueillis dans la région. Aujourd'hui à la retraite, ses activités de récoltes se font à plus petites échelles et se limitent principalement à sa consommation personnelle. Toujours aujourd'hui, néanmoins, il défend avec ferveur l'importance de l'accès aux ressources naturelles du territoire pour ceux qui y résident, notamment d'un point de vue alimentaire. Pour ce qui est de l'oursin, la cueillette de Martin a commencé un peu par hasard, il y a 2 ou 3 ans. Sa conjointe, instruite par un épisode de *La semaine verte* sur les ondes de Radio-Canada, lui indiquait alors la comestibilité de l'échinoderme. Martin était conscient, déjà à l'époque, de la présence du produit dans les eaux de l'estuaire. Les tests d'oursins, en effet, sont souvent rejetés sur les berges par les oiseaux marins qui s'en nourrissent et parsèment les plages bas-laurentiennes. Toutefois, Martin n'avait alors jamais considéré le potentiel gastronomique du coquillage. Il ne savait pas

²³ Le test représente l'extérieur de l'oursin, sa structure squelettique.

non plus où repérer des échinodermes vivants. C'est après avoir obtenu cette information, en explorant le littoral à la recherche d'autres ressources, Martin a, par hasard, trouvé des gisements d'oursins, accessibles à pied, sur les rives du Saint-Laurent. Il me raconte cette occurrence :

« Je m'en vais, je ramasse, je cueille pas mal, tu sais. Fait que... Je vois un petit peu. Je connais le territoire. Puis, je me suis intéressé, depuis quelques années, davantage, aussi, aux produits du littoral marin. Avant, c'était plus à l'intérieur des terres. Puis là, un moment donné, ben écoute, par hasard là, je vois ça. C'est plein d'oursins qui étaient là (entrevue Martin). »

Depuis ce jour, Martin collecte régulièrement des oursins sur les rives de l'estuaire. À lui seul, le fait que Martin, un grand connaisseur du territoire et de ses ressources, n'ai pas eu conscience des qualités gustatives de l'échinoderme pendant la majorité de ses activités de cueillette appuie l'idée que l'oursin au Bas-Saint-Laurent ne soit pas nécessairement conçu pour la vaste majorité des habitants comme une ressource propre à la consommation. Cette notion se confirme davantage par l'absence de cadre légal clair quant à l'autocueillette de l'échinoderme.

De la sorte, cet été, les préoccupations de Martin tournaient principalement autour de l'oursin et du statut légalement ambigu de sa cueillette. L'intérêt de Martin pour ce sujet n'est pas immotivé, il est le résultat d'une rencontre incongrue, pour le cueilleur, avec un garde-pêche au printemps précédent. Martin, en effet, qui cueillait l'oursin dans le littoral, fut prévenu par un garde-pêche de la région de l'illégalité de son activité de récolte. Pris sur le vif, avec une collecte de 30 oursins dans son sceau, Martin devait ainsi se présenter au tribunal où il faisait face à une amende impressionnante, une source d'inquiétude et de frustrations pour lui :

« C'est... ma blonde puis moi, on s'organise. Justement, c'est comme ça, c'est en quelque sorte une ressource de subsistance pour nous autres. Si ça vient... si c'est impossible de cueillir l'oursin. Mais qu'est-ce que ça va être toutes les plantes de mer ? Parce qu'on fait toute notre ressource. On a de l'épinard de mer, on a de la salicorne, on a du plantain tu sais qu'on garde dans le congélateur. Puis on a pour l'année. On fait notre réserve, mais à ce moment-là, qu'est c'est ça qui va suivre ? (Entrevue Martin) »

L'exaspération de Martin venait de plusieurs sources. D'abord, l'idée qu'il soit privé des ressources du territoire qu'il occupe le désespérait. Alors qu'il faisait face à des procédures judiciaires pour 30 oursins, les pêcheries de la région, me rappelait-il, comptaient leurs récoltes en tonnes. Sa collecte, se défendait-il aussi, ne faisait de mal à personne. L'oursin n'est pas une espèce menacée. Un des points les plus litigieux pour l'homme, néanmoins, était l'absence de règle claire liée à l'autocueillette d'oursin. Le garde-pêche, lui-même, en effet, m'indiquait-il, n'avait jamais

eu à gérer un cas lié à l'oursin. Les recherches effectuées par Martin, dans le but de pouvoir se défendre au tribunal, laissent paraître des lois sur les pêches peu précises sur le cas de l'oursin.



Figure 2 : Affichage sur la pêche aux mollusques. Au contraire de l'oursin, les règlements de pêche liés à la collecte de mollusques sont très visibles sur les plages bas-laurentiennes (photos prises par l'auteure).

Juridiquement, en effet, le statut de l'oursin est compliqué. Il existe, au Québec et au Canada, des règlements assez stricts en matière d'autocueillette de produits sauvages. Pour ce qui est de l'estuaire, la récolte de poisson est limitée à certaines espèces clairement identifiées dans les règlements de pêches. La cueillette de mollusques est strictement interdite. Toutes les plages du Bas-Saint-Laurent sont ornées de panneaux indiquant explicitement l'illégalité de la pratique. Les raisons de cette prohibition sont plutôt simples. Les mollusques sont des organismes qui filtrent l'eau, si bien que, lorsque les eaux se réchauffent, leurs chairs accumulent des toxines néfastes pour l'humain. Après quelques épisodes assez violents d'intoxications alimentaires liées à leurs collectes, les autorités fédérales ont mis fin à la pratique. L'oursin, toutefois, n'est ni un poisson ni un mollusque. L'oursin est un échinoderme. La famille des échinodermes représente un très petit (à l'échelle de l'ordre animal) embranchement d'invertébrés marins dans lequel se retrouvent aussi le concombre de mer, l'étoile de mer, le lys de mer et les ophiures.

D'un point de vue légal, ce qui est intéressant est que l'oursin n'est, ni un poisson, ni un mollusque, ni un crustacé, ni une plante. Ainsi, alors que le statut de ces quatre groupes est clair dans les règlements liés à la récolte, celui de l'échinoderme, lui, est tout simplement absent des documents. Si de longs débats sur le statut légal de la pratique dans les sous-entendus juridiques sont possibles (Martin, sur le sujet, est assez volubile), cette absence est révélatrice en soi. Ainsi, lors de discussions avec des administrateurs du ministère des Pêches et Océans (MPO), les raisons

expliquant cette absence me furent présentées assez clairement. Si l'échinoderme ne fait pas l'objet d'un édit juridique, ce n'est pas, car le MPO ne souhaite pas réguler la pratique. La gestion des stocks du MPO est basée sur des calculs demandant que l'ensemble des ressources disponibles soit répertorié et suivi. Une gestion de l'autocueillette, pour ce qui est de l'ensemble des espèces, permet une meilleure précision dans les résultats de ces équations qui, nous le verrons ultérieurement, ont déjà une marge d'erreur considérable. Si l'autocueillette d'oursins n'est pas inscrite dans le cadre légal canadien, plutôt, c'est, simplement, car l'idée d'une récolte personnelle d'échinodermes n'a, jusqu'à ce que Martin soit interpellé, jamais été envisagée. L'idée que l'on cueille l'oursin à des fins personnelles dans la région était extravagante. Ce n'avait, jusqu'alors, jamais été un problème. L'oursin dans la région n'était pas compris comme un produit consommé localement, mais plutôt une marchandise destinée à être exportée. Martin et sa cueillette de 30 oursins allaient créer un précédent juridique. Il faudra attendre pour savoir ce qu'il adviendra de ce précédent, les procédures judiciaires étant particulièrement longues. Néanmoins, cet épisode permet, encore une fois, de mettre en lumière une idée essentielle à la compréhension de la pêche à l'oursin dans l'Est-du-Québec. L'oursin, dans la région, est principalement marchand. L'importance du produit, pour les pêcheurs de la région est d'abord liée à sa commercialisation. C'est sur cette commercialisation et ses implications, que portera le reste de ce chapitre.

1.2.L'oursin marchand

D'un point de vue de l'industrie halieutique bas-laurentienne, l'oursin, en effet, est incontestablement une marchandise. Si l'on pêche l'oursin dans l'estuaire du Saint-Laurent, c'est dans le but de l'échanger. À cet effet, les origines de la pêche à l'oursin au Québec coïncident avec l'arrivée d'une demande prometteuse en provenance du Japon dans les années 1970s. Nous reviendrons plus en détail sur les mécanismes de la chaîne d'approvisionnement de l'oursin entre le Japon et le Bas-Saint-Laurent sous peu. Une courte parenthèse sur la demande japonaise est toutefois nécessaire dans le but de souligner le statut marchand de l'oursin.

La demande de l'oursin bas-laurentien, donc, provient du Japon. Une chose qui n'est, en soi, pas extraordinaire. Il faut comprendre, ici, que, d'un point de vue des ressources maritimes, le Japon et le Canada sont plutôt complémentaires. Les Japonais, en effet, sont d'avidés consommateurs de produits de la mer (Bestor, 2004). En raison de cette forte demande, le Japon,

bien qu'il soit l'une des puissances halieutiques mondiales, n'est pas en mesure de combler sa demande intérieure (Bestor, 2004). Le pays est, ainsi, extrêmement dépendant des produits exportés, du Canada et d'ailleurs. À cet effet, Michel, un biologiste retraité ayant consacré sa carrière aux questions de gouvernance, de dynamique des flottes et de dynamiques de l'exploitation dans le domaine halieutique de l'est du Canada me souligne, lors d'un entretien en vidéoconférence, la concordance des deux marchés :

« Les Asiatiques, Japonais, mêmes Chinois, sont des gros demandeurs de produits de la mer. Et donc, les ressources étant limitées, bah, on voit des acteurs asiatiques, japonais, chinois, partout dans le monde pour acheter des produits de la mer. C'est... ils achètent du poulpe dans toute l'Afrique de l'Ouest et... bon, le concombre de mer c'est pareil. Le concombre de mer, c'est pour le marché asiatique » (Entrevue Michel).

Au Canada, la tendance est inverse, continue-t-il. Les Canadiens ne sont pas d'insatiables consommateurs de produits de la mer. Le Canadien moyen mange environ huit kilos de poissons par année ; un chiffre que Michel contraste avec la consommation française se situant autour de 27 kilos annuels. La consommation de poisson au pays n'est simplement pas dans les habitudes selon le biologiste, surtout, pour reprendre ses mots, « [celle de] produits bizarres comme l'oursin... (Entrevue Michel) ». Malgré cela, continue-t-il, les volumes de pêches sont élevés et l'industrie halieutique canadienne prolifique. Une idée réaffirmée par Sophie qui, des coulisses de son restaurant, s'interroge sur les façons d'intégrer des produits de l'estuaire du Saint-Laurent dans les assiettes québécoises. Un désir défiant, me dit-elle, les logiques halieutiques actuelles :

« On a toujours pêché. On a encore un fleuve, un estuaire, un golf généreux. On a encore beaucoup d'espèces sauvages ici, tu sais ? Ce qui fait qu'elles sont extrêmement convoitées ces ressources-là. Puis évidemment ben quand tu es dans un monde de mondialisation, de commerce et de capitalisme, c'est au plus offrant que tu vends tout ça. (Entrevue Sophie) »

Sophie, en s'impliquant dans des collectifs comme *Manger votre Saint-Laurent*, cherche à renverser la tendance. Pour l'instant, toutefois, la situation canadienne reste comme telle. Avec une demande intérieure faible et une tendance à l'exportation, des centaines de tonnes de produits de la mer canadiens, crabes communs, mactres de Stimpson, concombres de mer, prennent la direction de marchés étrangers, entre autres, au Japon.

C'est, dans le cas de l'oursin, le pays le plus influent. Il faut dire que le Japon, à lui seul, consomme annuellement près de 90 % des oursins pêchés mondialement (Sonu, 2017). Pourtant, à l'image des autres ressources maritimes, la production d'oursins au Japon ne couvre pas la demande des consommateurs du pays (Bestor, 2004 ; Sonu, 2017) ; un phénomène exacerbé par

un effondrement des stocks d'oursins dans le Pacifique sensiblement causé par une surexploitation des gisements de la région au début des années 1970s (Sun and Chiang, 2015; Sonu 2017). Les Japonais alors incapables de s'approvisionner dans les eaux environnantes, se sont tournés vers les marchés étrangers, entre autres, la côte nord-est américaine. C'est ce que me raconte André, biologiste de l'institut Maurice-Lamontagne (IML), une sous-division du ministère des Pêches et Océans (MPO) dédiée à la recherche, lors d'une conversation portant sur les origines de la pêche à l'oursin. On se rencontre dehors, chez lui, au mois de juillet. Les propos d'André sont riches en informations et le contexte de la discussion permet des descriptions détaillées. En effet, alors que les dires du biologiste viennent principalement réitérer ce qui m'a été présenté plus tôt par des pêcheurs, André peut offrir une attention aux détails que la frénésie des journées de pêches permettait peu. C'est donc avec attention que j'écoute le biologiste, ayant travaillé sur le dossier de l'oursin pendant plusieurs années, se remémorer la mise en place de cette pêche.

« Ça [la pêche à l'oursin au Bas-Saint-Laurent], a commencé après l'effondrement des stocks dans le Pacifique. L'oursin vert est présent dans l'Atlantique Nord, mais aussi présent dans le Pacifique. Puis, les stocks [pacifiques] ont été largement surexploités. Et, puis, ils se sont effondrés. Ce fait que, un peu comme pour le crabe des neiges, c'est la même chose qui est arrivée, les stocks du Pacifique se sont effondrés, puis les acheteurs asiatiques se sont tournés vers d'autres marchés, de plus loin, pour trouver la ressource (Entrevue André). »

Ces autres marchés, continue le biologiste, sont, en partie, Nord-Américains. De la sorte, c'est le Maine où la pêche à l'oursin existait déjà à très petite échelle pour satisfaire les envies des diasporas asiatiques et européennes des États-Unis, qui constitue le premier pôle pour cette demande. Dans l'État, la montée des prix de l'oursin suivant la chute des populations du Pacifique crée une véritable frénésie autour de la pêche de l'échinoderme (Steneck et al., 2013). Assez rapidement, des pêcheries canadiennes suivirent le pas et l'on vit apparaître des pêcheries d'oursins à l'est du Canada. Selon les souvenirs d'André, c'est à la fin des années 1990s que la pêche commence à prendre de l'ampleur de la région :

« Au Québec, on peut dire que le gros de l'essor a été vers la fin des années 90, début 2000. Il y a eu pas mal d'exploration, puis les principaux gisements d'oursins verts qui sont encore exploités ont été exploités à partir de ce moment-là (Entrevue André). »

C'est donc à l'aube du 21^e siècle que l'oursin commence à être envisagé en tant que ressource exploitable au Québec. C'est dans les mêmes années que le MPO attirera des biologistes, comme André qui me raconte ce contexte, à l'étude de l'oursin. Cette concordance montre les liens entre les pêcheries d'oursin québécoises et la présence d'une demande extérieure au début des activités de pêches commerciales de l'échinoderme. Dans un contexte, donc où il était nécessaire de trouver

de nouvelles alternatives à la suite de la décroissance des stocks de morues atlantiques, l'ouverture de certains marchés internationaux pour l'oursin (ouvertures qui, incidemment, sont souvent liées à des problèmes de gestions et de surexploitations) a participé à la mise en place de nouvelles pêches, comme l'oursin.

Cette logique d'exportation continue aujourd'hui. Pour les pêcheries commerciales, la grande majorité des oursins pêchés est destinée aux marchés étrangers. Pour les pêcheries malécites, en 2021, c'est l'ensemble de la cargaison d'oursins qui fut envoyé dans les chaînes d'échanges transnationales. Une logique qui s'explique entre autres, selon les pêcheurs, par un très faible intérêt de la population locale (nous y reviendrons sous peu). Sophie, qui expérimente avec l'oursin dans son restaurant renchérit sur cette idée :

« Aujourd'hui, ce n'est pas loin de 100 % des quotas, là, qui sont exportés. De toute façon, tu demandes à n'importe quel Québécois : "t'as-tu déjà mangé de l'oursin ?". Tu vas peut-être te faire répondre "oui" à, je sais pas moi, 5 % de la population : qui a déjà mangé de l'oursin, puis qui connaît ça, puis qui sait comment [l'] ouvrir. C'est pas quelque chose, en tout cas, dans mon souvenir à moi qui fait partie de l'histoire [québécoise], si ce n'est qu'à des fins de marché (Entrevue, Sophie). »

Devant l'absence d'intérêt québécois, la cheffe, organisant des ateliers autour de l'oursin, fut forcée au cours des derniers étés de donner l'échinoderme plutôt que de le vendre. Et, si l'optique de la demande locale fait rêver, l'intérêt de la population québécoise pour l'échinoderme est pour l'instant négligeable. L'oursin, pour l'instant, au Bas-Saint-Laurent, reste une marchandise. L'échinoderme est destiné à l'échange.

1.3. L'oursin gastronomique

L'oursin bas-laurentien, toutefois, n'est pas une marchandise tout au long de sa vie. L'oursin commercial est un vivant. Avant d'être conçu comme marchand par les pêcheurs, il a une vie écologique riche en relations sociales, dans l'estuaire du Saint-Laurent. J'y reviendrais plus en détail au prochain chapitre. L'oursin acquiert aussi un statut différent à la suite de sa vente par les pêcheries. En effet, si l'oursin peut être transformé en marchandise, c'est parce que des individus ont la volonté de l'obtenir. Ces acheteurs ne cherchent pas l'oursin pour l'échanger à leurs tours : l'oursin, périssable, est une piètre monnaie d'échange. L'oursin, dans ce cadre, est d'abord recherché pour ses qualités gustatives. Un oursin acheté dans les marchés alimentaires, ainsi, est

extrait de la phase marchande décrite par Appadurai (1986). À ce stade, son échangeabilité n'est plus sa caractéristique sociale déterminante. Ce qui compte, alors, est son goût.

Ce goût se retrouve dans une section de l'oursin cruciale pour les pêcheurs : la gonade. En effet, l'oursin ne se mange pas dans sa totalité, seules les gonades sont comestibles. L'oursin, ainsi, entre dans la catégorie des caviars. Il est recherché pour ses œufs ou, plus exactement, pour la glande qui les produit. Joël, employé par les pêcheries malécites, revient sur l'importance de la gonade lors de l'exportation, lors d'une discussion dans les bureaux administratifs de la pêcherie, à Rimouski. La gonade est particulièrement importante pour lui. Entre autres, car c'est les caractéristiques de cette glande qui permettront la détermination du prix de l'oursin, à travers un indicateur nommé indice gonado-somatique. Joël explique ce que cela représente :

« Parce que l'oursin, on exploite l'oursin, principalement pour sa gonade. La gonade est toujours exprimée en poids : un indice gonado-somatique de "x % de gonades sur x % de poids de matière brute". Donc, règle générale, on dit que l'indice gonado-somatique est 12 %, 15 %, 18 % pas plus. Donc, ça implique que 82-85 % de l'animal est comme laisser de côté (entrevue Joël). »

L'indice gonado-somatique, directement basé sur la gonade, est le principal indicateur qui permettra à Joël (et aux membres des pêcheries) de comprendre le profit lié à la récolte d'oursin. D'un point de vue commercial donc, la gonade représente l'atout principal de l'oursin. On en compte, inévitablement, cinq par oursin. Elles sont facilement identifiables, leur couleur orangée étonnante jurant avec l'intérieur brunâtre et peu alléchant de l'oursin. Leurs apparences toutefois restent variables. Nous reviendrons, sur les causes et les implications de ses variations dans le troisième chapitre. Pour résumer brièvement, toutefois, la taille et la couleur des gonades d'oursins varient énormément en fonction des individus, de leurs alimentations et de la saison à laquelle ils sont cueillis. De même que, si, au mois d'avril, j'ai pu observer des oursins dont l'intérieur tout entier semblait envahi par ce caviar d'un orange éclatant, presque artificiel ; il m'est arrivé, au mois de juillet, de chercher à entrevoir des gonades ocre et de tailles infimes, perdues dans les entrailles de l'oursin.

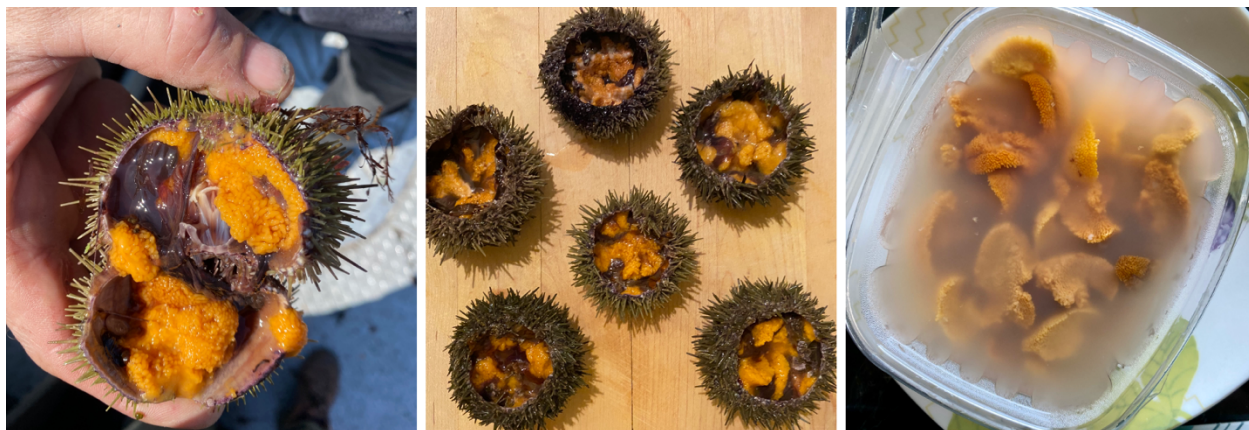


Figure 3 : Gonades d'oursins. À gauche, bateaux de pêche, avril. Au centre, oursins maricoles entiers, avril. À gauche, gonades en saumure, juillet (photos prises par l'auteure).

D'un point de vue marchand, ces distinctions sont extrêmement importantes. Joël, en effet, revient avec moi sur les multiples particularités du prix de l'oursin. L'oursin est une espèce compliquée d'un point de vue de la gestion des pêcheries, me dit-il. En effet, chaque individu est différent et la différence peut jouer fortement sur le prix. Le gestionnaire revient sur quelques-unes de ces circonstances :

« À microéchelles dans la sous-zone qu'on exploite, que t'as visitée, que t'as étudiée un peu, ben on n'a pas un oursin, on en a peut-être une douzaine, une douzaine d'oursins. Cette douzaine on peut déjà la diviser en 2 : mâles, femelles. On peut déjà la diviser ensuite en 2 : oursin d'automne, oursin de printemps et à l'intérieur duquel il y a des oursins qui va avoir une plus grosse valeur gonado-somatique que d'autres. Et, à travers lesquelles, malgré la valeur gonade, il y en a qui vont avoir une gonade brune complètement déclassée, alors que des mâles en pleine maturité vont avoir une gonade blanche laiteuse/crème qui est déclassée. Donc, facteur de tout ça, on n'a pas un seul oursin, ce qui rend le tout quand même compliqué dans l'uniformité du produit qu'on peut offrir (entrevue Joël). »

Résumons les propos de Joël. Du côté de la taille, le prix et la grosseur des gonades sont directement proportionnels : une gonade plus volumineuse, signifiant plus de matière à déguster. Les prix de l'oursin sont fixés en fonction du poids des gonades plutôt que de celui de l'oursin. Un oursin avec un indice gonado-somatique élevé est, ainsi, préférable pour les pêcheurs. Outre la taille, la couleur de la gonade est, elle aussi, importante sur le marché. Cette couleur est associée avec la qualité du goût de l'oursin. Une gonade dont la couleur est plus éclatante annonce un oursin de meilleure qualité, car jugée plus agréable sur le plan gustatif. Les oursins sont, en effet, gradés en fonction de leur couleur, un grade plus petit étant lié à une valeur marchande plus haute. De la sorte, pour une gastronome, comme Sophie, la couleur de l'oursin est une distinction importante et remarquable d'un point de vue gustatif. En m'expliquant les manières de déguster l'oursin, la cheffe souligne, entre autres, cette relation entre couleur, goût et prix :

« Mais je te dirais que dans le cas de l'oursin, c'est bon cru en fait. C'est vraiment sashimi. Effectivement, je te dirais que ceux qui cultivent, comment je pourrais dire, *l'art de manger* pour l'oursin, c'est vraiment à cru. Il y a des gonades qui sont plus endommagées, là dans les lots. Puis avec celle-là, ils font des mousses, des sauces. Il y a toujours des catégories 1-2-3... mais catégorie 1, c'est une gonade tu sais qui est vraiment orange ; orange clair, clair. Puis ça vaut une fortune (Entrevue Sophie). »

La valeur commerciale de l'oursin donc est intimement liée à l'apparence de ses gonades ; une apparence étant vraisemblablement ambassadrice de son goût.

Si le marché est pointilleux sur l'apparence des gonades, c'est parce que celles-ci renferment un goût particulier et convoité, propre à l'oursin. Il est difficile de transmettre un goût par l'écrit et cela doublement lorsque celui-ci se décrit par sa singularité. Toutefois, si l'exercice à ces limites, en décomposant la dégustation à travers deux éléments, la texture et le profil de saveur, il est plus facile de verbaliser cette spécificité. La première chose qui m'a surpris, lorsque j'ai goûté à l'oursin, est une texture crémeuse que l'on retrouve rarement dans le monde naturel. La grande majorité de descriptions de l'oursin que j'avais lu en préparation à cette dégustation préparait leur lectorat à cette particularité de l'oursin déroutante à premiers abords. Aristote, à qui l'on doit la première description enregistrée de l'oursin, voit en cette singularité la spécificité de l'oursin, « Les oursins n'ont pas de partie charnue ; c'est là leur caractère distinctif » (Aristote, 2002, p.133). Dépourvue de chair, donc, l'oursin ne se mastique pas et, pourtant, sa gonade est d'une impressionnante consistance. Tel un beurre, la gonade entoure mon palais tout en se transformant en une riche combinaison de saveurs. Car, je n'ai peu de temps pour m'interroger à la texture singulière qui s'offre à moi avant d'être confrontée aux arômes puissants et étonnants de l'oursin : le sel, l'umami et l'iode.

C'est ces deux derniers éléments, l'umami et l'iode, qui participeront à la construction du profil unique de l'oursin. Commençons par l'umami, parfois considéré comme la cinquième saveur de base après le sucré, le salé, l'acide et l'amer, et constituant à elle seule l'atout commercial le plus puissant de l'oursin selon les pêcheurs. En m'expliquant ce qui distingue l'oursin des autres caviars, Joël, dans les bureaux des pêcheries malécites, souligne d'ailleurs ce trait : « Par contre, l'oursin a peut-être un goût, il y a l'aspect umami qui est fortement recherché ce qui est quand même assez unique à l'oursin (Entrevue Joël). » D'un point de vue technique, l'umami est le résultat d'un composé d'arôme nommé glutamate se retrouvant, entre autres, dans les

champignons, la sauce soya ou le pamplemousse. L'étymologie du terme, néanmoins, est peut-être plus évocatrice. Traduit littéralement vers le français, le terme umami, issue du japonais, devient « goût délicieux » ou « essence de saveurs ». Si aucune description littéraire ne lui rend justice, ce qu'il est ici important de comprendre est que l'umami est un goût particulièrement recherché, entre autres sur les marchés asiatiques (Hosking, 2015 ; Stalker, 2018). L'umami, néanmoins, est une saveur que l'on retrouve dans plusieurs aliments et sa présence à elle seule n'explique pas complètement l'engouement unique vers l'oursin sur les marchés.

Cet engouement est peut-être lié à la combinaison de l'umami et d'un deuxième élément gustatif que l'on retrouve chez l'oursin : l'iode. À premiers abords, le goût iodé n'est peut-être pas plus évocateur que l'umami, néanmoins, celui-ci se décrit plus facilement. L'iode goûte la mer, si bien que « l'oursin, on appelle ça le parfum de la mer » (Entrevue Martin). Et, la mer, c'est peut-être la meilleure façon de décrire l'oursin : un goût de sel, d'algues, de fleuve. Dans ce sens, l'oursin est similaire à l'huitre peut-être, mais jure par sa texture riche qui enrobe les sens, le tout dans la quintessence de l'umami. C'est cette singularité, entre autres, qui explique l'intérêt des marchés japonais pour le produit et c'est ces goûts d'umami et d'iode, qui devront être présents chez les oursins commerciaux.

2. La valeur marchande

2.1. Le marché japonais

La grande majorité des oursins, donc, est destinée à l'exportation. Pour les Pêcheries Malécites, en 2021, c'est l'ensemble des débarquements d'oursins printaniers qui ont été exportés. Pour ce faire, les oursins doivent détenir des caractéristiques leur permettant d'accéder à des marchés où ils pourront être échangés. Cette exportation doit se faire rapidement. La majorité des oursins canadiens sont vendus frais (Sun et Chiang, 2015). C'est le cas des oursins pêchés par les Pêcheries Malécites, comme le précise Joël, dans les bureaux des pêcheries. « Règle générale, on demeure dans le frais, on demeure dans le frais, mais dans le frais décortiqués » (Entrevue Joël). Le jour même de la pêche, donc, dès l'arrivée du bateau au port, les oursins des pêcheries malécites sont chargés dans un camion de livraison en direction d'une usine de transformation située au Maine. C'est dans ce lieu où les oursins seront triés et, dans certains cas, transformés. C'est à la

suite de ce tri que l'industriel américain²⁴ déterminera la valeur marchande du débarquement d'oursins. Les Pêcheries Malécites, avant ce tri, n'auront qu'une idée approximative du prix de leurs récoltes. Un prix qui se basera sur la quantité d'oursins cueillie, leurs indices gonadosomatiques, la qualité de leurs gonades, ainsi que leur aptitude à être vendu sur les marchés japonais. En effet, alors que les Pêcheries Malécites n'échangent l'oursin qu'avec l'industriel américain, le prix de vente de la ressource reste ancré dans les exigences du marché japonais. Dans les bureaux des pêcheries, Joël, en effet, qui n'a pourtant pas de contact direct avec le Japon, me décrit le rôle de l'industrie japonaise dans la détermination des prix de l'oursin.

« Je n'ai pas de liens, directement, avec l'utilisateur final de l'oursin. J'ai un lien avec l'industriel américain qui me l'achète. Lui, un peu comme un intermédiaire, un grossiste finalement, comme transformateur se trouve à la fois être grossiste et distributeur à l'échelle mondiale. J'imagine que sur le marché domestique américain, j'imagine que cet oursin trouve peut-être place à, je ne sais pas, New York ou Las Vegas. Je n'ai aucune idée. Mais, à ma connaissance, le baromètre du prix de l'oursin, c'est Tokyo. C'est ce que je comprends, donc il y a une bonne partie qui est exportée directement là-bas. » (Entrevue Joël)

Si le Japon, comme le décrit Joël, détient ce rôle important, c'est en raison de la taille impressionnante de son industrie d'oursin. Le Japon, en effet, s'il n'est pas le seul pays consommateur d'oursin, est la destination la plus commune pour les oursins de l'est du Canada (Sun et Chiang, 2015 ; Sonu 2017).

Ce phénomène s'explique par l'intérêt, inégalé ailleurs dans le monde, des Japonais pour l'oursin (Sun et Chiang). Le goût de l'oursin, nous l'avons vu, contient des saveurs recherchées par les palais japonais. Outre le goût, toutefois, cet intérêt repose aussi sur le rôle traditionnel de l'échinoderme dans la cuisine japonaise (Sun et Chiang, 2015). L'oursin, en effet, est présenté par le sociologue Richard Hosking dans sa description des *chinmis* — « des aliments rares et inhabituels ou conçus comme luxueux ou d'une grande délicatesse, comme l'*uni* [oursin], le *konowata* [concombre de mer], et le *karasumi* [œufs de mullet salés], les “trois grands chinmis” de l'époque Édo (1603-1868)²⁵ [traduction libre] » (Hosking, 2015, p.20-21). Si, traditionnellement, l'oursin au Japon est conçu comme luxueux, l'aliment se popularise lors de la deuxième moitié du

²⁴ Cet industriel représente une usine de transformation dans l'état du Maine aux États-Unis. Nous reviendrons plus tard sur un nombre de dispositions le regardant. Toutefois, nommer comme « l'industriel » par les membres de pêcheries, il ne sera pas formellement identifié.

²⁵ Traduction originale : « Rare and unusual food, or food regarded as a great delicacy or luxury, such as uni, konowata, and karasumi, the “three great chinmi” (*tenka no sandai chinmi*) of the Edo period (1603-1868) ».

20^e siècle. En effet, au début des années 1980, il est possible d'observer au Japon une démocratisation du goût, un « boom gourmet » (Bestor, 2004 ; Cwiertka, 2005). De la sorte, en réponse à l'industrialisation des modes de productions alimentaires homogénéisant la scène alimentaire japonaise (Bestor, 2004) et à l'arrivée massive de produits occidentaux sur l'archipel (Cwiertka, 2007), les produits régionaux, traditionnels et frais gagnent en popularité. Dans le marché des fruits de mer, ce boom accentue une demande pour les produits ésotérique et dispendieux. Si bien qu'un produit comme l'oursin, jusqu'alors destiné au marché de luxe, devient de plus en plus ordinaire (Bestor, 2004). Et, conséquemment, en conjonction avec l'effondrement des populations d'oursins du Pacifique et un bon positionnement du yen sur les marchés mondiaux (Sun et Chiang, 2015 ; Steneck et al, 2013), la demande japonaise pour des oursins étrangers ne cesse d'augmenter ; une augmentation de plus de 600 % en volume entre 1975 et 2015 (Sonu, 2017).

La forte popularité du produit dans l'archipel place le Japon au sommet des importateurs d'oursins. À lui seul, le pays représente environ 90 % des importations mondiales (Sonu, 2017) ce qui lui permet de contrôler les prix et les critères de qualités. Sur les bateaux et dans les pêcheries d'oursins bas-laurentiennes, on est conscient de cette dépendance comme le traduit cet extrait de conversation avec le capitaine du bateau prise en note lors d'une sortie de pêche.

« Les prix dépendent du yen. Quand ça va bien là-bas, ça va bien ici. Mais bon, l'oursin c'est un produit de luxe, donc ça va toujours quand même bien pour ces gens-là (conversation Joseph) ».

Le ton de Joseph est léger, cette dépendance au Japon est plutôt bien acceptée, surtout considérant les prix élevés que les consommateurs japonais sont prêts à payer pour l'échinoderme. La valeur commerciale de l'oursin au Japon, par contre, n'est pas la seule particularité liée à l'exportation japonaise. En effet, comme le mentionne aussi Joseph, la plupart des oursins récoltés au Bas-Saint-Laurent se dirigent vers les marchés japonais, principalement le marché de poissons de Toyosu où ils seront vendus aux enchères (Sonu, 2017). Les dynamiques de ventes des marchés de poisson comme Toyosu sont complexes et fortement reliées aux subtilités de la société japonaise (Bestor, 2004). Dans le cas de l'oursin bas-laurentien, néanmoins, nous nous intéresserons particulièrement à un des aléas des marchés de poissons japonais jouant un rôle intégral dans la commercialisation de l'échinoderme, l'idée de pureté.

Ce désir de pureté se transmet d'abord par une attention particulière à l'origine des produits. Les oursins purement japonais sont préférés. En effet, en addition aux tendances du boom gourmet valorisant les produits régionaux, une critique internationale portant sur les pratiques de pêches japonaises ainsi qu'une dépendance du pays vers les marchés étrangers a aidé à stimuler, dans l'industrie halieutique japonaise, un élan particulièrement protectionniste (Bestor, 2004). Un protectionnisme qui coïncide avec les inclinaisons du reste de la scène alimentaire japonaise alors que le gouvernement national, à travers des réformes alimentaires et des programmes publicitaires, promeut incessamment un idéal gastronomique japonais ancré dans des idées gastro-nationalistes²⁶ (Kimura, 2011). C'est pour des raisons en partie politiques, donc, que les aliments japonais sont conçus comme supérieurs aux produits importés ; un phénomène observable dans le cas de l'oursin. « Alors que les gonades d'oursins d'Hokkaidō et du Maine sont presque indiscernables, celles d'Hokkaidō sont primées à Tsukiji [ancêtre de Toyosu] [traduction libre]²⁷ (Bestor, 2004), p.146. » Les Japonais, donc, conçoivent les oursins étrangers comme nécessairement inférieurs aux oursins régionaux, une distinction qui se traduit à travers les prix de vente (Sun et Chiang, 2015). Toutefois, si la supériorité des oursins japonais est, entre autres, liée au désir protectionniste du pays, elle est aussi associée à un autre standard spécifiquement japonais : le *kata*.

Le *kata*, la forme idéale, est un critère essentiel du marché alimentaire japonais où les conditions esthétiques sont empreintes dans les habitudes de consommation (Cwiertka, 2005, 2007). En effet, selon Katarzyna J. Cwiertka (2005), au-delà des intérêts commerciaux bien présents, la cuisine japonaise reste fortement liée à des dimensions religieuses et spirituelles. Les préoccupations esthétiques attachées aux aliments indiquent ce lien. Ainsi, l'apparence du produit, sous toutes ces facettes, reflète la pureté hygiénique et rituelle de l'aliment (Bestor, 2004). Le *kata* est donc un élément fondamental de la culture culinaire japonaise. Dans l'industrie halieutique, selon Bestor, le *kata* se traduit par :

« La forme statique physique que les objets peuvent prendre ou le processus dynamique qui aboutit à un résultat idéal déterminé [...]. [Par exemple] la délicate attention aux détails qui

²⁶ « “Gastro-nationalisme” est le terme utilisé pour décrire l'expression publique d'une identité nationale à travers sa cuisine [traduction libre] » (Crowther, 2018, p.275).

²⁷ Traduction originale: « Thus, although sea urchin roe from Hokkaidō and from Maine are almost indistinguishable, Hokkaidō roe command a premium at Tsukiji. »

aboutit à une barquette de gonades d'oursins délicieusement arrangée [traduction libre]²⁸ (Bestor, 2004, p.160). »

Les prix des oursins bas-laurentiens donc sont inévitablement inférieurs aux prix des oursins japonais qui ont été, dès le départ, cultivés et cueillis en fonction des exigences du kata. Ils seront tout de même soumis à des critères esthétiques difficiles à atteindre pour les industriels étrangers (Bestor, 2004) et ne reflétant pas nécessairement la qualité gustative de la gonade. L'accent mis par les Japonais sur la couleur extérieure des oursins est un exemple de ce phénomène. André revient sur cette particularité du marché japonais. En effet, après des années de recherches portant sur l'oursin vert, le biologiste ne peut pas affirmer qu'il existe un lien véritable entre la couleur extérieure et la qualité gustative de l'oursin. Comme il l'explique, la couleur des macroalgues consommées par l'oursin ou d'autres facteurs biochimiques pourraient jouer un rôle :

« Ça [la couleur] dépend de l'alimentation. Ça dépend de l'habitat aussi. Ça n'a pas nécessairement à voir avec la qualité de la gonade à l'intérieur. Euh, mais les acheteurs japonais sont très friands de l'apparence de ce qu'il mange aussi. Fait que, un bel oursin vert, c'est mieux qu'un oursin... même si les gonades sont aussi appétissantes à l'intérieur. (Entrevue André) »

Il ne semble pas exister de liens établis entre la couleur extérieure et la qualité gustative des gonades. D'un point de vue du marché japonais, cela a peu d'importance. L'esthétisme est un critère de taille. Plus l'extérieur d'un oursin est d'un vert éclatant, plus ce dernier aura une valeur pécuniaire forte.



Figure 4 : Oursins commerciaux. La couleur de l'oursin est dépendante d'un oursin à l'autre. Des oursins provenant du même gisement et pêché au même moment comme sur cette photo peuvent avoir une couleur variable (photo prises par l'auteure).

²⁸ Traduction originale: « Kata can refer to an ideal shape or to an ideal form. When seafood is under discussion, kata can imply the static physical form an object takes, or kata can refer to the dynamic the process that results in a specific ideal outcome (i.e., the careful attention to detail that results in an exquisitely arranged tray of sea urchin roe.) »

Les critères liés à la pureté sont contraignants pour les pêcheurs qui voient les prix de leurs ressources diminués en fonction de standards de pureté japonais ne traduisant pas toujours, selon eux, la qualité de l'oursin. Le marché de l'oursin étant dépendant de la demande japonaise, néanmoins, ils sont obligés de se soumettre à ces standards. De telle manière que cette pureté est venue à caractériser le marché de l'oursin de l'est du Canada. Joël, en effet, me décrit les particularités de l'industrie, en soulignant les critères esthétiques.

« Donc l'oursin c'est un marché peut-être de caprice. C'est une appréciation visuelle de la grosseur de la gonade et de la couleur de la gonade. Alors que la pêche au homard, un homard, c'est un homard. Le poids varie, mais il n'y a pas de homard qui est discriminé, peut-être les éclopés, les homards qui manquent des pinces, etc., ou les vieux homards noircis qui n'ont pas mué dernièrement. Mais règle générale, le homard n'a aucune discrimination. L'oursin est fortement discriminé donc ça, c'est une différenciation majeure. » (Entrevue Joël)

Pour Joël, devant s'assurer de la commercialisation de l'échinoderme, les standards d'appréciation visuelle de l'oursin sont extrêmement importants. La discrimination de certains oursins à travers leurs apparences, néanmoins, est difficile pour les pêcheurs du Bas-Saint-Laurent. Une contrainte d'autant plus difficile lorsque l'on considère que le tri, en raison du cadre légal englobant la région, est impossible pour les pêcheurs.

2.2. Autres marchés

Avant de se plonger plus en profondeur dans les entraves liées au tri, une courte parenthèse sur les autres marchés d'oursins est nécessaire. En effet, les Japonais représentent la majorité de la demande d'oursins internationale. Il existe, tout de même, d'autres pays consommant l'échinoderme (Sonu, 2017). Un des principaux freins à l'accès à ces autres marchés, pour les pêcheries de l'est du Canada, est l'abondance de l'oursin. La distribution biologique de l'oursin dans les fonds marins est vaste. Si bien que, certains pays comme la France, la Nouvelle-Zélande ou le Chili qui consomment l'oursin sont en mesure de s'approvisionner dans leurs eaux domestiques ou dans celles de pays à proximité (Sun et Chiang, 2015 ; Stefánsson et al., 2017). La France, deuxième au classement des consommateurs d'oursins (Stefánsson et al., 2017), s'alimente principalement dans les eaux méditerranéennes et, comble le reste de sa demande à travers les gisements d'autres pays européens avec qui le pays partage des accords de libre-échange avantageux (Stefánsson et al., 2017). D'autres territoires, comme les îles Canari, ont de la difficulté à contrôler leurs populations d'oursins qui présentent une menace importante à la biodiversité

(Grisolía et al., 2012). Dans ce contexte, la consommation d'oursin est principalement vue comme une solution face au problème de surpopulation plutôt qu'une envie (Grisolía et al., 2012). De la sorte, alors que la consommation d'oursin est encouragée, ce n'est pas à travers les oursins importés.

Il existe quand même un autre marché accessible pour les oursins canadiens au-delà du Japon : le marché intérieur américain (Sun et Chiang, 2015). L'oursin a commencé à être commercialisé aux États-Unis au milieu du 20^e siècle principalement dans le but de répondre aux besoins des diasporas asiatiques et européennes (Lopuch, 2008). Néanmoins, à l'époque, la demande restait relativement maigre, si bien qu'une seule pêcherie d'oursins nord-américaine, située au Maine, existait entre 1950 et 1980 (Johnson et al., 2012). Comme nous l'avons vu, c'est réellement après l'effondrement des gisements asiatiques et l'accroissement subséquent de la demande japonaise que les pêcheries se sont développées sur la côte-est américaine. Plus récemment, néanmoins, des marchés de niches sont apparus principalement sur la côte ouest-américaine (Sun et Chiang, 2015). Ces marchés constituent une destination pour une petite quantité d'oursins canadiens. Néanmoins, les prix y sont moindres (Sun et Chiang, 2015). Les consommateurs américains, moins accoutumés à l'oursin, ne sont pas aussi à cheval sur les standards de qualité que les Japonais (Sun et Chiang, 2015). Dans un sens, cela avantage les pêcheurs canadiens capables de vendre des oursins ne pouvant pas être commercialisés au Japon. Par contre, cela ouvre aussi la porte à une plus grande compétition, particulièrement de producteurs d'oursins chiliens qui ont plus facilement accès à ce marché moins exigeant (Sun et Chiang, 2015). Une demande plus faible et des standards moins élevés se traduisent donc par des prix de vente plus bas. Les pêcheurs et transformateurs préfèrent, dans cette optique, lorsque cela est possible, exporter leurs oursins au Japon. Cela, par contre, malgré des exigences pointues en matière de tri.

2.3. Le tri

Les standards liés à la qualité de l'oursin, de la sorte, sont extrêmement exigeants pour les pêcheurs bas-laurentiens. Ainsi, en plus de devoir considérer le potentiel gonado-somatique des oursins et la qualité gustative de la gonade, les pêcheurs doivent composer avec les standards esthétiques du marché japonais. Ces facteurs, en effet, jouent un rôle primordial dans la détermination du prix de vente de l'oursin. Le prix d'un débarquement d'oursin, ainsi, dépendra

d'un grade qui sera attribué aux oursins après leur tri. Ce tri, dans le contexte canadien, complique l'accumulation de capital à travers la pêche de l'oursin. Entre autres, car les pêches canadiennes sont gérées par quotas.

Nous l'avons vu lors du premier chapitre, la pêche à l'oursin est régulée par un système de permis et de quotas. Cela implique que, annuellement, les détenteurs de permis de pêches commerciales à l'oursin vert pour la zone 8, comme les Pêcheries Malécites, sont limités à une cueillette de 110,7 tonnes (incluant un maximum de 85 tonnes dans la sous-zone 8E) (Pêches et Océans Canada, 2021b). Pour s'assurer de ne pas dépasser ces quotas, les plongeurs, de façon journalière, sont responsables de consigner la taille de leurs captures (la quantité d'oursins qu'ils extraient de l'eau). À cet effet, lors d'une journée de pêche fructueuse, comme les plongeurs sont responsables de calculer les volumes, c'est eux qui indiqueront la fin de la journée de pêche au capitaine. Un plongeur ayant atteint sa limite quotidienne n'a pas intérêt à s'éterniser en mer. Toutefois, malgré qu'ils calculent attentivement la quantité des oursins qu'ils cueillent, les plongeurs ne sont pas en mesure de savoir, à la fin de la sortie en mer, la quantité exacte d'oursins qu'ils ont récoltés ce jour-là. De la sorte, si les plongeurs prennent en compte l'ensemble des oursins qu'ils ont mis en filet, une partie de ces oursins seront remis à l'eau une fois arrivée sur le pont. En effet, les filets sont déversés sur une grille de triages qui permettra d'identifier les oursins n'atteignant pas la taille légale maximale de 50 millimètres de diamètre (Pêches et Océans Canada, 2021b). Ces oursins devront être remis à l'eau, la loi l'impose (Gouvernement du Canada, 2020). Les plongeurs donc verront leur cueillette journalière s'amoinrir lorsqu'ils cueillent de trop petits oursins.

Il faut noter, ici, que cela place le plongeur dans une situation compliquée. En effet, ce dernier, alors qu'il pourrait se concentrer sur les oursins les plus gros²⁹ de façon à maximiser sa récolte, est souvent réticent à le faire en fonction des demandes du marché. Cela, comme me le raconte André, pour s'assurer de la qualité.

« Les pêcheurs n'ont pas tendance à beaucoup aimer ces gros-là [oursins] parce que souvent c'est des individus assez vieux qui commencent à devenir sénescents. Puis les gonades qui se développent, sont moins belles, sont moins intéressantes. Plusieurs pêcheurs s'ils le pouvaient et plusieurs acheteurs préféreraient vraiment se limiter là 50-60-70 millimètres, pas des plus gros que ça, mais ils n'ont pas le droit de trier. » (Entrevue André)

²⁹ L'oursin peut atteindre 110 millimètres, un diamètre deux fois supérieur à la taille légale.

André, en mentionnant l'impossibilité de tri pour les pêcheurs, souligne une disposition importante des règlements halieutiques canadiens compliquant considérablement la pêche de l'oursin. En effet, selon le *Règlement de Pêche* (Gouvernement du Canada, 2020), pour éviter le gaspillage, le tri des captures légales est interdit sur les bateaux de pêche :

« Il est interdit à quiconque pratique la pêche en vertu d'un permis délivré à des fins de pêche commerciale de rejeter à partir d'un bateau des poissons pris conformément à la Loi et à ses règlements (Règlement de pêche [dispositions générales], DORS/93-53, 2020, art. 34 [2]). »

Il faut préciser que les individus les plus désirables en matière de pêches représentent aussi, pour la plupart des espèces halieutiques, les reproducteurs les plus efficaces. Ainsi, ces derniers sont cruciaux à la préservation des stocks. Pour assurer la gestion de stocks, sans toujours interdire frontalement la pêche de ces individus³⁰, le MPO interdit le tri.

Dans cette idée, même si le plongeur prenait le temps de recalculer ses prises une fois sur le pont (ce qui représenterait un travail énorme et irréaliste dans le présent format des journées de pêches), il ne pourrait se débarrasser des oursins de trop grosses tailles. Les plongeurs, donc, sont partagés. Ils peuvent soit pêcher des oursins plus gros (mais potentiellement de moins bonnes qualités) ou des oursins qui pourraient être de meilleure qualité (mais risquant d'être trop petit et, de la sorte, de diminuer le volume total du débarquement). Ajoutons, aussi, que les acheteurs japonais sont friands de régularité et voudront des oursins de tailles identiques (Bestor, 2004). Dans ce contexte, les plongeurs chercheront le plus possible à viser des oursins autour de 50-70 millimètres. Néanmoins, la cueillette n'est pas toujours précise et, de façon journalière, un nombre substantiel d'oursins est rejeté à l'eau. D'autres, trop gros, n'atteindront pas les standards japonais et seront, au mieux, vendus sur des marchés moins lucratifs.

³⁰ Ils existent des mesures de la sorte. Cela dépend toutefois des espèces.



Figure 5 : Grille de triage. L'ensemble des oursins situés sous la grille sera remis à l'eau (photos prises par l'auteure).

La taille n'est pas le seul critère à travers lequel les oursins sont triés néanmoins. Comme nous l'avons vu, l'élément le plus important dans l'évaluation de l'oursin commercial est la qualité de la gonade. Cet indicateur, tout comme la taille, est difficilement contrôlable pour les plongeurs. En effet, non seulement, légalement, les oursins ne peuvent pas être triés et rejetés en fonction de leurs gonades une fois arrivées sur le pont, mais en pratique, comme le capitaine me l'explique, il est impossible de connaître la qualité de la gonade sans ouvrir l'oursin. Ouvrir l'oursin, par contre, le capitaine continue, met aussi fin à la vie de l'échinoderme. De la sorte, lorsque cette ouverture ne se fait pas dans des usines de transformations spécialisées, munies d'équipement de réfrigérations, l'oursin, alors mort, devient impropre à l'exportation. L'ouverture de l'oursin sur le pont d'un bateau de pêche, dans cette idée, marque le gaspillage de celui-ci à des fins commerciales. Et, s'il arrive que le capitaine ouvre un maigre échantillon, par moment, pour vérifier la qualité du site de pêche, il ne peut se permettre de le faire trop souvent de façon à ne pas empiéter sur le volume final du débarquement. C'est donc au plongeur, encore une fois, à qui revient la responsabilité d'analyser le potentiel de chaque oursin. Celui-ci, en lisant les fonds marins, cherche à traquer l'alimentation des oursins de façon à récolter ceux qui se seraient nourris principalement de laminaires, une macroalgue présente dans l'estuaire laurentien³¹ ; un travail demandant un certain niveau de spécialisation. Joël me décrit la complexité de ce travail.

« Un amateur qui lit mal les fonds marins, qui lit mal la distribution de l'espèce, pourrait ramasser des poches et des poches et des poches d'oursin, puis se féliciter de sa récolte, de

³¹ Nous reviendrons plus en détail sur les liens entre la laminaire et l'oursin commercial lors du dernier chapitre. Un oursin nourri aux laminaires, toutefois, sera considéré de meilleure qualité d'un point de vue commercial.

son butin, mais, la vérité en ouvrant les oursins, en faisant un échantillonnage aléatoire de ces captures, se rendre compte soit que le rendement n'est pas bon ou que les oursins regorgent de gonades brunes déclassées. (Entrevue Joël) ».

C'est une des raisons, continue Joël, expliquant pourquoi les pêcheries malécites emploient uniquement des pêcheurs certifiés par l'IMQ ; nous y reviendrons au prochain chapitre. Toutefois, malgré l'expérience du pêcheur en la matière, le tri fait lors de la plongée demeure imprécis. Sophie qui pendant quelques années réussissait à avoir accès aux oursins des pêcheries malécites pour son restaurant me raconte ainsi la difficulté d'identifier les oursins de qualité avant l'ouverture. « C'est du quitte ou double [le grade]. Des oursins avec des gonades, un peu endommagés, mais en même temps, tant que tu ne l'as pas ouvert, tu ne le sais pas (Entrevue Sophie). » Si les oursins endommagés peuvent être cuisinés sous d'autres formes, ils ne peuvent pas être vendus au même prix. Les Pêcheries Malécites retirent donc moins de profits de la vente des oursins avec des gonades de moins bonnes qualités.

Le travail de tri des plongeurs est compliqué, présente des imprécisions et doit se faire relativement rapidement. Un plongeur trop pointilleux sur la qualité des oursins pourrait ne pas combler son maximum d'oursins journalier. En règle générale, le bateau doit rentrer avant la nuit. Il arrive aussi que les pêcheurs plus expérimentés demandent que le bateau rentre à quai avant que d'autres aient terminé leur cueillette. Les plongeurs sont payés en fonction du volume de leurs cueillettes individuelles et ne souhaitent pas nécessairement traîner en mer. Par contre, si le revenu du plongeur est lié au volume de sa récolte personnelle, il dépend aussi de la qualité générale des oursins. En effet, ultérieurement, une fois la qualité de la récolte déterminée, les prix des débarquements individuels seront multipliés par un coefficient de qualité. Ce coefficient sera fixé en considérant l'ensemble du débarquement du bateau, donc, de la cueillette des quatre plongeurs. Devant cette tension entre quantité et qualité, ce sera le rôle du capitaine de s'assurer de la gestion de ce ratio. Dans certains cas, il pourra identifier des plongeurs se concentrant principalement sur la qualité et en choisir d'autres essayant d'amasser le plus possible pour faire augmenter le volume. Le tout présente tout de même un casse-tête pour le capitaine devant s'assurer de ne pas froisser les plongeurs, compétitifs et payés selon leur volume de leur pêche personnel. Le tri difficile et imprécis des oursins selon la qualité de leurs gonades lors de la pêche donc, complique le travail autant des plongeurs que du capitaine, tout en ajoutant un niveau d'imprécision en matière de prix.

Les méthodes ou plutôt, dans le cas de la gonade, l'absence de méthodes de tri sur les bateaux compliquent une accumulation stable de capital pour les pêcheries de l'est du Canada. La valeur marchande du débarquement, en effet, ne peut être pleinement contrôlée par les plongeurs. Toutefois, ce n'est pas la seule façon dont les conditions liées au tri des oursins viennent limiter le profit des pêcheurs. En effet, l'oursin s'il ne peut être trié sur les bateaux, doit être, pour accéder au marché, trié quelque part. Or, si l'est du Canada est équipé de plusieurs usines de transformations de fruits de mer, il n'existe pas, au moment présent, d'infrastructures visant la transformation de l'oursin ; une situation limitant les profits que les pêcheries peuvent tirer de la pêche de l'échinoderme. En effet, prenons le crabe des neiges en contre-exemple. Les Pêcheries Malécites ne font pas la transformation de crabes elles-mêmes, mais, par contre, elles possèdent des parts dans une usine de transformation québécoise. Les usines de transformations québécoises dépendantes des pêcheries opérantes dans la province, elles sont susceptibles de s'associer avec ces dernières. Les pêcheries malécites peuvent donc profiter de la transformation du crabe des neiges. Ce n'est pas le cas pour l'oursin. Il existait, dans les débuts de la pêche à l'oursin de telles usines. Michel, qui a vu apparaître l'industrie de la pêche à l'oursin lors de sa longue carrière entourant les dynamiques de pêche de l'Est-du-Québec se remémore l'apparition et la fermeture de telles usines. « Il y a eu une ou deux petites usines de transformation qui sont développées au Québec, puis elles ont fini par fermer (Entrevue Michel). » Ces fermetures, selon le biologiste, sont liées aux faibles volumes de débarquement d'oursin dans la région.

Une idée renchérit par Joël. En effet, m'annonce le gestionnaire des pêcheries, les volumes actuels de débarquement d'oursins vert dans l'est du Canada sont insuffisants pour faire fonctionner une usine de transformation. Les débarquements d'oursin des pêcheries malécites atteignent annuellement environ 244 000 livres, me dit Joël, une quantité trop faible pour qu'une usine puisse se maintenir. En effet, les débarquements d'oursins sont négligeables en comparaison aux espèces transformées au Québec comme le crabe ou la crevette nordique (Pêches et Océans Canada, 2021a). Michel ne se spécialisant pas sur l'oursin et ayant un regard plus large sur l'industrie halieutique de la région me souligne d'ailleurs régulièrement le maigre volume de la pêche de l'échinoderme. « C'est une toute petite pêche, hein, c'est vraiment, si on regarde par rapport les volumes, les prix, dans les statistiques, c'est ridicule (Entrevue Michel). » La pêche à l'oursin, il est important de le préciser, reste relativement marginale.

Non seulement les faibles volumes de pêches jouent un rôle clé dans l'impossibilité d'ouvrir des usines, mais, aussi, le travail associé à la transformation et au tri des oursins qui, actuellement, se fait au Maine est extrêmement pointu (Sun et Chiang, 2015). En effet, ce travail se fait manuellement. Sun et Chiang (2015), dans un chapitre décrivant les potentiels marchands de l'échinoderme en Amérique du Nord, décrivent ce travail. « Le test (la coquille) est ouvert manuellement à l'aide d'un instrument spécialisé pour exposer les cinq gonades, gonades qui seront extraites délicatement³² (Sun and Chiang, 2015, p. 38) ». Une fois ouverts, les oursins sont triés avec attention de façon à répondre aux critères exigeants du marché japonais. Joël revient sur la complexité de cette transformation qui, selon lui, est une autre raison expliquant pourquoi il serait difficile d'ouvrir des usines de transformations dans la région.

« Ma compréhension c'est que, pour les oursins qu'on récolte, ils sont transformés, les gonades sont sorties, classées selon la grosseur, selon la couleur, selon des critères de qualité qui sont tous une appréciation visuelle et placée dans des barquettes, je pense, en bambou de 100 grammes, et expédiée dans les marchés de luxe. » (Entrevue Joël)

Les manipulations sont complexes et longues, les employés doivent avoir une certaine connaissance du produit, des caractéristiques qui, pour Joël, viennent s'ajouter aux coûts afférents d'une usine de transformation. En effet, le tri des oursins selon les critères japonais est d'une importance et d'une complexité telles que plusieurs usines de transformation du Maine, dans leurs débuts, s'assuraient d'engager des superviseurs japonais pour surveiller leurs activités en matière d'oursins (Chenoweth, 1994).

Outre compliquer une transformation régionale des oursins, ce processus de transformations joue aussi un rôle majeur dans la détermination du prix de vente des débarquements d'oursins. Après le tri, une partie des oursins, jugée de qualité inférieure, ne seront pas expédiés dans les marchés japonais considérés par les pêcheurs comme de luxes. En effet, seuls les oursins de première qualité accéderont à ce marché, les autres seront principalement vendus dans les marchés domestiques américains, à prix moindres (Sun et Chiang, 2015). La destination la plus prolifique pour les pêcheurs d'oursins, donc, reste le Japon. Néanmoins, cette exportation elle-même coûte cher. L'oursin est vendu frais. Conséquemment, l'exportation doit être rapide et se fait en avion. Compte

³² Traduction originale: « The test (shell) is cracked open manually using a special tool to expose the five gonad sacs and the gonads are gently extracted. »

tenu du prix du transport ainsi que du salaire des employés consacrant une période de temps considérable au tri et à la transformation, l'est du Canada ne produit pas assez d'oursins pour qu'une usine de transformation soit viable. Les producteurs doivent donc passer par un intermédiaire américain transformant de grandes quantités d'oursins. Le grossiste américain, néanmoins, conservera une part non négligeable du profit final de l'oursin ce qui empiètera sur les profits des pêcheurs de l'est du Canada.

Devant ce constat, certains pêcheurs de la Nouvelle-Écosse ont essayé de contourner les prix liés au travail de transformation en expédiant les oursins vivants et entiers au Japon. L'idée est intéressante et appréciée par les acheteurs japonais. Diane qui dans son rôle lié à la promotion des produits de la mer régionaux cherche à comprendre les logiques d'exportations souligne en effet cette idée.

« Les importateurs, les gens à l'étranger qui achètent nos produits ne veulent pas de transformation et ils ne veulent pas avoir des petits filets cutes. Ils veulent du poisson rond. Donc, les Asiatiques, ils mangent un poisson rond, même chose pour beaucoup de pays-là, ou alors il transforme chez eux parce que ça crée des emplois chez eux (Entrevue Diane). »

Un oursin entier, en effet, est apprécié par le marché japonais. Dans ce cadre, les Japonais peuvent eux-mêmes trier et transformer les produits. Les critères esthétiques sont alors directement pris en compte. Cela, comme Diane le mentionne, crée aussi des emplois. Une transformation dans l'archipel permet aussi aux distributeurs japonais de vendre l'oursin à des prix plus élevés. Bestor (2004) en décrivant les logiques de ventes de Tsukiji, l'ancien marché de poissons de Tokyo, appuie aussi cette idée :

« Les importateurs japonais argumentent que la qualité du produit est meilleure s'ils sont expédiés avec leurs tests [coquilles] au Japon et transformés là-bas et que, dans tous les cas, les travailleurs japonais sont beaucoup plus habiles pour emballer les gonades de façons nettes, uniformes et attirantes [traduction libre]³³ (Bestor, 2004, p.146). »

Considérant les préférences du marché japonais en la matière et l'idée que cela permet aux pêcheries d'expédier leurs oursins sans passer par un tiers parti, l'envoi des oursins vivants semble être une option attirante pour les pêcheries. Toutefois, cette idée fut rapidement écartée par les pêcheurs de l'est du Canada.

³³ Traduction originale : « Japanese importers counter that the quality of the product is better if it's shipped in the shell to Japan and processed there, and that in any case Japanese workers are much more highly skilled in packing the roe in neat, uniform, attractive ways. »

En effet, l'oursin entier est lourd surtout lorsque l'on considère que le prix final du produit sera établi uniquement en fonction du poids des gonades. Ce poids est problématique dans l'expédition de l'oursin. De la sorte, en me rapportant une conversation qu'il tenait avec un ancien producteur d'oursins, Michel souligne les difficultés liées à l'exportation des échinodermes entiers. « Il me disait qu'“exporter des oursins [entiers] c'était comme exporter des roches au Japon, mais dans un avion réfrigéré. Ça coûte cher (Entrevue Michel).” » Au-delà de ce prix d'expédition significatif, il faut aussi préciser que, au Japon, une partie de la cargaison sera déclassée. Contrairement au processus de transformations de l'oursin qui se fait aux États-Unis, les oursins déclassés au Japon ne seront pas rédigés vers d'autres marchés. Dans ces circonstances, le pêcheur verra sa cargaison d'oursin commercial diminuer. Si bien qu'après avoir tenté l'expérience quelques fois, les pêcheurs se sont tournés vers la transformation aux États-Unis ou ont cessé leurs activités de pêches à l'oursin. Les aléas liés au tri spécifique de la pêche à l'oursin, en effet, sont un facteur rendant la pêche moins attractive d'un point de vue de l'échange. Les valeurs de débarquements, débarquements limités annuellement à un volume précis, sont réduites à cause de la nécessité de traiter avec un intermédiaire étranger. Ces valeurs restent, aussi, fortement fluctuantes en fonction de la qualité des oursins, difficilement contrôlable pour les pêcheurs.

2.4. Valeur brute

À travers le tri qui impose le rejet de certains oursins bas-laurentiens vers des marchés moins lucratifs et qui prescrit une transformation des oursins à l'étranger, la valeur nette de la cueillette, pour les Pêcheries Malécites, baisse. En outre, le marché de l'oursin reste un marché très compétitif. De gros joueurs, comme la Russie et le Chili, ont des débarquements d'oursins importants ce qui fait fluctuer les prix (Sun et Chiang, 2015). L'oursin canadien, néanmoins, a l'avantage d'être bien réputé. L'oursin vert (*Strongylocentrotus droebachiensis*) que l'on pêche dans l'estuaire du Saint-Laurent a la particularité de ressembler à l'oursin vert d'Hokkaidō (*Strongylocentrotus intermedius*), un oursin considéré comme de hautes qualités au Japon (Sun et Chiang, 2015). Les Japonais apprécient aussi la durabilité des gisements d'oursins canadiens qui leur permet de développer des relations stables avec leurs distributeurs (Sun et Chiang, 2015). Toutefois, malgré le statut huppé de l'oursin vert canadien, la concurrence reste forte pour les Pêcheries Malécites, une concurrence qui signifie une fluctuation considérable dans les prix selon

la saisonnalité de la pêche. Joël, en effet, souligne cette variabilité dans les prix. Selon cet administrateur des Pêcheries Malécites, la plus grande compétition, pour la pêcherie, se situe dans les autres gisements canadiens particulièrement à l'automne, lors de la réouverture des pêches après la pause estivale.

« Ça [le prix] change quand même beaucoup. Au printemps, la sous-zone 8E a peut-être le privilège d'être la première à ouvrir. Je dirais presque, bien assurément au Québec, peut-être même au Canada. Donc, premier avril, règle générale, fin mars, avril, nous sommes les premiers à arriver sur les marchés, ce qui nous donne un produit, un prix quand même assez élevé. Par contre, ce prix-là s'essouffle lentement. L'oursin d'automne, c'est plus difficile parce que, encore une fois, je reprends mon image de l'oursin qui est une tondeuse, c'est plus délicat de suivre et de pêcher les bons oursins à l'automne. Et, règle générale, si je ne m'abuse, le premier octobre, c'est la nouvelle saison de pêche qui ouvre dans la baie de Fundy, secteur Nouveau-Brunswick, donc y'a beaucoup plus d'offres sur les marchés. Donc règle générale après le premier octobre, les prix s'essoufflent un peu. » (Entrevue Joël)

Nous reviendrons sur les raisons écologiques expliquant la difficulté de la pêche automnale dans l'estuaire. Ce qu'il est ici important de saisir pour l'instant est que, au Bas-Saint-Laurent, l'oursin est de meilleure qualité au printemps. Dans ce cadre, m'explique Joël, la pêche automnale n'a parfois pas lieu. Il est inutile de pêcher à perte surtout considérant les efforts nécessaires à la pêche à l'oursin. André ayant lui-même plongé dans les zones de pêches à l'oursin pour effectuer des relevés scientifiques souligne entre autres l'exigence de la plongée sous-marine dans l'estuaire:

« Aussi, il ne faut pas oublier que c'est, même l'été, même le printemps, quand il n'y a pas de glace, par exemple, la plongée sur la batture aux alouettes, au large de l'embouchure du Saguenay, c'est de la plongée très sportive, dangereuse. Il y a des courants de marée très très fort. Ils peuvent vraiment être puissant là et puis, il y a des risques associés à cette activité de récolte en plongée qui sont de telle sorte que les gens ne veulent pas y aller à moins que la ressource, soit de qualité, puis intéressante. » (Entrevue André)

Les risques liés à la plongée, soulignés par André, ont un rôle important dans la commercialisation de l'oursin. Je rappelle que les pêcheurs sont payés en fonction de la valeur marchande associée à leur collecte d'oursin. Lorsque les conditions de travail sont trop compliquées, les plongeurs préfèrent ne pas s'aventurer. La valeur marchande du produit est jugée trop faible. Lorsque la concurrence fait baisser les prix sous un certain seuil, les risques pour les plongeurs ne sont pas suffisamment récompensés et ceux-ci préfèrent ne pas se rendre en mer. La concurrence, donc, vient elle aussi jouer dans la possibilité des pêcheries à accumuler du capital. En effet, dans l'idée où les plongeurs délaissent la pêche automnale, car le jeu n'en vaut pas la chandelle, les débarquements d'oursins annuels ne seront pas nécessairement comblés et les quantités échangées seront, de la sorte, plus petites.

En dehors de la concurrence, il est important de mentionner que, en règle générale, dans l'industrie halieutique, les prix afférents à la pêche augmentent. En effet, cette augmentation m'est rapportée par les Pêcheries Malécites. Joël, dans son bureau, énumère les divers éléments de l'industrie halieutique affectée par les augmentations de coûts : appâts, équipements, carburants, salaire, etc. Une augmentation qui n'est pas, me dit-il, proportionnelle aux valeurs des débarquements. Dans ce sens, m'annonce l'administrateur : « Donc, dans le cas de l'oursin par exemple, on reçoit quand même peu pour une ressource brute (Entrevue Joël). » L'oursin n'est pas pêché à perte, me précise-t-il toutefois. La pêche de l'échinoderme permet aussi d'employer un certain nombre d'individus qui seront bien payés. Marie-Ève, administratrice au MPO, voit d'ailleurs cet emploi comme une des forces de la pêche à l'oursin :

« Il faut savoir que c'est quand même une ressource dont le prix est intéressant. Je veux dire c'est une pêche qui se fait en plongée. Les plongeurs qui font des activités pour les titulaires de permis sont très bien payés. Donc, en soit, c'est une activité qui présente certains risques au niveau de la sécurité, mais c'est, disons, assez lucratif. Cependant si tu poses la question aux pêcheurs, ils vont dire que ce n'est pas très payant, mais tout est une question de perspective là » (Entrevue Marie-Ève).

Cette opinion néanmoins, même au-delà des pêcheries, est partagée. La pêche à l'oursin n'est pas particulièrement populaire. Au-delà, des Pêcheries Malécites, une poignée de permis ont été distribués à l'échelle de la province. Pourtant, beaucoup de permis exploratoires restent disponibles. Un fait surprenant considérant la forte demande liée à l'obtention des permis de pêche. Il faut dire que, même si la pêche à l'oursin permet une subsistance plutôt convenable, en comparaison avec les autres pêches possibles dans le fleuve, ce montant est faible. Une caractéristique commune pour une grande partie des pêches québécoises, me précise Joël.

« À l'extérieur de la Sainte-Trinité-des-crustacés : crevettes nordiques, homard, crabe des neiges, t'as rien ou peu. Bon là, il arrive du flétan atlantique qui dans les poissons est la crème de la crème. À l'extérieur du flétan, il y a quand même peu de pêches qui sont très, très très rentables [...] » (Entrevue Joël)

L'oursin fait partie de ces espèces. On se retrouve donc avec un produit, devant répondre aux critères exigeants des marchés de niches, sans nécessairement que cela se traduise au point de vue de la valeur marchande.

3. Potentiel marchand

Alors que la pêche à l'oursin, en ce moment, est relativement peu attirante d'un point de vue de la rentabilité pour les pêcheries, il existe une série d'avenues potentielles pour rendre cette pratique plus profitable. L'utilisation de zones aquacoles, par exemple, où l'on peut engraisser les oursins est considérée par l'industrie. André qui travaillait sur l'oursin au Bas-Saint-Laurent lors de la mise en place de certains projets aquacoles me décrit plus en détail ce que l'on entend par baux aquacoles dans le contexte de la pêche à l'oursin :

« Il y a des baux aquacoles, t'as peut-être entendu parler de ça. Il y a des zones de la côte, du côté sud, qui ont été octroyées, entre guillemets, “pour faire du parcage d'oursins et puis de l'engraissement d'oursins”. Donc il y a un ou deux permis qui étaient actifs où le pêcheur était autorisé à utiliser une petite drague pour récolter de l'oursin, ou en récolter en plongée, et les déplacer dans des zones où il y avait beaucoup de laminaires et où il pouvait “engraisser”, entre guillemets, les oursins, c'est-à-dire leur faire développer de belles gonades. » (Entrevue André)

Les baux aquacoles, donc, m'explique André, permettent aux exploitants de, théoriquement, contrôler l'alimentation de l'oursin dans le but de s'assurer de la qualité de ses gonades. Dans ce cadre, le MAPAQ, au cours des 20 dernières années, a émis une poignée de permis d'aquaculture pour l'oursin au Bas-Saint-Laurent, sous la recommandation du MPO³⁴. En raison de la division des pouvoirs canadiens qui accordent la compétence de l'aquaculture aux gouvernements provinciaux, ces exploitants³⁵ sont régis par le ministère provincial plutôt que par les règlements du MPO. Cela implique une réglementation différente en matière de collecte dans les baux aquacoles qui, prêtés aux exploitants, se situent hors du domaine public et de la compétence fédérale. Les pêcheurs, par exemple, pour conserver leur permis de pêche doivent capturer un minimum d'oursin pour atteindre une clause de participation fixée par le MPO. Les exploitants ne sont pas soumis à cette règle, ce qui leur permet de vendre de plus petites quantités d'oursins (principalement sur les marchés locaux), et ce, sans perte. Néanmoins, les producteurs ne sont toujours pas capables de contrôler la reproduction des oursins dans le lot aquacole. Dans ces circonstances, les oursins doivent être cueillis à l'extérieur de la zone aquacole pour être par la suite transportés vers les baux de l'exploitant. Devant ce constat, le MPO n'encourage plus la

³⁴ Cette recommandation n'est théoriquement pas obligatoire, mais Mathieu, participant à la gestion des projets d'agriculture pour le MPO, me précise qu'il n'est jamais arrivé jusqu'alors que le MAPAQ ait à l'encontre de l'avis du ministère fédéral.

³⁵ Les individus faisant de la mariculture d'oursin avec un permis du MAPAQ sont considérés par les instances officielles comme exploitant plutôt que pêcheurs, une distinction importante pour les pêcheurs.

distribution de permis aquacoles pour la pêche à l'oursin. Mathieu, un gestionnaire du MPO ayant participé à cette décision revient sur cette position. « Dernièrement, le MPO est de la position qu'on n'accepte plus du développement aquacole via les permis d'aquaculture ; parce que l'on considère que c'est de la pêche (Entrevue Mathieu) ». Les oursins devant être pêchés à l'extérieur des baux, le MPO, en effet, ne voit pas ce qui distingue l'aquaculture de la pêche et ne recommande pas la distribution de permis du MAPAQ. Il est encore possible, toutefois, de faire du développement aquacole à travers des permis de pêche du MPO. L'expérimentation demande des infrastructures dispendieuses, néanmoins, et les résultats ne sont pas garantis. Dans cette idée, l'aquaculture d'oursins reste, pour l'instant, peu développée sur les côtes de l'est du Canada.

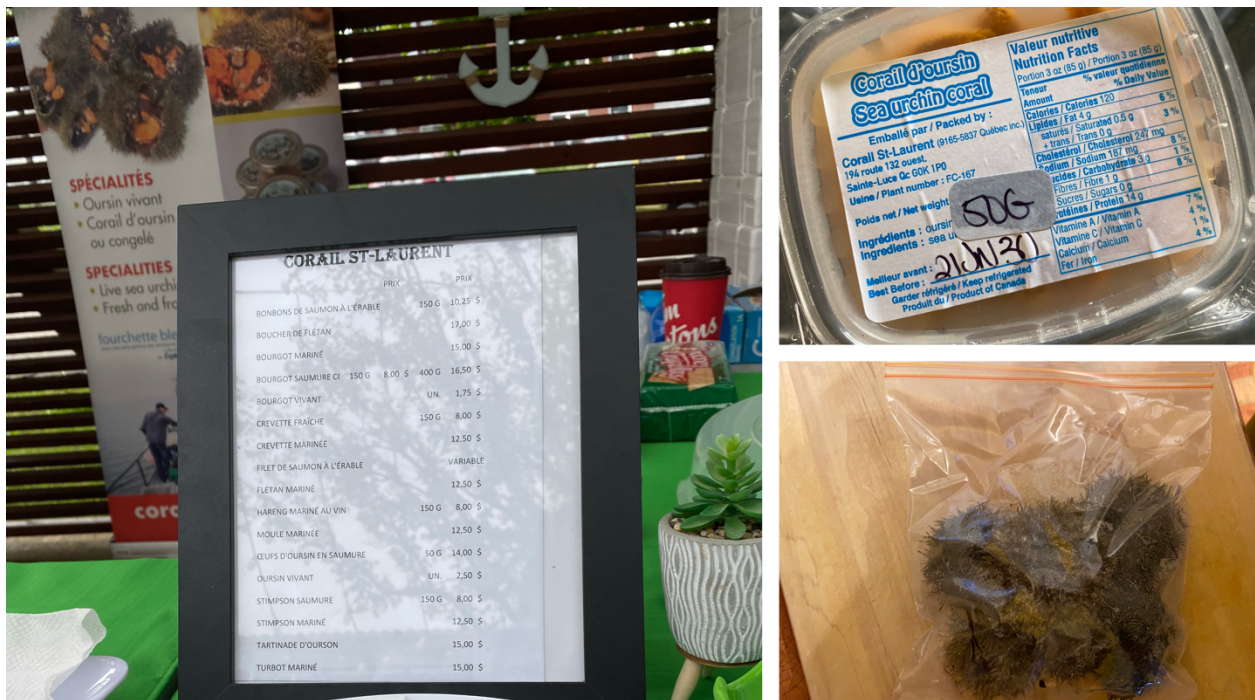


Figure 6 : Kiosque de vente d'oursin, marché public de Rimouski, et ses produits. Depuis 2022 des oursins en provenance de baux aquacoles sont vendus au marché public de Rimouski au Bas-Saint-Laurent (photos prises par l'auteure).

Une autre direction que pourrait prendre l'industrie de l'oursin pour augmenter les profits faits à travers l'échange de l'échinoderme est l'exploration du marché régional bas-laurentien. Cela permettrait aux pêcheurs de réduire les prix liés à l'exportation en évitant de transiger avec des transformateurs étrangers. Néanmoins, ce marché est difficilement accessible. Les oursins, car le travail nécessaire pour les extraire est exigeant, coûtent cher. Les Québécois ne connaissent pas la ressource. Ils sont hésitants à payer les prix imposants qui lui sont associés. Sophie qui a tenté

à quelques reprises de faire découvrir l'oursin dans son restaurant revient sur les difficultés rencontrées en fonction du statut luxueux de l'échinoderme.

« Ça [l'oursin] vaut une fortune. Il y a ça aussi dans le frein à quelque chose que tu ne connais pas. [...]. Moi, je ne réussissais pas à le vendre. Je l'avais de disponible, mais je n'arrivais pas à le vendre parce que les gens ne connaissent pas. Fait que tu sais ce que tu ne connais pas, tu ne le manges pas, mais en même temps, c'est tellement difficile d'y avoir accès. C'est un cercle vicieux. Les gens ne connaissent pas, ils n'en achètent pas. »
(Entrevue Sophie)

Alors que Sophie peut, une fois de temps en temps, se permettre d'offrir l'oursin gratuitement lors d'ateliers et de dégustations, les possibilités restent pour elle limitées. L'oursin coûte cher au restaurant. Malgré la volonté de la cheffe entourant la promotion de produits bas-laurentiens, elle doit aussi considérer la gestion financière de son entreprise; gestion qui impose de ne pas donner des produits d'une valeur élevés trop souvent. Au-delà des difficultés de la vente régionale, il existe, tout de même, une véritable volonté des Pêcheries Malécites de faire connaître l'oursin sur les marchés québécois. Les Pêcheries Malécites, par exemple, cherchent à mettre en place la semaine de l'oursin où les restaurateurs de la région deviendraient ambassadeurs de l'échinoderme. Toutefois, la saisonnalité de l'oursin rend la présentation du produit gastronomique difficile, comme me le rapporte Diane, dont le rôle entoure la promotion des produits de la mer régionaux.

« Le problème avec l'oursin, c'est qu'il est disponible très tôt au printemps ou très tard à l'automne. Ce qui fait qu'on n'est plus dans la saison touristique tellement. Donc nous, on travaille beaucoup avec une clientèle touristique et en avril on n'est pas ouvert, puis en novembre non plus, on est plus... Donc c'est, c'est vraiment hors saison, c'est la saisonnalité qui est un peu plus tannante par rapport à l'oursin » (Entrevue Diane).

Diane qui travaille à Exploramer, un musée à vocation scientifique d'où provient le label *Fourchette Bleue* visant l'identification et la promotion des produits halieutiques régionaux, trouve elle-même difficile de promouvoir l'oursin en raison de sa saisonnalité. Pour les producteurs devant en plus s'assurer de la viabilité financière de la vente, le défi de la distribution locale est de taille.

Outre cela, il est aussi important d'ajouter que (à moins d'un bond extraordinaire dans la demande de l'oursin et/ou de la découverte de nouveaux gisements permettant d'augmenter le volume d'oursins québécois cueillis annuellement) les producteurs restent pris avec la nécessité de transformer les oursins à l'étranger. En effet, s'il est possible de vendre les oursins entiers, cela est moins attirant pour le consommateur québécois. Les pêcheries en sont conscientes. Joël, en

effet, me décrit les manipulations difficiles de l'extraction des gonades d'oursins du test. En fonction de ces dernières, il est raisonnable, selon lui, que les Québécois soient retissant à l'achat de l'échinoderme :

« Je pense que le Québécois type est prêt à cette expérience gustative et prêt à tenter l'expérience culinaire. Par contre, le québécois type ne veut pas d'épines, ne veut pas de coquilles, ne veut pas du jus, ne veut pas de viscères, ne veut pas de petites fèces d'oursin dans son comptoir de cuisine et je peux comprendre. Donc, le Québécois type aimerait avoir un produit à toutes fins pratiques, comme la barquette de 100 g qu'on envoie, ben je dis on par association parce que je ne suis pas transformateur, mais qu'on envoie dans les marchés, dans les marchés de niches. » (Entrevue Joël)

Joël amène un point important. La préparation de l'oursin, il faut l'avouer, n'est pas nécessairement agréable. Après avoir obtenu des oursins entiers en provenance de beaux aquacoles, je me suis en effet lancé dans l'expérience. Les épines d'oursins compliquent la tâche, il est nécessaire d'utiliser des gants ou un chiffon pour manipuler l'échinoderme. Puis, à l'aide d'un couteau acérer, il faut essayer d'ouvrir le test à partir de la bouche de l'oursin, la partie la plus tendre. Une fois ouvert, l'intérieur de l'oursin me semble peu alléchant. Les gonades que je reconnais par leur couleur sont recouvertes des entrailles de l'oursin. La qualité des oursins étant variables, elles sont parfois assez difficiles à trouver. L'ouverture des oursins, l'identification des gonades et le nettoyage de celle-ci me demandent un temps considérable. Il faut dire que mon talent en la matière est limité, mais conséquemment peu de consommateurs québécois sont spécialistes de l'ouverture de l'oursin. Si l'expérience est pour moi amusante et que, par chance, j'apprécie le goût de l'oursin, je peux concevoir que ce ne soit pas un processus agréable pour certains. De plus, décortiquer une quantité d'oursins suffisante demande d'avoir du temps devant soi. Une idée qui participe sûrement à la faible demande de l'oursin au Québec. Les pêcheries prises avec des stocks d'une quantité massive en relation avec la demande de la province préfèrent donc se concentrer sur l'exportation.

Devant l'incapacité des pêcheurs à vendre localement, pour l'instant, le peu d'oursins vendu au Bas-Saint-Laurent provient des exploitants de baux aquacoles ayant reçu un permis du MAPAQ avant que le MPO lance des recommandations défavorables. Une petite quantité d'oursins est donc vendue au marché public de Rimouski, dans certains restaurants gastronomiques bas-laurentiens et dans quelques poissonneries. Mais, dans l'ensemble, le marché de l'oursin, selon la plupart des acteurs, en reste à ces balbutiements. Sophie qui suit attentivement les tendances culinaires québécoises me décrit plus en détail la progression de l'oursin.

« De plus en plus, le monde fait comme un petit effort pour... Mais je te dirais que ce n'est pas la majorité des gens. C'est qu'ils n'ont pas vraiment comme été intégrés, même dans les communautés côtières. Fait que c'est sûr que la demande est vraiment extrêmement faible. [...]. Ça a apparu sur les tables à Montréal, en ville, de plus en plus depuis je te dirais les 20 dernières années. Mais, *that's it* là. » (Entrevue Sophie)

Sophie, pour l'instant, n'observe pas de changements significatifs face au statut de l'oursin dans la région. Pour certains, il y a quand même un optimisme à y avoir quant au potentiel de l'intégration des oursins aux marchés québécois. L'exemple du crabe des neiges, absent des marchés il y a 30 ans et, maintenant, considéré comme un mets incontournable printanier pour un nombre important de Bas-Laurentiens, est souvent mis en relation avec celui de l'oursin. Benjamin, entre autres, travaillant sur le dossier de l'oursin pour le MPO, est plutôt confiant face aux futurs de la consommation de l'échinoderme par les Québécois.

« C'est une question aussi culturelle également. Je ne sais pas, peut-être vous le savez également... Comme le crabe des neiges avant, il y a 30 ans personne ne le mangeait là. Mais, les mœurs ont changé depuis, et c'est devenu un mets de luxe. C'est un peu là, c'est ce qui risque d'arriver avec l'oursin (entrevue Benjamin) ».

D'autres, comme Michel par exemple, restent dubitatifs par contre. Le biologiste me rappelle que la pêche à l'oursin à commencer essentiellement en même temps que la pêche aux crabes et que, pour l'instant, il est difficile d'associer le produit avec des intérêts locaux. Le marché local, en bref, est incertain, une incertitude représentative de l'ensemble de l'industrie régionale de l'oursin.

4. Conclusion

En bref, le statut de l'oursin au Bas-Saint-Laurent, pour le moment, est principalement marchand. L'oursin est pêché dans le but d'être échangé. Cet échange, néanmoins, est difficile. À cet effet, les critères exigeants des marchés internationaux, ainsi que le cadre légal halieutique canadien hérité de la crise de la morue, placent les pêcheries dans une situation compliquée. Il est difficile pour elles, au moment présent, de bénéficier financièrement de l'échange de l'échinoderme. Ce que les dynamiques liées à la commercialisation de l'oursin nous apprennent, en effet, est que, d'un point de vue de l'échange, la valeur marchande de l'oursin est faible.

Cette information, pour moi, fut d'abord surprenante. L'oursin, en effet, est constamment présenté comme un produit de luxe : dans les médias, par les pêcheries, par les chefs. Sur le bateau de pêche, le statut luxueux de l'oursin me fut régulièrement réaffirmé. En restauration, au Bas-

Saint-Laurent du moins, l'oursin apparaît uniquement sur les menus des tables gastronomiques. Lorsque le produit est vendu directement à la population bas-laurentienne, les prix forts qui l'accompagnent soutiennent son statut luxueux. À titre d'exemple, au marché public de Rimouski où des oursins en provenance de baux aquacoles sont vendus depuis le printemps 2022, un rapide coup d'œil à la liste des prix associés aux produits de la mer permet de comprendre la façon dont l'oursin se détache. Un exploitant aquacole exposant ses produits au marché fixe le prix de vente de 50 grammes de gonades d'oursins à 14 \$. Au même kiosque, il est possible de se procurer 150 grammes de bourgots, de mactres de Stimpson ou de crevette nordique pour la somme de 8 \$. Il est aussi important de mentionner que les oursins vendus au marché public de Rimouski ne sont pas nécessairement des oursins de première qualité. Dans cette idée, ils ne représentent pas les oursins les plus dispendieux. L'oursin, donc, est vendu à prix élevés sur les marchés, un prix qui contribue à sa réputation de luxe.

Non seulement le prix de l'oursin, d'un point de vue des consommateurs, peut atteindre des sommets extraordinaires, mais, en plus, la vente de l'échinoderme est présentée, dans certaines circonstances, comme une opportunité financière hors du commun. Au Maine, où la pêche à l'oursin fut extrêmement populaire dans les années 1990, l'échinoderme acquit le surnom d'*or vert* (Taylor, 2004). La pêche de l'oursin dans l'État prit fin plutôt abruptement³⁶. Toutefois, toujours aujourd'hui, devant les souvenirs du succès financier de l'entreprise et le potentiel marchand pressenti de l'espèce, de nombreux projets essayant de revigorer l'industrie de l'oursin se développent dans l'État (Eddy et al., 2015). Connaissant le statut luxueux de l'échinoderme ainsi que les succès passés de certains marchés d'oursins en Amérique du Nord, je fus donc d'abord surprise lorsque l'on me présenta une industrie de l'oursin de l'est du Canada peu florissante d'un point de vue strictement financier. Pourtant, à l'inverse du prix de l'oursin sur le marché, le profit retiré par les pêcheries malécites est plutôt faible en ce qui concerne la vente de l'échinoderme, particulièrement en comparaison avec les autres ressources halieutiques exploitées. Il existe une série de potentiel lié à l'industrie québécoise de l'oursin toutefois. Pourtant, nous le verrons au prochain chapitre, au même titre que les pêcheries pourraient bénéficier d'avancements dans les méthodes aquacoles, du développement de marchés québécois ou de la découverte de nouveaux gisements permettant la mise en place d'usines de transformations canadiennes ; la pratique

³⁶ J'y reviendrais plus en détails au prochain chapitre.

pourrait aussi s'éteindre, car reposant sur un équilibre extrêmement précaire constamment mis en danger par le manque de connaissance quant à la gestion des stocks d'oursin, les épidémies ou les changements climatiques.

Il faut aussi comprendre que les pêcheries malécites sont une entreprise à succès détenant de multiples permis de pêche (au-delà de l'oursin), des parts dans une usine de transformation et qui investissent dans la recherche et le développement. C'est une pêcherie qui se développe constamment et pour qui l'oursin n'est pas une nécessité économique. Nous allons le voir, pour les pêcheries malécites, les sacrifices requis pour la pêche à l'oursin, si nous les comprenons uniquement d'un point de vue du capital financier, ne semblent pas concorder avec le profit final lié à la vente du produit. C'est sur ce travail, nécessaire pour produire et extraire l'échinoderme que le chapitre suivant portera. Faire de l'oursin une marchandise, nous le verrons, demande la collaboration volontaire ou forcée de multiples forces humaines et extrahumaines.

Chapitre 3 : Le travail

L'oursin est une espèce abondante, ses individus parsèment les fonds marins internationaux. La multiplicité d'oursins est telle, que l'espèce est parfois considérée comme invasive ; l'oursin vorace portant atteinte à la biodiversité des milieux aquatiques qu'il habite. En dépit de l'abondance dans l'échinoderme, le travail nécessaire à l'extraction d'oursins est substantiel. La production d'oursins de qualité commerciale demande la contribution de plusieurs acteurs se rencontrant dans l'estuaire. Là où l'oursin vert opulent, l'oursin de qualité commerciale est rare. C'est sur ce travail, nécessaire à la production d'oursin vert marchand, et aux individus en étant responsables — plongeurs, laminaire, oursin — que portera le prochain chapitre. En appréhendant le travail nécessaire à la pratique, j'expliquerais que la pêche à l'oursin, malgré les potentiels marchands qu'elle permet d'envisager, sous-tend également une indéniable précarité.

1. L'équipage

1.1. Jour de pêche

Le départ du bateau est fixé à 10 h 30 ce matin-là. Idéalement, le bateau part un peu plus tôt, mais les marées sont responsables de l'horaire occasionnant, ce jour-là, un départ plutôt tardif. Lorsque j'arrive au port de Gros-Cacouna, l'équipage n'est pas encore complet. En général, il est constitué du conducteur du bateau, du capitaine de la pêche, de quatre plongeurs et d'un groupe d'aide-pêcheurs, cinq aujourd'hui. Ce dernier groupe est plus hétéroclite. En effet, à l'inverse de leurs collègues plongeurs, très spécialisés, les aides-pêcheurs n'ont pas besoin de formations préalables. Le groupe se composera autant d'étudiants, de journaliers que d'anciens plongeurs plus expérimentés. Certains passeront la totalité de la saison sur le bateau, d'autres sont là pour une semaine, certains ne reviendront pas après aujourd'hui. La pêche, me rappellera-t-on plus tard, n'est pas faite pour tout le monde.

Je profite de mon avance pour examiner le bateau sur lequel je passerai la journée : une cabine à l'avant, où se situent 4 lits et où se détendront les plongeurs par moment, une cale, plutôt grande, permettant d'entreposer des bacs de plastiques vides pour l'instant. À tribord se situe une grille de triage. Il s'agit d'une douzaine de barreaux de métal, formant une rampe à travers laquelle les oursins n'ayant pas atteint la taille légale de collecte seront filtrés. À bâbord se situe un système de poulie mécanique utile pour la remontée des filets. À l'arrière, des bonbonnes d'oxygène sont entreposées à proximité d'une plateforme d'où plongeront les plongeurs. Tout semble millimétré, chaque chose a sa place.

Avant même que le bateau parte du quai, l'équipement est vérifié. Les aides-plongeurs, armées de rubans adhésifs colorés, identifieront, un à un, une centaine de bacs de plastiques : rouge, jaune, vert, mauve, rouge encore, etc. En regardant l'ensemble de l'équipement sur le

bateau, on s'aperçoit rapidement que tout est codé par couleur : les bacs, les bonbonnes, les nasses, les bouées et, surtout, les plongeurs. Bien sûr, cette division claire de l'équipement permet de faciliter l'organisation d'une opération de pêche complexe, mais elle se présente aussi comme un rappel inoubliable de la centralité du plongeur sur le bateau. Ce plongeur, payé en fonction du nombre d'oursins qu'il aura lui-même cueilli est, nous le verrons, un pilier de l'opération de pêche.



Figure 7 : Équipements de pêche. Sur les bateaux, tout est classé par couleur (photos prises par l'auteure).

Une fois l'équipement classé, le bateau quitte finalement le port de Gros-Cacouna. La température avoisine les 10 °C, la mer est calme. Un aide-pêcheur me souligne la chance qu'on a de tomber sur une telle journée. La météo n'est pas toujours aussi clémente et le printemps bas-laurentien est plutôt imprévisible. Si, par sécurité pour les plongeurs, il est impossible pour le bateau de partir lorsque les vents sont trop forts et la mer trop houleuse, une température froide et pluvieuse n'affectera pas la pêche elle-même. L'expérience des membres de l'équipage, néanmoins, sera inévitablement moins plaisante. Mais, aujourd'hui, le temps est bon, le soleil aveuglant réfléchissant sur la surface presque dormante de l'estuaire du fleuve Saint-Laurent.

Une demi-heure après le départ du bateau, nous arrivons finalement dans les environs du site de pêche, sur les rives de l'Île aux Lièvres. Le bateau ralentit, les pêcheurs se préparent ; un par un, à intervalle régulier, ils plongeront dans l'estuaire équipé de plongée sophistiquée à l'appui. Ils seront reliés à une bouée indiquant leur location, mais représentant aussi leur principale mode de communication. Ainsi, en tirant sur la corde les reliant à la bouée qui alors plongera et remontera successivement à la surface, le plongeur peut envoyer des messages aux membres de l'équipage présent sur le bateau. Les communications partant du bateau, plus rares, se font à travers des vrombissements de moteurs. Le système est simple, mais efficace et permet un échange d'information nécessaire entre les profondeurs et la surface.

Directement après la plongée, l'ambiance sur le pont est plutôt calme. Les individus restés sur le pont discutent tranquillement. Le capitaine répond patiemment à mes questions. Le propriétaire du bateau m'offre des huitres. Le pont attend son tour. Si l'équipage présent sur le bateau profite d'un court répit, le plongeur lui est, à ce moment, au cœur de l'action. Dans les profondeurs de l'estuaire du Saint-Laurent, son rôle consiste d'abord à repérer les oursins. Il ne prendra pas n'importe lesquels néanmoins, la qualité reste un critère important. Le plongeur expérimenté pourra, en lisant les fonds marins, estimer le grade de l'oursin. La tâche des plongeurs, et ultimement du capitaine qui coordonne les activités, est de balancer la quantité et la qualité d'oursin, nous y reviendrons. Ce jour-là, donc, pendant que le bateau patiente, le plongeur cherche des oursins en quantité suffisante, respectant un standard de qualité établi par le capitaine. À la découverte d'un gisement d'oursin acceptable, le plongeur en utilisant sa bouée enverra un premier signal au bateau.

À ce moment, une vingtaine de minutes après la plongée, les aides-pêcheurs entrent réellement en jeu. Dans une chorégraphie assez rythmée alors que le bateau, perpétuellement en mouvement, s'avancera vers la bouée d'où est parti le signal, un des aides-pêcheurs devra, à l'aide d'une gaffe, récupérer la corde liant le pêcheur à la bouée. La corde sera hissée sur le pont et on y attachera deux filets. Le tout devra se faire rapidement et avec précision. Le bateau ne peut s'arrêter et une erreur de l'aide-pêcheur chargée de la gaffe demandera une manœuvre de repositionnement pour le bateau, une perte de temps et de carburants, et une remontrance de la part du propriétaire du bateau, vigilant. Les erreurs sont peu fréquentes, néanmoins, et la gaffe est confiée aux aides-pêcheurs plus expérimentés. En quelques minutes seulement, deux filets seront ainsi transmis au plongeur qui s'affaira à les remplir. La manœuvre sera reproduite quatre fois, au signal de chaque plongeur.



Figure 8 : Remontée des filets d'oursins (photos prises par l'auteure).

Puis l'attente recommence, pendant que les pêcheurs cueillent et comblent leurs filets, les aides-pêcheurs se préparent. Ils s'assurent que les bacs sont à portée de mains. Deux individus sont assignés par le capitaine aux grilles de triages. Les prochains moments seront frénétiques et l'ensemble de l'équipage en est conscient. Puis, c'est le moment, un premier plongeur lance un signal. Alors, les étapes se succèdent rapidement. Toujours avec la gaffe et à l'aide du système de poulie mécanique, les filets pleins seront remontés sur le pont. Ils seront vidés dans des bacs correspondants à la couleur de la bouée du pêcheur en question. Les bacs seront à leur tour vidés sur la grille de triage, les plus petits oursins glissant entre les barres. Les oursins restants seront remis dans leurs bacs respectifs, bacs mis de côté en attendant qu'un moment de répit permette de

les ranger. Rapidement, l'accumulation d'oursin sur la surface se situant sous la grille est remise à l'eau pour permettre à l'espace de se libérer.

Tout se passe à une vitesse effarante : signal du plongeur rouge, premier filet, bac, grille, deuxième filet, bac, grille, signal du pêcheur vert, le bateau se déplace, filet, signal du pêcheur jaune, bac, il faudra qu'il attende, grille, etc. Le travail est physique, les bacs sont lourds et tranquillement se mettent à remplir le pont. L'espace disponible est de plus en plus restreint, le temps lui semble accéléré. Mais, un par un, les filets seront remontés, les oursins triés par tailles et classés par plongeur. Les plongeurs, eux, remontent sur le bateau pour une courte pause une fois leurs filets hissés. Tranquillement, le pont se calme, le temps reprend. Je profite de cet apaisement pour regarder ma montre. À ma surprise, une heure s'est écoulée entre la montée du premier filet et l'arrivée du dernier pêcheur sur le bateau, je n'en ai perçu que quelques minutes.



Figure 9 : Pont de bateau. Lors de la remonté des filets d'oursins, le temps ne permet pas la descente des bacs dans la cale réduisant l'espace déjà exigu du pont (photos prises par l'auteure).

Puis, le tout recommence. Les plongeurs repartent une deuxième fois puis, une troisième. Les aides-pêcheurs profiteront des périodes d'attente pour nettoyer le pont, dont l'état est un rappel clair des moments fébriles qui viennent de se dérouler. Les bacs pleins sont mis en réserve dans la cale du bateau d'où sortiront de nouveaux bacs, vides, en prévision de la prochaine plongée. Les oursins tombés sur le pont au milieu du mouvement sont rapidement balayés, placés dans des bacs quand c'est possible. Les aides-pêcheurs s'assurent que les cordes des filets ne se soient pas emmêlées lors de la remontée. Puis, le pont attend, encore une fois, le signal du pêcheur. Parfois, le bateau changera de site. Souvent, ces déplacements se feront à la fin d'une plongée suivant les informations des pêcheurs pouvant décrire l'état du gisement. Par rare moment, néanmoins, le capitaine insatisfait avec l'apparence des oursins ou averti par un plongeur précis signalera à l'ensemble du groupe de remonter sur le bateau hâtivement, pour permettre un déplacement.

La journée sera ainsi rythmée en alternance entre attente et frénésie, les plongeurs et les aides-pêcheurs s'échangeant, tour à tour, les périodes de travail intenses. Vers 16 h 30, un premier pêcheur annoncera avoir comblé son quota d'oursin. C'est le rôle des plongeurs de consigner la quantité d'oursins cueillis, ils devront à la fin de la journée remplir un journal de bord et y indiquer des données comme la quantité de la capture, la durée de chaque plongée, le type de fonds marins ou encore la couverture de laminaire. Ces données, transmises au MPO, joueront, plus tard, en rôle important dans la gestion des stocks. Pour le moment, néanmoins, une majorité de plongeurs indique avoir fini pour la journée. À la suite d'une consultation avec le capitaine, il sera décidé qu'il est temps de retourner au port. Les plongeurs rentreront dans la cabine de bateau pendant que les aides-pêcheurs nettoieront le pont en profondeur.

Lors du voyage de retour, des cartes sont tamponnées avec la date du jour. Chacun des bacs sera ainsi identifié. Dès l'arrivée du bateau au port, ces bacs seront chargés dans un camion à destination d'une usine de transformation au Maine. Quelques heures seulement après avoir été pêchés c'est environ de 7000 livres d'oursins qui seront rapidement transformés puis distribués, frais, aux États-Unis et en Asie, principalement au Japon. Au Bas-Saint-Laurent, toutefois, la journée s'arrête au dépôt des bacs dans le camion. La pêche est finie. Elle reprendra le lendemain, si la température le permet, et ainsi de suite jusqu'à la période de ponte de l'oursin à la fin du mois d'avril.

1.2. Main-d'œuvre

Le travail requis pour collecter l'oursin vert, dans l'estuaire du Saint-Laurent, est extensif et demande un effort considérable de la part des aide-pêcheurs ainsi que des plongeurs. Ce travail est dument récompensé par des salaires, dans le cas des aide-pêcheurs, et des revenus, pour les plongeurs, m'étant décrit comme plus que satisfaisant. Néanmoins, il est important de le mentionner, dans le contexte actuel, ces deux groupes sont en demande sur le marché du travail. La pêche, dans cette optique, n'est pas seulement une obligation liée à une volonté d'accumulation du capital, elle est aussi un choix.

Commençons par les aides-pêcheurs. Comme mentionné dans la description antécédente, ce groupe est plutôt mixte. Travailler comme aide-pêcheur ne demande pas de formations préalables. Si les individus les plus expérimentés se voient confier des responsabilités plus lourdes (le contrôle de la gaffe par exemple), les aide-pêcheurs novices peuvent réaliser des tâches tout aussi cruciales à la récolte, comme le tri des oursins sur la grille. Pour tous, néanmoins, le travail est physique. Les bacs, remplis d'oursins, sont lourds. Un long crochet métallique permet de les glisser rapidement sur le pont pour libérer de l'espace, mais ultimement ces bacs devront être soulevés manuellement à plusieurs reprises. En effet, l'espace étant exigü, les récipients devront

être empilés les uns sur les autres lors de la remontée des filets. Le plus souvent possible, dans le but de récupérer l'espace de travail, ils devront aussi être descendus dans la cale du bateau, d'où ils seront éventuellement extirpés. Le travail doit être fait rapidement. Le pont est glissant et l'ensemble des aide-pêcheurs participe à la tâche. Au cours de la journée, donc, chacun devra exercer un effort physique considérable. Cet effort, néanmoins, n'est pas la seule difficulté pour les aide-pêcheurs. Les conditions de travail peuvent être ardues. Les horaires sont irréguliers. Ils dépendent de facteurs incontrôlables comme les marées ou la force des vents. Les aide-pêcheurs sont payés de façon journalière. Si le bateau ne peut pas partir, ils perdent une journée de travail dans une saison déjà restreinte. Les aides-pêcheurs, passant l'ensemble de leur journée sur le pont, doivent aussi composer avec les conditions météorologiques variables et capricieuses du printemps bas-laurentien. Finalement, il existe une certaine pression mise sur ces employés. La journée se déroule rapidement et les erreurs sont coûteuses. Les aides-pêcheurs ne sont pas toujours expérimentés et doivent répondre à des attentes exigeantes.

Le travail d'aide-pêcheur donc est relativement laborieux et ne plaît pas à tout le monde. Les bons salaires ne sont pas toujours une motivation suffisante pour attirer des employés. Dans les bureaux administratifs des Pêcheries Malécites, Joël, me décrivant les enjeux présents de l'industrie halieutique québécoise revient sur ce point.

« L'autre enjeu, c'est les ressources humaines. Chez Tim Hortons, comme dans les pêches commerciales, il y a un manque de main-d'œuvre. La pêche, ce n'est pas fait pour tout le monde, ce n'est pas tout le monde qui aime ça. Il y en a qui sont taillés sur mesure pour ce métier-là. Il y en a d'autres qui l'essaient puis qui n'y reviennent tout simplement pas. Ça, c'est un enjeu en soi. » (Entrevue Joël)

Pour Joël, le recrutement est parfois difficile, et ce, de plus en plus dans les dernières années. En effet, le Bas-Saint-Laurent, comme le reste du Québec d'ailleurs, est plongé dans une crise de la main-d'œuvre liée à la pandémie de la covid-19. Augmenter les salaires est possible, mais ce montant est déduit des profits finaux associés aux débarquements d'oursins ; une valeur qui reste modeste quant aux attentes de l'industrie halieutiques.

Les difficultés de recrutements et les conditions de travail difficiles des aides-pêcheurs, bien qu'elles comprennent certaines spécificités liées à la pêche à l'oursin, s'étendent à l'ensemble des pêches québécoises. Outre les aides-pêcheurs, toutefois, il existe un autre groupe d'employés sur les bateaux de pêche à l'oursin, cette fois plus spécifique à cette pratique : les plongeurs. La

pêche à l'oursin, en effet, est une des rares pêches de l'est du Canada se faisant uniquement par plongée sous-marine³⁷. Pendant un certain temps, une technique de pêche moins spécialisée, la pêche à l'aide d'une petite drague, fut autorisée dans la région. Néanmoins, la drague — un engin traîné sur le fond marin raclant les oursins présents — est assez dommageable pour l'écosystème. La drague, en effet, ne distingue pas l'oursin des autres espèces présentes sur les fonds marins et détruit l'environnement sur lequel elle passe en y arrachant, littéralement, toutes formes de vie. Pour ces raisons, la pêche à la drague est désormais interdite par le MPO³⁸. Cette méthode, de toute manière, n'était pas favorisée par les pêcheries. La pêche par plongée sous-marine permet plus de précision pour ce qui est de l'identification des oursins à potentiel marchand.

La plongée sous-marine, toutefois, demande l'emploi d'individus clés : les plongeurs. Contrairement à l'aide-pêcheur, le plongeur lui, dans le cas des pêcheries malécites du moins, se doit d'être très qualifié. D'une part, l'expérience du plongeur, dans la pêche à l'oursin, permet de s'assurer que la pêche se fera de la manière la plus sécuritaire possible. D'autre part, cette expérience est aussi nécessaire pour reconnaître le potentiel marchand des oursins. Il le fût expliqué au chapitre précédant, c'est aux plongeurs à qui revient la responsabilité de scruter les fonds marins de façon à reconnaître les oursins qui pourront être vendus à prix élevés. Dans cette idée, souhaitant garantir une pêche aussi sécuritaire que lucrative, les pêcheries malécites n'emploient que des scaphandriers diplômés de l'Institut Maritime du Québec (IMQ).

Ce processus de recrutement se fait plutôt bien selon la pêcherie. La pêche à l'oursin est une option semblant désirable pour les jeunes plongeurs diplômés. Annuellement, plusieurs nouveaux diplômés de l'IMQ expriment le souhait de se joindre aux Pêcheries Malécites et de participer à l'effort de pêche. Cette main-d'œuvre, par contre, si accessible et aussi très bien payée.

³⁷ La majorité des pêches dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent se font par casiers. Les pêcheurs déposent des casiers dans le but de trapper homards, crevettes ou crabes (les principales espèces exploitées dans la région). Dans le cas de l'oursin, néanmoins, cette méthode est inefficace. Il est possible d'attirer un oursin dans un casier avec un appât. Néanmoins, la *bouette*, ce qui compose l'appât, contient principalement des carcasses animales (du hareng en général). L'oursin, gustativement, préfère la laminaire. L'oursin attiré par la bouette donc est un oursin qui a un faible accès aux laminaires et doit se contenter d'une alimentation différente. Ces individus ont ainsi une faible qualité commerciale, nous y reviendrons sous peu.

³⁸ Le MAPAQ (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec) néanmoins permet toujours l'utilisation de la drague pour la collecte d'oursins dans les baux aquacoles.

Une idée qu'exprime André, ayant côtoyé pêcheries et pêcheurs d'oursins tout au long de sa carrière :

« C'est quand même coûteux la pêche parce qu'il faut engager des plongeurs. Les plongeurs sont chers de l'heure. Et puis, ils prennent un pourcentage en plus. Ils sont souvent payés sur une base horaire et avec un pourcentage ou seulement au pourcentage. Mais, si les conditions ne sont pas bonnes, les plongeurs ne sont pas intéressés à y aller. »
(Entrevue André)

Les plongeurs, en effet, sont prêts à prendre les risques nécessaires pour la pêche à l'oursin. Par contre, ils connaissent leur valeur et ont d'autres possibilités sur le marché du travail. Les plongeurs diplômés de l'IMQ sont, en effet, très recherchés sur le marché du travail de l'Est-du-Québec. Si, bien sûr, la pêche elle-même me semble être une occupation appréciée, sur les bateaux on m'en parle avec fierté, néanmoins les plongeurs ne pêchent pas à n'importe quel prix. Dans des situations où le prix associé à l'échange de l'oursin est jugé trop faible, comme, par exemple, lorsque la concurrence des autres gisements canadiens s'avère trop forte, les pêcheurs jugeront qu'il n'est pas désirable de pêcher l'oursin. Cela peut signifier que les quotas annuels de la pêcherie ne seront pas comblés.

Dans cette idée, les pêcheries doivent s'assurer de payer rondement les plongeurs, tout comme les aides-pêcheurs. La pêche à l'oursin, généralement, est profitable pour les employés qui, en échange d'un travail exigeant et/ou spécialisé, reçoivent des revenus raisonnables. Pour les pêcheries, par contre, tirant les ficelles de la pêche, car détenant les permis de pêche, la rentabilité de la pêche à l'oursin n'est pas si évidente. Non seulement le travail humain requis coûte cher aux pêcheries, mais celles-ci sont aussi dépendantes des relations sociales que les oursins forment avec leurs environnements. Un travail qui n'est pas financièrement aussi coûteux financièrement que le travail humain, mais qui lie la pêche avec une précarité indéfectible.

2. Facteurs écologiques de la récolte

Nous l'avons précédemment, l'oursin est échangé pour le goût unique de ses gonades. Pour les pêcheries donc, dépendant de cet échange, réfléchir aux facteurs qui influencent ce goût, comme la taille et la couleur de l'échinoderme, est nécessaire. Or, le contrôle de ses facteurs ne dépend pas des pêcheurs. Le travail nécessaire pour qu'un oursin développe un goût désirable, en effet, précède la pêche. L'oursin, dans l'estuaire, est un vivant, devant composer avec un

écosystème complexe. C'est à travers ses relations avec l'écosystème fluvial qui l'entoure que l'oursin développera ses gonades, indépendamment de la volonté des pêcheurs. Les pêcheurs, ne pouvant pas eux-mêmes contrôler la qualité des gonades d'oursin, chercheront à comprendre les relations entre l'oursin et son environnement de manière à maximiser la récolte d'oursin à hautes valeurs commerciales. Cette compréhension est utile pour les pêcheries, mais n'est pas infaillible. En regardant les mécanismes qui articulent la cueillette comme les saisons de pêches, les zones de pêches et le contrôle de la biomasse, il est possible d'appréhender le travail de l'écosystème nécessaire à la production d'un oursin commercial ainsi que la précarité qui y est liée.

2.1.Saison de pêche

« La saison de pêche s'étend du 1^{er} août de l'année en cours au 31 mai de l'année suivante. En tout temps, il est interdit de pêcher l'oursin plus d'une demi-heure avant le lever du soleil ou plus d'une demi-heure après le coucher du soleil. » (Pêches et Océans Canada, 2021a)

Le premier mécanisme qu'il est intéressant d'observer pour comprendre les liens entre l'oursin marchand et l'écologie fluviale du Saint-Laurent est la relation entre la mise en place de saison de pêche et le cycle de vie de l'oursin. Ce cycle de vie, les biologistes le caractérisent de complexe. C'est-à-dire que les sexes, dans les populations d'oursins, sont séparés. D'un point de vue commerciale, cette distinction est futile, le sexe de l'oursin n'étant pas relié à l'intégrité des gonades. Néanmoins, d'un point de vue écologique, elle est importante. Pour se reproduire, les oursins ont donc besoin d'individus mâles et d'individus femelles. Au moment de la fraie, les femelles autant que les mâles relâcheront des gamètes dans leur environnement. Ces dernières peupleront la colonne d'eau environnante où les gamètes mâles pourront féconder les gamètes femelles, de manière à créer une petite larve. Cette larve dérivera au gré des courants pendant plusieurs semaines, avant de se fixer sur les fonds marins où elle passera le reste de sa vie.

Ce cycle de vie à plusieurs implications d'un point de vue commerciale. Parce que les oursins ont une phase larvaire, lors de laquelle ils ne sont pas fixés aux fonds marins et sont extrêmement vulnérables au courant marin, il est difficile de contrôler leur prolifération³⁹. C'est

³⁹ C'est ce qui explique, entre autres, pourquoi la mariculture d'oursin n'est pas recommandée par le MPO. La reproduction ne peut être limitée aux frontières immatérielles des baux aquacoles.

aussi parce que les oursins se reproduisent de manières sexuées que l'on doit garantir, de façon à assurer une pêche temporellement durable, de préserver annuellement un nombre d'individus suffisant pour permettre à la population de se maintenir. Ce nombre est désigné, par les biologistes comme le seuil critique, représentant, théoriquement, le nombre d'individus d'une espèce déterminée, ici l'oursin, nécessaire au maintien d'une population. Nous nous pencherons plus tard sur la façon dont ce seuil critique est déterminé par les biologistes du MPO. Ce qu'il faut comprendre pour l'instant néanmoins est que, la fécondation se produisant dans la colonne d'eau, elle reste relativement aléatoire. Plus l'environnement est dense en oursin donc, plus les chances que la procréation permet à l'espèce de croître, ou du moins de se renouveler sont hautes. D'où l'importance de ce seuil critique, le nombre minimum d'oursins nécessaire à l'espèce pour se reproduire de manière durable, du moins théoriquement.

Devant la nécessité de conserver un certain nombre d'oursins dans l'environnement pour pouvoir assurer une population durable (et donc une pêche durable), le MPO, responsable de la gestion des pêches, a mis en place une série de mesures visant le maintien des populations à long terme. C'est de cette façon que l'on me présente d'abord les saisons de pêches. Par visioconférence, Marie-Ève, une gestionnaire du MPO, me raconte la mise en place de ces mesures. L'instauration de saison de pêche fut une des premières actions prises par le MPO sur la rive sud du Saint-Laurent :

« On avait juste une saison de pêche, il n'y avait pas de... C'est une pêche qu'on considère gérée par l'effort, c'est-à-dire qu'on gère en fonction d'un nombre de permis, puis un nombre de jours de pêche, mais on n'appliquait pas de limites en termes de nombre de jours que les pêcheurs pouvaient faire. C'est-à-dire à l'intérieur de la saison, il n'y avait pas de limites du nombre de jours. C'est ouvert du 1^{er} août au 31 mai, puis les pêcheurs pêchent le nombre de jours qui veulent. Puis on n'appliquait pas de limites non plus en termes de quotas. » (Entrevue Marie-Ève)

Néanmoins, si les saisons de pêches aident, entre autres, à assurer la durabilité de la ressource, un regard plus attentif à la façon dont elles sont établies montre que ces périodes sont définies, en grande partie, de façon à répondre aux demandes du marché de l'oursin. Commercialement, nous l'avons vu, l'oursin est collecté pour ses gonades, gonades étant gradées, principalement, en fonction de leur couleur et de leur taille. C'est ce deuxième facteur qui sera particulièrement important dans le cas suivant. En effet, la taille des gonades d'un oursin est directement dépendante de l'horloge biologique de ce dernier.

Pour mieux exprimer cette relation, il est important d'explorer davantage les manifestations annuelles du cycle de vie de l'échinoderme. Il est important de préciser que la gonade de l'oursin est un organe sexuel. Cette gonade est présente chez les oursins des deux sexes. Autant chez le mâle que chez la femelle, son rôle principal est de produire les gamètes que l'oursin relâchera durant la saison de frai. Cette saison de frai, chez l'oursin vert, est annuelle. André, ayant été amené à observer ce cycle annuel à de nombreuses reprises lors de ces recherches me le décrit. « La ponte... le fraie, il a lieu au printemps, c'est variable avec la température de l'eau, mais quelque part en avril, mai, parfois aussi tard que juin, parfois un peu plus tôt que le début d'avril (entrevue André) ». La taille de la gonade, à l'intérieur de l'oursin mature, dépendra fortement de cette temporalité, souligne aussi le biologiste. Juste avant la ponte, la gonade est à sa taille maximale annuelle. Les gonades qui ont travaillé toute l'année dans le but de produire les gamètes sont volumineuses. Conséquemment, les oursins récoltés juste avant la ponte sont plus susceptibles d'avoir un indice gonado-somatique élevé, synonyme d'une plus haute valeur marchande. D'un point de vue de la qualité des gonades, la pêche printanière dans l'estuaire est, ainsi, la plus avantageuse. Une idée soulignée par les pêcheurs sur les bateaux, ainsi que par Michel qui me décrit les dynamiques de pêches. « Idéalement, la pêche il cible des individus sur le point de pondre, juste avant la ponte. Donc dans l'estuaire, ici, c'est une pêche printanière. Elle commence normalement à la fin de l'hiver, en février-mars, puis elle va s'étendre jusqu'au moment de la ponte (Entrevue Michel) ». Les saisons de pêches commerciales, donc, sont intimement liées à la biologie de l'oursin.

C'est d'ailleurs ce qui explique l'absence de pêche estivale. Pendant la ponte, les gonades de l'oursin perdront une part considérable, environ 90 %, de leur volume. Dès qu'il a frayé, l'oursin commencera à redévelopper ses gonades. Toutefois, d'un point de vue commercial, tout au long de l'été, le volume de ces dernières demeure insuffisant. C'est d'ailleurs à ce moment où j'ai rencontré Joël. Ce n'était pas un hasard, le mois de juillet signifiait pour lui un horaire moins chargé ; la pêche étant mise à l'arrêt pour une courte période. En discutant de cette temporalité, ce dernier a d'ailleurs souligné les raisons commerciales expliquant la pause estivale.

« En ce moment, au moment où on se parle, il y en a de la gonade, mais le rendement est tellement minime que ce n'est pas intéressant de le présenter cru au restaurant pointu : les bistrotts et/ou les restaurants gastronomiques. Ce n'est pas intéressant à présenter ça cru. Et ça en fonction de... des manipulations que ça va demander, pour extraire des gonades qui sont maigres, ce n'est pas intéressant pour aucun restaurateur (Entrevue Joël). ».

Que la pêche soit permise ou pas, ces gonades, bien que comestibles, ne seront pas bien accueillies sur le marché. À l'automne, si les conditions estivales ont été bonnes et, donc, que l'oursin a eu accès à une alimentation riche, la pêche pourra reprendre, les gonades ayant atteint une taille suffisante. Devant ce constat, le MPO a décidé d'établir les saisons de pêche du 1^{er} août jusqu'au 31 mai. Ces saisons permettent au MPO le champ libre pour conduire des évaluations scientifiques pendant l'été et participent à la gestion des stocks. Marie-Ève souligne d'ailleurs ce fait. Oui, selon elle, les saisons de pêches sont importantes pour le maintien du seuil critique. Par contre, la temporalité de celle-ci est attribuable aux caractéristiques commerciales de la pêche.

« Puis dans l'oursin, en fait, c'est aussi qu'on a une fermeture durant l'été. C'est ce qui me permet aussi [d'évaluer pendant l'été]. La pêche est fermée durant la période de ponte, donc dans les mois de juin et juillet. Il n'y a pas de pêche, fait que c'est une période de pause. Donc, on en a profité pour faire notre changement d'année de gestion à ce moment-là (Entrevue Marie-Ève). »

Les saisons de pêches mises en place par le MPO, si utiles d'un point de vue de gestion sont, néanmoins, d'abord associées à des préoccupations commerciales. D'ailleurs, fréquemment, les pêcheurs cesseront la pêche avant la date butoir du 31 mai, en observant la ponte, et la reprendront plus tard que le 1^{er} août, et ce, car il est jugé que les oursins cueillis ne seront pas d'une qualité commerciale suffisante. Il faut noter que le MPO impose aussi des quotas annuels aux pêcheurs. Limités dans le nombre d'oursins qu'ils peuvent cueillir annuellement, ceux-ci veulent donc maximiser la qualité de leurs débarquements. Toutefois, au-delà de ces critères commerciaux, d'un point de vue écologique rien ne distingue le prélèvement d'un oursin en juillet, d'un autre en novembre.

Ainsi, les pêcheurs d'oursins, au-delà des limites légales auxquelles ils sont souscrits arrêteront volontairement la pêche. Alors que la pause estivale s'explique par les préoccupations du marché, une deuxième pause, à l'hiver, n'a quant à elle aucun fondement économique. L'apparition des glaces sur l'estuaire et les premiers grands froids, en novembre habituellement, obligeront les pêcheurs à arrêter la cueillette. Non seulement, en plein hiver, l'accès au fleuve par bateau est incroyablement difficile en raison de la banquise, mais la plongée sous-marine dans l'estuaire nécessaire pour récolter les oursins est déjà un travail considérable, avec un facteur de risques non négligeable. Les conditions hivernales froides et venteuses sont simplement jugées trop dangereuses. La pêche reprendra donc uniquement à la fonte de la banquise, normalement au mois de mars. D'un point de vue écologique, toutefois, ce qu'il est important de retenir est que

l'oursin, en raison de son cycle biologique, n'a une qualité commerciale qu'à certaines périodes de l'année. En suivant le développement annuel des gonades de l'oursin, les pêcheurs sont capables de maximiser leur capacité à extraire des oursins ayant une valeur marchande respectable. Le tout en s'appropriant le travail de l'oursin. Les saisons, néanmoins, ne sont pas les seuls éléments déterminant la qualité marchande de l'oursin. Les capacités d'accès des individus à une alimentation riche est aussi essentiel.

2.2. Répartition des zones de pêches commerciales

L'oursin vert est une espèce abondante dans les eaux du Saint-Laurent. D'importantes populations d'oursins sont dispersées dans l'ensemble du haut estuaire et dans le golfe du fleuve Saint-Laurent. « Il faut savoir que l'oursin vert, il y en a partout, partout, partout, partout. C'est une espèce très abondante (entrevue André). » Les zones de pêches commerciales, pourtant, sont très restreintes. À l'heure actuelle, l'ensemble des permis permanents ayant été distribués, au Québec, sont situés dans la zone 9 sur la rive nord et la zone 8 sur la rive sud. Alors que l'accès à la ressource m'est cité comme un des enjeux prépondérants du monde halieutique de l'est du Canada par les pêcheries et le MPO, nous sommes ici en présence d'une espèce prolifique, dont les populations pourraient, tout semble l'indiquer, supporter une exploitation sur une plus grande échelle spatiale. Pourtant, un nombre important de gisements d'oursins verts reste délaissé par la pêche commerciale. Comprendre les logiques derrière la répartition des zones de pêches à l'oursin vert au Québec nous permet de saisir la relation importante entre le goût et l'écosystème fluvial articulant la valeur commerciale de l'oursin. Une autre facette du travail nécessaire à la production d'oursins commerciaux.

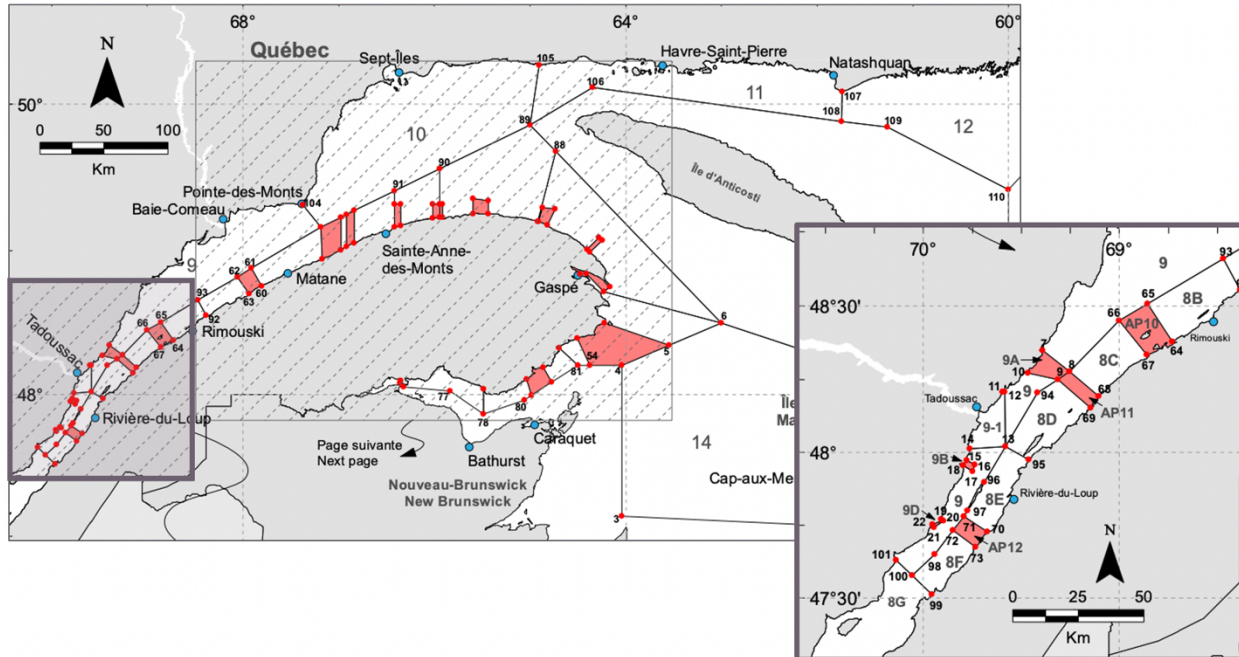


Figure 10 : : Carte des zones de pêches à l'oursin au Québec. Tirée de Pêches et Océans Canada (2013)

Une distinction est d'abord nécessaire pour comprendre cette répartition. La biomasse d'oursins verts ne représente pas la biomasse d'oursins verts de qualités commerciales. À premiers abords, cette distinction semble plutôt évidente. Entre autres, la quantité totale d'oursins dans le fleuve comporte des oursins juvéniles n'ayant pas atteint la taille légale de pêche. Néanmoins, la répartition spatiale de ces oursins est plutôt égale à travers l'ensemble de la population et, de la sorte, n'explique pas la concentration très précise de la pêche commerciale dans certains emplacements. Par contre, si, d'un point de vue légal, la taille est le seul critère permettant de déterminer si un oursin peut être commercialisé ou non, le marché de l'oursin, lui, est, comme nous l'avons vu précédemment, beaucoup plus exigeant. Les consommateurs recherchent un goût particulier présent dans les gonades de l'oursin. La nécessité pour l'oursin commercial de détenir cette particularité gustative complique le travail de pêche. C'est d'ailleurs ce que souligne Joël, lors de notre discussion. « L'oursin il y en a partout dans le golfe. Il y en a vraiment partout, partout, partout. Par contre, l'oursin n'est pas forcément bon [au goût] partout (Entrevue Joël) ». Les endroits où les oursins développeront un goût plaisant et, ainsi, une qualité commerciale sont des zones où les oursins ont accès à un régime alimentaire particulier : la laminaire.

L'oursin vert, toutefois, ne se nourrit pas nécessairement de laminaires. Habitant sur des fonds marins parfois désertiques, l'oursin peut survivre de longues périodes sans apports nutritifs

substantiels si bien que, lorsqu'il a accès à de la nourriture, il ne se montre pas très difficile. Son alimentation consiste en tout ce qu'il a sous la dent : algues, planctons, carcasses animales, plus petits oursins. Par contre, lorsque cela est possible pour lui, il s'alimente de macroalgues. Il est, entre autres, particulièrement friand de laminaires, une longue algue filiforme pouvant atteindre une longueur de plusieurs mètres dont les épaves parsèment les plages bas-laurentiennes. C'est une alimentation riche en laminaires qui permettra à l'oursin de développer des gonades de qualité commerciales. Le lien entre la laminaire et l'oursin m'est mentionné à plusieurs reprises par les pêcheurs sur le bateau. Dans un environnement plus posé, André prend le temps de m'expliquer les raisons derrière ce fait. « C'est les gonades des oursins qu'on mange et la qualité des gonades tant du point de vue de la couleur que du point de vue du goût, que du point de vue de la taille, est dépendante de l'accès à des laminaires pour l'alimentation (Entrevue André) ». En effet, si un oursin, évoluant dans une zone pauvre en laminaire survit sans problème en s'alimentant, par exemple, de pellicule détritique, une microscopique enveloppe de microalgues recouvrant les fonds marins, ses gonades ne développeront pas un goût, une taille et une couleur enviable pour la commercialisation. Joël, dans les bureaux des pêcheries, me décrit cette relation de façon plus imagée. L'oursin, me dit-il, est une tondeuse. Il tond le fond marin avec une vitesse et une efficacité impressionnante. Les gonades, toutefois, me précise-t-il, adopte le goût du régime alimentaire de l'oursin. Si la laminaire a, pour la plupart des gastronomes, un goût désirable⁴⁰, ce n'est pas le cas de l'ensemble des résidus couvrant les fonds littoraux.

Le problème de cette relation entre oursins commerciaux et laminaire est que la laminaire à une aire de distributions assez limitées dans le fleuve Saint-Laurent. C'est ce que m'explique André :

« Plus on va vers l'est [en partant de l'estuaire], moins les frondaisons de macroalgues sont importantes. Donc, il y a de l'oursin, mais il s'alimente de pellicule détritique à la surface des sédiments. Il s'alimente de microalgues. Il ne développe pas de belles gonades pour la mise en marché finalement (Entrevue André). »

Alors que les oursins pêchés dans une optique de vente devront, pour développer un goût intéressant selon les critères commerciaux, avoir accès à une réserve constante de macroalgues, la

⁴⁰ Les laminaires sont d'ailleurs, elles-mêmes, cultivées et cueillies, entre autres en Gaspésie. Au Québec, certaines quantités sont accessibles aux consommateurs. D'autres sont expédiés vers les marchés asiatiques où elles sont plutôt populaires, entre autres en raison de leur goût umami prononcé. Ces algues sont d'ailleurs parfois plus connues en gastronomie sous le nom de *kombu* ou de *wakamé*.

distribution de laminaire est très limitée. Entre autres, l'étendue de laminaire est restreinte par la présence de son plus grand prédateur : l'oursin. André continue son explication :

« L'oursin vert, ça peut se retrouver à très forte densité, des dizaines d'individus par mètre carré puis ça forment des fronts de broutage puis ça peut dévaster un banc de laminaire en quelques semaines. Puis, une fois que ça a dévasté le banc de laminaires, on s'en va vers un état qu'on appelle *barren ground*. [...] Puis c'est un état stable de l'écosystème : une fois qu'on est rendu là, les oursins continuent à se maintenir puis empêchent tout retour de macroalgues. (Entrevue André) »

D'un point de la survie, me dit le biologiste, les oursins présents dans ce désert sous-marin se maintiendront alors à travers une diète de microalgues. Ils ne disparaîtront pas et leur voracité bloquera toutes tentatives de retour de la part des macroalgues.

Écologiquement, l'oursin a ainsi un rôle structurant dans l'écosystème. Benjamin, travaillant lui aussi en tant que biologiste au MPO, renchérit sur cette idée lors d'une rencontre en visioconférence. « Alors t'as une espèce avec une interaction avec les autres espèces et si tu prélèves, tu diminues cette espèce-là, ton écosystème va changer automatiquement. Mais est-ce qu'il va changer dans le bon sens ou dans le mauvais ? Là, à date, on ne sait pas encore (Entrevue Benjamin). ». Il est en effet difficile de prévoir les effets qu'une éventuelle disparition de l'oursin pourrait avoir. L'oursin peut détruire des forêts de macroalgues très rapidement. Il faut dire qu'à l'exception de l'homme, l'échinoderme a peu de prédateurs et que sa prolifération peut être assez rapide. Les macroalgues, elles, ont un rôle crucial dans l'écosystème. Entre autres, elles forment des forêts dans les fonds marins pouvant abriter des poissons juvéniles, trop petits et maladroits, pour pouvoir survivre à découvert dans les eaux marines. À cet effet, la disparition de l'oursin peut avoir des effets multiples. Dans certaines zones du Maine, par exemple, où les populations d'oursins furent décimées par la surpêche (nous y reviendrons sous peu), certains biologistes décrivent une croissance surprenante de la biodiversité (Steneck et al., 2013). D'un point de vue strictement écosystémique, dans cette idée, les biologistes du MPO refusent de s'avancer sur les potentielles conséquences d'une disparition de l'oursin dans l'estuaire. Les possibilités sont tout simplement trop grandes. Pour en revenir aux liens entre l'écologie fluviale et la pêche, toutefois, il faut retenir que l'oursin pour être de qualité commerciale doit s'alimenter de macroalgues ; macroalgues néanmoins qui disparaissent rapidement au contact de l'oursin.

La situation de l'oursin commerciale dans l'écosystème bas-laurentien est, ici, presque paradoxale : l'oursin commercial nécessite la présence de laminaire, laminaire qui ne peut, pourtant, pas cohabiter avec l'oursin. Dans des zones très restreintes du fleuve Saint-Laurent, toutefois, à travers un concours de circonstances écologique, se trouvent des gisements d'oursins nourris par des forêts de laminaires étant pourtant protégées de leur prédation. Ces zones se situent dans le haut de l'estuaire maritime. C'est dans ce milieu, entre fleuve et océan, que se trouvent les endroits les plus riches en laminaires. Cela, me décrit André, s'explique par la présence de fortes variations de salinités.

« Fait que tous les grands gisements d'oursins qu'on a dans l'estuaire associé à des bancs laminaires, c'est des régions où il y a fréquemment des baisses de salinité importante et où les deux, trois premiers mètres de profondeur dans la colonne d'eau sont généralement peu salés à cause de l'influence du fleuve Saint-Laurent ou des autres grands tributaires comme le Saguenay. (Entrevue André) »

L'oursin est une espèce sténohaline, m'apprend le biologiste, c'est-à-dire qu'elle est très sensible aux variations de salinité. L'échinoderme ne peut survivre que dans des eaux ayant une salinité assez élevée. C'est d'ailleurs pour cette raison que la distribution de sa population ne s'étend pas à l'ouest de l'estuaire maritime où l'eau ne contient pas une proportion suffisante de sel. À cause de cette sensibilité accrue aux changements salins, dans les endroits où l'on observe de fortes variations de salinité, même dans l'optique où des larves d'oursins seraient en mesure de dériver dans des bancs de laminaires, celles-ci seraient incapables de survivre à long terme. Cela permet l'existence de zones refuges pour les laminaires vertes, beaucoup plus tolérantes à ces variations.

Ces champs de laminaires protégés des oursins ne sont toutefois pas immuables. Ainsi, alors que l'absence de prédateurs leur permettra de se reproduire et d'assurer la pérennité de la population, les fortes marées, les courants et les tempêtes inévitables dans l'estuaire du Saint-Laurent transporteront régulièrement des spécimens de laminaires vers les populations d'oursins environnantes. Ces gisements d'oursins recevant constamment un apport indirect de laminaires, ils seront susceptibles de développer des gonades plaisantes pour les consommateurs autant d'un point de vue visuel que d'un point de vue gustatif, et ce, perpétuellement. Cet équilibre, toutefois, est rare. Dans le fleuve Saint-Laurent, les sites connus où on le retrouve se situent à l'embouchure du Saguenay, autour de l'Île aux Lièvres et autour de l'île Verte, au cœur des zones de pêches 8 et 9. C'est dans ces endroits où l'on retrouve l'ensemble des permis permanents de pêche commerciale à l'oursin vert. Il est possible, même probable que cet équilibre existe ailleurs dans

les eaux du Saint-Laurent. À cet effet, des permis expérimentaux et exploratoires visant à tester la présence d'oursins pouvant soutenir une exploitation dans d'autres zones sont actifs à l'heure actuelle. Toutefois, le fleuve est vaste, l'exploration, elle coûteuse, n'est pas toujours récompensée. Pour l'instant, donc, pour s'assurer de collecter des oursins pouvant être échangés à bon prix sur le marché, les pêcheurs du Saint-Laurent se concentrent sur des aires de pêches très précises.

2.3. Biomasse et évaluation des stocks

À la suite d'un concours de circonstances écologiques, la pêche à l'oursin au Québec se déroule dans deux zones de pêches. Toutes deux sont localisées dans l'estuaire du fleuve Saint-Laurent. Ces deux zones, bien qu'à proximité l'une de l'autre spatialement, appartiennent à deux régions administratives différentes d'un point de vue de la gestion des pêches. Nous nous intéresserons, ici, à la zone 8, où les activités des pêcheries malécites se tiennent. Un aperçu plus détaillé des mesures de gestion applicables à la pêche à l'oursin vert permettra de souligner, encore une fois, le rôle indiscutable de l'écologie fluviale dans la valeur marchande des débarquements d'oursins.

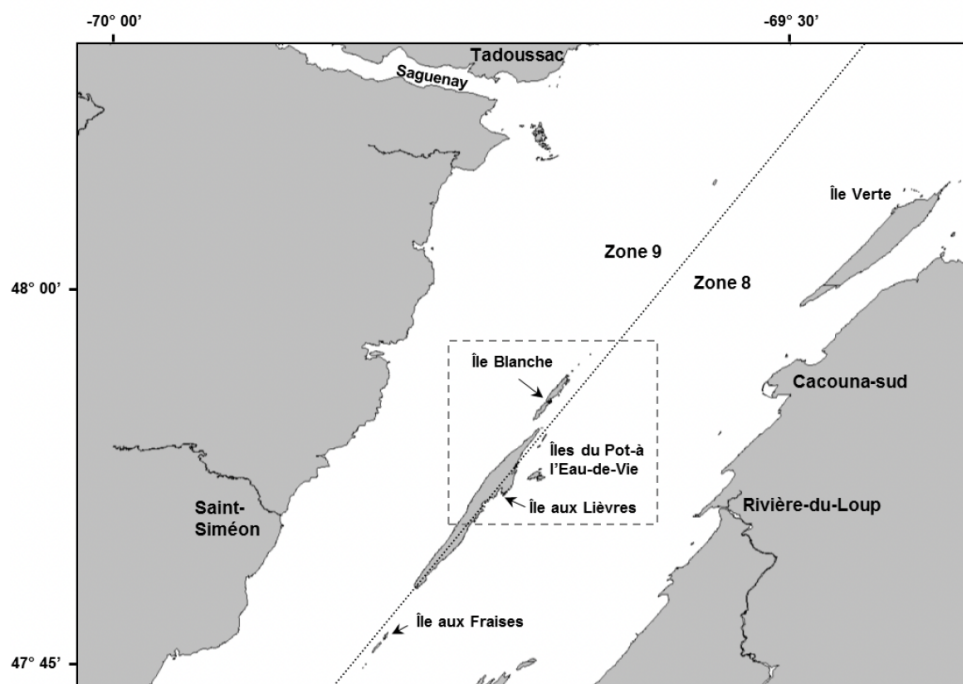


Figure 11 : Séparation entre les zones de pêche 8 et 9. Carte tirée de Sainte-Marie et Paille (2020).

Les oursins verts pêchés par les Pêcheries Malécites sont collectés dans la zone 8^E, au versant sud de l'Île aux Lièvres, à une trentaine de minutes de bateau du village de Cacouna. Là, selon les pêcheurs, les oursins de qualités commerciales sont présents en riches quantités. Lors d'une sortie de pêche, en me décrivant les gisements s'étendant sous le bateau, le capitaine me présente une population d'oursins étendue sur l'ensemble de la zone. Les juvéniles d'oursins y sont abondants ; signes de la santé de l'espèce. L'homme, pêchant l'oursin dans cette zone depuis maintenant dix ans, ne semble pas s'inquiéter de l'état de la ressource : on pêche autant d'oursins aujourd'hui qu'il y a dix ans, un signe que la population semble supporter l'exploitation commerciale. L'extraction d'oursins du gisement néanmoins doit respecter un fragile équilibre. Si l'on cherche à exploiter commercialement la zone à son maximum et donc à échanger un maximum d'oursin chaque année, une mauvaise gestion des stocks pourrait être désastreuse d'un point de vue commercial et écologique.

Il est tristement facile de trouver des exemples de situations où la surpêche a décimé des populations d'oursins. Rappelons-nous que c'est l'épuisement des gisements d'oursins dans le Pacifique qui a propulsé la pêche commerciale à l'oursin vert sur la côte atlantique américaine. Les pêcheurs asiatiques ne furent pas les seuls à vider leurs stocks néanmoins. Le Maine, de la sorte, constitue un autre exemple de mauvaise gestion. En effet, la crise du Pacifique, une hausse considérable des prix de l'oursin ainsi qu'un taux d'échange avantageux entre le dollar américain et le yen créent une véritable explosion de la pêche commerciale à l'oursin vert dans les pêcheries du Maine (Steneck et al., 2013). De 1987 à 1993, on assiste à une montée fulgurante des débarquements d'oursin en provenance de l'État circulant vers l'Asie : les débarquements représentant moins de 1000 tonnes en 1987, atteignant un sommet annuel de 20 000 tonnes en 1993 (Steneck et al. 2013). À titre comparatif, en 2019, au Québec, c'est 581 tonnes d'oursins qui ont été cueillis (Pêches et Océans Canada, 2021b).

Le boom, néanmoins, prit fin abruptement en 1993. Dès l'atteinte de ce sommet, en effet, les volumes de débarquements annuels commencèrent à chuter. La raison de cette décroissance est simple. Une mauvaise gestion des volumes de pêches (Johnson et al., 2012; Ovitz and Johnson, 2019) a décimé les populations d'oursins des côtes du Maine. Entre 1986 et 2001, la biomasse d'oursins verts présente dans les eaux de l'État déclinera de 90 % (Steneck et al. 2013). La

population d'oursins du Maine descend sous le seuil critique, les individus restants ne seront pas suffisants pour régénérer l'espèce. Les conséquences socioéconomiques seront importantes pour les pêcheries (Steneck et al. 2013). D'un point de vue de l'écosystème, la chute de la biomasse d'oursin aura des conséquences irréversibles.

Comme le montre l'exemple du Maine, pour assurer une certaine durabilité de l'activité économique, les pêcheries doivent gérer les stocks d'oursins. Un fait duquel les pêcheurs sont tout à fait conscients. En effet, les pêcheurs, citant les exemples d'exploitations échouées, restent vigilants quant à la gestion des stocks :

« En 2017, si ma mémoire est bonne, on a volontairement accepté une baisse de 10 % des stocks. Bon peut-être par signe d'inquiétude un peu. Ma compréhension de la chose c'est que par exemple au Maine ou en Nouvelle-Écosse c'est une espèce qui a peut-être mal répondu à des pressions de pêche importantes et répétées. (Entrevue Joël) »

Nous reviendrons aux événements de la Nouvelle-Écosse dans la prochaine section. Pour l'instant, ce qu'il est important de comprendre est que, alors que les pêcheries cherchent à sortir un maximum d'oursin des zones exploitables, elles ne veulent pas répéter les erreurs du passé, toujours présentes dans les mémoires. Connaissant les conséquences d'une perte importante de la biomasse, la prudence est de mise. Cette prudence, nécessaire pour la pérennité économique de la pêche commerciale à l'oursin, s'articule entre autres par une collaboration obligatoire, mais relativement fonctionnelle, avec les scientifiques du MPO.

Les pêcheurs, en effet, s'ils sont conscients de l'importance d'une gestion des stocks, ne sont pas responsables de calculer eux-mêmes la quantité d'oursins, la masse critique, qui pourra, annuellement, être retirée de chaque zone. C'est au MPO que revient la responsabilité de déterminer ce seuil critique, de façon régulière, à travers une évaluation des stocks. Les stocks sont évalués en deux temps. D'une part, une évaluation des stocks annuelle sera établie en fonction des journaux de bord des plongeurs (ANNEXE 1). Les plongeurs, après chaque plongée, devront consigner une série d'indicateurs relatifs au nombre d'oursins pêchés, à leur localisation, à la couverture du fond marin et à la durée de la plongée. Ces indicateurs provenant directement de la pêche permettront de calculer un ratio de « prises par unité d'effort ». Ce ratio, brièvement, est représentatif du rendement de la pêche. L'idée étant que, dans l'optique où la population d'oursin est stable, donc se maintient au-dessus du seuil critique, le nombre d'oursins recueillis par heure

ou par journée de bateau devrait être relativement fixe. Une fois déterminé, ce ratio permettra d'ajuster le volume exact des quotas en fonction des relevés scientifiques effectués directement par le MPO.

En effet, à intervalle régulier, les chercheurs de l'Institut Maurice-Lamontagne (IML), affiliée au MPO, iront eux-mêmes échantillonner les populations d'oursins exploitées dans le fleuve Saint-Laurent. Lors de ces relevés, le chercheur, en plongeant lui-même ou à l'aide d'une caméra sous-marine, comptera le nombre d'oursins disponibles dans une sous-zone précise. Il pourra de la sorte déterminer le nombre d'oursins présents par mètre carré et, ainsi de suite déterminer la quantité d'oursins présents dans la zone totale. Si en théorie plutôt simple, en pratique les relevés sont coûteux et demandent un travail considérable. André qui fut pendant quelques années responsables de conduire ses évaluations revient sur cette difficulté. « C'est des relevés qui sont très laborieux à faire, coûteux. On n'en fait pas chaque année, mais on en a fait de temps en temps (Entrevue André). » Le biologiste, toutefois, insiste sur l'importance de ces relevés. L'écosystème est dynamique, le MPO recommande donc une évaluation des stocks à chaque trois ans. Malgré les bonnes intentions du ministère, la faisabilité complique l'exercice. L'oursin n'est pas une pêche répandue dans l'estuaire, les priorités liées à sa gestion sont faibles. Marie-Ève revient sur les conséquences du manque de ressources allouées aux évaluations. « Ça va faire bientôt 10 ans qu'on n'a pas eu d'évaluation de stock, mais normalement c'est une espèce qui devrait être évaluée aux trois ans. (Entrevue Marie-Ève) ». Cela étant dit, lorsqu'un relevé scientifique se fait, un échantillonnage devait d'ailleurs avoir lieu en août 2021, et que la biomasse d'oursin totale est calculée, les scientifiques de l'IML peuvent calculer un taux optimal d'exploitation ; un chiffre clé qui laissera savoir aux pêcheries la quantité d'oursins pouvant être recueilli annuellement.

Les calculs du taux optimal d'exploitation sont plutôt obscurs. Théoriquement, le taux est basé sur différentes études à travers lesquelles est établie une fourchette d'exploitation optimale. André, qui eut la responsabilité de calculer ce taux à plusieurs reprises explique :

« Une fois qu'on a [la] biomasse commerciale, il y a différentes études de productivité qui ont été faites qui établissent des fourchettes de taux d'exploitation optimale qui sont généralement de l'ordre de 5 % à 10 %, pas plus que 10 % de la biomasse commerciale. (Entrevue André) ».

En se basant sur les relevés établis à travers les journaux de bord des pêcheurs, il serait ensuite possible d'ajuster le volume exact d'oursins dans l'intervalle établi pour s'assurer un taux juste et durable chaque année. En pratique, néanmoins, le tout est plus compliqué. C'est ce que souligne André et Benjamin, tous deux ayant eu la responsabilité, à un moment donné, de calculer ce taux.

« Ben, je te dirais qu'on est encore en train de chercher le point juste de taux d'exploitation, le meilleur. C'est très dynamique. Puis, comme je le disais tantôt, ça coûte cher faire des relevés qui nous donne l'heure juste sur l'état du stock. (Entrevue André) ».

Ainsi, alors que pour l'instant, les données scientifiques corrélaient avec les observations des pêcheurs et semblent indiquer une certaine stabilité dans la biomasse, il est difficile d'affirmer avec confiance que cet état est durable. « Il y a une certaine gamme. Si tu veux, une tranche où la variation est toujours dedans. Mais, on ne sait pas si cette gamme-là... est ce qu'elle est durable ou pas. » (Entrevue Benjamin) Pour l'instant, néanmoins, c'est cette gamme qui détermine la quantité d'oursins qui sera pêchée annuellement dans la zone de pêche 8 du Saint-Laurent. En 2021, elle se traduit en quota de 85 tonnes dans la zone 8^E. Ce sera la quantité d'oursins que pourront récolter les Pêcheries Malécites. L'importance de ce quota, malgré le degré d'imprécision qui lui est associé, n'est pas négligée par les pêcheurs toujours hantés par les souvenirs des mauvaises gestions passés. L'accumulation de ressources, dans ce contexte, est limitée par des facteurs écologiques propres à l'écosystème dans lequel l'oursin vert évolue.

3. Précarité

Outre limiter l'accumulation de capital, la dépendance de l'oursin commerciale aux intrications de l'écosystème de l'estuaire, sous-tend aussi une précarité inhérente à la chaîne d'approvisionnement capitaliste de l'oursin. Tsing (2015), de la sorte, développe ce point. Les logiques de la pêche à l'oursin répondent à ce que Tsing nomme *accumulation par captation* ; un processus à travers lequel « les capitalistes exploitent les écologies, non seulement en les remodelant, mais aussi en tirant avantage de leurs capacités (Tsing, 2015, p.62) ». ⁴¹ C'est ce processus, ces emprunts souvent violents aux écologies environnantes, qui permettent aux capitalistes de transformer des choses chargées de relations sociales, dans le cas présent l'oursin uni à l'écosystème, en produit commercial qu'ils peuvent par la suite échanger contre de la

⁴¹ Traduction originale: « In our food procurement system, for example, capitalist exploit ecologies not only by reshaping them but also by taking advantage of their capacities. »

richesse. Cette accumulation par captation néanmoins, montre aussi l'auteure, n'est jamais véritablement infaillible. En effet, par son existence même, cette accumulation repose sur des éléments non capitalistes, des éléments qui ne peuvent être contrôlés (Tsing, 2015). Éléments qui, en dépit de la volonté de ceux qui les exploitent, restent ancrés dans des écologies en mouvements, parfois imprédictibles. Dans cette idée, l'accumulation par captation devient tout aussi imprédictible, créant un système remarquablement précaire.

La précarité intrinsèque à l'accumulation par captation est, de la sorte, visible dans l'industrie halieutique de l'oursin au Bas-Saint-Laurent. En effet, il le fut mentionné plus haut, les calculs scientifiques visant à assurer une gestion durable des stocks d'oursins dans l'estuaire reposent sur des variables qui demeurent, pour l'instant du moins, difficilement déterminables. Outre l'approximation relative du taux d'exploitation optimale, les scientifiques cherchant à établir cette équation doivent composer avec l'apparition constante de nouvelles variables liées aux changements climatiques. Dans une conversation portant sur les défis futurs, de la pêche à l'oursin André évoque ces difficultés :

« C'est une chose quand la principale source de mortalité c'est l'homme, puis que tu peux bien contrôler cette source-là en gérant la pêche, mais si tu rajoutes par-dessus ça d'autres sources de mortalité qui ne sont pas fixes qui évolue dans le temps... Parce que les changements climatiques, c'est ça, les conditions vont dans une direction, puis il y a plus de points d'équilibre. Là, on est tout le temps en train de... Les conditions sont toujours en train de changer. Si on ajoute des nouvelles sources de mortalité qui sont importantes, que ça soit des maladies, des prédateurs ou des stressés physicochimiques, salinité, température, leurs effets directs... il faut être beaucoup plus prudent dans la gestion » (Entrevue André).

L'écosystème a toujours été dynamique, précise André ; l'homéostasie n'ayant jamais été parfaite. Toutefois, cela fait consensus auprès des acteurs liés à l'industrie halieutique dans l'est du Canada (scientifiques, gestionnaires, pêcheurs, etc.), les changements de l'écosystème sont désormais, plus fréquents, plus brutaux et moins prévisibles (Savenkoff et al., 2017).

Les conséquences de ces changements peuvent être dévastatrices pour la pêche à l'oursin, à l'exemple d'une épidémie ayant décimé les populations de la Nouvelle-Écosse au début des années 2000. André, attitré au dossier de l'oursin par le MPO durant l'épidémie, a suivi l'épisode de près et le décrit plus en détail :

« Le réchauffement de l'eau dans le sud de l'aire de distribution de l'oursin vert en Nouvelle-Écosse [...], il y a des épisodes d'amibiase qu'on appelle, c'est un parasite

unicellulaire de l'oursin vert. Ces épisodes-là sont associés à des périodes d'eau chaude. Et, les oursins sont infectés puis sont tués. Ça peut amener des mortalités massives des populations. Ça a été un facteur dans l'effondrement des populations d'oursins verts exploités en Nouvelle-Écosse, des événements d'amibiase sérieux en plus de la surexploitation, là. » (Entrevue André)

Pour l'instant, précise André, les populations d'oursins bas-laurentiennes qui évoluent dans des eaux plus froides que leurs semblables de Nouvelle-Écosse sont protégées de l'amibiase. Néanmoins, les eaux du fleuve Saint-Laurent se réchauffent (Savenkoff et al., 2017) ce qui pourrait permettre à l'amibiase de s'étendre davantage.

Similairement, les changements de salinités, l'apparition de nouvelles zones hypoxiques, l'acidification des eaux sont nommés par les acteurs comme des changements potentiels, voire prévus, dans l'écosystème. Ces changements peuvent se traduire, pour les habitants de l'écosystème aquatique, de différentes manières. Ainsi, me le rapportent plusieurs acteurs, certaines espèces, comme le homard, peuvent s'étendre plus au nord favorisé par des températures plus chaudes, alors que d'autres s'éteignent dans l'estuaire. Diane qui tente de suivre l'évolution des diverses espèces du golfe et de l'estuaire dans le but d'identifier des espèces halieutiques pouvant être promeut pour la consommation, revient sur ces subtilités de l'écosystème dans notre discussion :

« Ben le homard va de mieux en mieux. Je veux dire... Les changements climatiques sont désastreux pour certaines espèces, sont heureux pour d'autres espèces. [...] La crevette nordique, elle, va moins bien pour 2 raisons, les changements climatiques, puis toute la zone hypoxique du Saint-Laurent qui sont défavorables à la crevette nordique, mais aussi le retour du sébaste qui est son principal prédateur en fait. » (Entrevue Diane)

Les données de Diane changent constamment, chaque transformation laissant place à une série de nouvelles variations. Une idée conséquente selon Michel. En effet, le biologiste qui a travaillé sur la quasi-extinction de la morue dans les eaux canadiennes indique qu'un des apprentissages liés à cette crise pour les biologistes, comme lui, fut que la « nature a horreur du vide » (Entrevue Michel). Ainsi, la disparition ou l'apparition de nouvelles espèces déclenchent une série d'événements aux conséquences indéterminées. Il est donc extrêmement complexe de se prononcer sur le statut de l'oursin dans l'estuaire dans le futur.

En effet, il est impossible de prévoir les conséquences des changements anticipés dans le fleuve Saint-Laurent sur l'oursin précisément. Ce que l'on me présente avec assurance, néanmoins,

est que l'écosystème est malléable. Il change beaucoup, et ce, depuis toujours. Humains, épidémies et prédateurs sont des menaces de longue date pour l'oursin. Sauf que, récemment, les changements y étant liés sont plus fréquents, moins prévisibles, une source de questionnement continue pour les pêcheurs. Joël, dans les bureaux des pêcheries, identifie directement les changements climatiques aux enjeux englobant l'industrie halieutique. S'il peut facilement identifier cet enjeu, me dit-il, savoir quelle sera sa portée est très compliqué et laisse place à de multiples incertitudes.

« On parle beaucoup d'acidification des océans. Donc, quel va être la résilience de l'oursin vert par rapport à ça ? Est-ce que l'oursin va avoir de la misère à se calcifier ? Est-ce que sa coquille va être plus mince ? En fonction de réchauffement de certains courants de surface, est-ce que la survie larvaire va être aussi bonne ? Est-ce qu'une maladie va peut-être apparaître ? Est-ce que soudainement, une prédation d'un poisson connu ou inconnu va apparaître ? Donc, bien sûr qu'il y a des dizaines d'interrogations. Mais je pense qu'il y a peu de réponses à ces questions-là en ce moment. » (Entrevue Joël)

Les pêcheurs d'oursins, conséquemment, évoluent dans une industrie halieutique précaire, une précarité dont ils sont bien conscients. Leur capacité d'accumuler du capital financier à long terme reste instable : inévitablement lié à un écosystème en perpétuelle mutation, perturbé par des changements climatiques progressivement plus menaçants et anticipé par des calculs de gestions des stocks restant approximatifs.

4. Conclusion

En bref, non seulement, un travail humain à forte intensité (et conséquemment coûteux pour les pêcheries) complique la possibilité de concentration du capital par la pêcherie, mais en plus, le travail non humain sur lequel la possibilité d'échange du produit repose complexifie la stabilité de l'entreprise. En effet, les pêcheurs sont en mesure de transformer les relations sociales créées par l'oursin en capital financier. De la sorte, ils peuvent transformer la valeur d'usage — les relations sociales incorporées dans l'oursin — en valeur marchande — une mesure pécuniaire permettant, théoriquement, une accumulation de capital. Ce processus, toutefois, dépendant des fluctuations d'un environnement incoercible par les pêcheurs, est imparfait. La pêche à l'oursin, en ce sens, reste invariablement précaire ; une précarité inhérente à l'ensemble des chaînes d'approvisionnement capitalistes reposant sur des relations allant au-delà du capitalisme. Ainsi, alors que les principaux membres de l'industrie de la pêche aux oursins au Bas-Saint-Laurent

décrivent la principale finalité de cette pêche comme étant liés à l'échange, il apparaît essentiel de se demander à quel moment un échange ayant actuellement un faible potentiel marchand et ayant un avenir incertain est devenu une source concrète de motivations.

Conclusion

Revenons à la question initiale de cette thèse. Comment la valeur de la pêche l'oursin vert émerge et se développe-t-elle dans l'estuaire du Saint-Laurent? Reliée à des chaînes d'approvisionnement capitalistes globales, la pêche à l'oursin vert reste ancrée à l'écologie sociale et naturelle bas-laurentienne. La valeur de la pratique émerge de ce territoire précis et de son contexte particulier dans lequel s'enchevêtrent des réalités multiples. En effet, les Pêcheries Malécites ne commencent pas la pêche à l'oursin en réponse directe à l'ouverture d'un marché pour les oursins canadiens. En 2006, lorsque les pêcheries reçoivent leur permis de pêche, les réseaux d'échange entre l'est du Canada, les États-Unis et le Japon sont déjà actifs ; ils ne sont pas particulièrement populaires dans l'industrie halieutique de l'est du Canada. Toutefois, une volonté des Pêcheries Malécites vers la diversification de leurs pêches, liée aux circonstances politiques, économiques et écologiques du début des années 2000, a poussé la pêcherie à explorer des avenues moins connues et moins désirables, d'un point de vue du profit, de l'industrie halieutique. Cela ne se fit pas sans peines. Ces options, si accessibles, furent compliquées à mettre en place. Il fallut quelques années, en effet, pour que les Pêcheries Malécites puissent concrétiser la pêche commerciale à l'oursin. Nous l'avons vu, cette pêche est très spécialisée. Il a fallu recruter du personnel, forger une expérience. Toutefois, les pêcheurs me décrivent une pêche en bonne santé, réellement active depuis 2008-2009. Aujourd'hui, cela fait plus de 10 ans que les plongeurs des Pêcheries Malécites pêchent l'oursin dans la zone 8^E. Selon les observations de ces pêcheurs et selon les dernières évaluations scientifiques, le gisement se porte bien et supporte l'exploitation actuelle. La pêche à l'oursin offre même de nouveaux potentiels. L'aquaculture ou la découverte de nouveaux gisements pourraient permettre un meilleur rendement. Similairement, un intérêt de la population québécoise vers l'oursin pourrait transformer le marché. En dépit de ces possibilités, néanmoins, et malgré l'apparente stabilité du gisement, la pêche à l'oursin ne peut se débarrasser de la précarité qui entoure l'industrie halieutique. Les fantômes des exploitations décimées par la surpêche hantent toujours un monde halieutique naviguant à travers la menace des changements climatiques et les imprécisions des modèles scientifiques. Paradoxalement, cette même industrie halieutique reste ancrée dans une gestion institutionnelle reposant sur une définition stricte des limites écologiques et économiques du territoire.

Ce que la pêche à l'oursin révèle, toutefois, est la volonté liée à la protection d'un mode de vie axé sur l'industrie de la pêche et la créativité qui en émerge ; une créativité qui, dans la recherche d'alternatives halieutiques, mène à la pêche d'une ressource native du territoire, mais jusqu'alors inconnue et sans forts intérêts commerciaux. La pêche à l'oursin est une réaction singulière, mise en place par des individus créatifs, devant composer avec les réalités d'un territoire changeant. L'étrangeté de cette pratique montre, entre autres, la prise de conscience d'acteurs, comme les Pêcheries Malécites en l'occurrence, devant la précarité de l'écosystème. Elle souligne la volonté de ces acteurs à préserver un mode de vie axé sur la pêche malgré l'insécurité de la pratique et leurs flexibilités ; flexibilité menant à une pêche qui, d'un point des vues des logiques de marchés animant l'industrie halieutique, est surprenante. Toutefois, cette pêche reste ancrée dans des logiques capitalistes, précaires et potentiellement écologiquement dévastatrices. La pêche à l'oursin ne transcende pas, en effet, les modèles économiques canadiens dans lesquels l'industrie halieutique s'inscrit. Ces modèles restent ancrés dans une conception du monde naturelle comme un objet fixe, dans lequel un calcul exact des limites est possible. Cette conception pourrait expliquer l'incapacité du système à prendre en compte les changements de façon transcendante. En effet, dans un climat continuellement bouleversé, où l'imprécision des projections écologiques est constamment soulignée, une conception du monde comme inerte semble inadéquate.

Dans ce sens, la compréhension des logiques liées à la pêche à l'oursin permet, entre autres, de souligner les incohérences sur lesquelles reposent nos modèles halieutiques canadiens actuels ; des modèles fixes se présentant comme inadéquats, dans une prise en compte des turbulences constantes et fulgurantes du monde contemporain. Ce qui est d'autant plus intéressant dans le cas de l'oursin, toutefois, est la clarté de ces problématiques pour l'ensemble des acteurs impliqués dans la production de l'échinoderme sur le territoire bas-laurentien : pêcheurs, administrateurs de pêcheries, biologistes, chefs, fonctionnaires, etc. La précarité de la pêche à l'oursin n'est pas oubliée sous les promesses d'accumulation massive de richesse ou camouflée par une confiance absolue dans les modèles de gestions scientifiques et institutionnels. La pêche à l'oursin est précaire ; personne ne le nie. Les modèles sont inadéquats ; les scientifiques qui les produisent ne cessent de le souligner. Les possibilités d'accumulation de capital sont tout aussi incertaines ; les pêcheries ont en consciences. Pourtant, la pêche à l'oursin, dans un modèle d'exploitation moderne, continue.

La continuité des logiques de nos modes de fonctionnement modernes à défaut de promesses liées à leur projet est en soi une piste de réflexion intéressante à travers laquelle réfléchir l'époque contemporaine. Cette absence de projets éthiques joints au moderne, en effet, contraste avec les fondements de la modernité classique. En effet, dans les débuts du projet moderne, un processus de modernisation de nos modes de production pouvait théoriquement, de façon abstraite et malgré de profondes lacunes, soutenir le projet éthique moderne (Vivien, 2001 ; Rosa, 2010). Les idéaux de progrès joint à ce projet visaient « un déploiement technique et scientifique (Audier, 2017, p.88) » d'une part, et une « émancipation du genre humain, [une] amélioration vers plus de liberté et d'égalité pour tous (Audier, 2017, p.88) » d'autre part. Selon Hartmut Rosa (2010), les logiques de la modernité classique laissaient entendre, bien qu'imparfaitement, une co-production de ces deux visions du progrès. Une accélération de l'un permettrait une accélération de l'autre. À cet effet, les grands penseurs du libéralisme soutenaient fermement qu'une hausse des capacités de productions menées par le progrès technique permettrait l'accumulation de capital, de ressources, et de temps à travers lesquels l'Homme pourrait s'émanciper de sa condition (Vivien, 2001). Pourtant, souligne aussi Rosa :

« Cette promesse n'est plus crédible dans la "société de l'accélération" moderne tardive [...]. Il s'avère à présent que l'accélération sociale est plus forte que le projet de la modernité : elle continue, inchangée alors que sa logique se dresse maintenant contre la promesse de l'autonomie » (Rosa, 2010, p.66).

En effet, l'explosion présente des inégalités sociales, ainsi que l'actuelle crise climatique soulignent brutalement les limites du raisonnement moderne. L'ascension individuelle à travers le progrès, promise par le projet moderne, ne peut se faire un dépit de l'aliénation et de l'exploitation d'un nombre substantiel de formes de vies dont le dysfonctionnement participe au mal être collectif contemporain. Le projet de liberté soutenu par le moderne ne se tient plus (Charbonnier, 2020). Ce nouveau statu quo, dans lequel l'accélération sociale aurait dépassé le projet éthique du moderne, caractériserait, selon Rosa, un passage vers une modernité tardive — époque dans laquelle nous aurions « *perdu toute certitude* sur la direction de l'histoire (Rosa, 2010, p.40). »

À cette époque, selon Latour (2017), nous nous retrouvons déracinés. Sans désormais pouvoir soutenir les idéaux de progrès, d'émancipations et de développements supportés par le moderne, nous réalisons simultanément qu'il est trop tard pour revenir en arrière. La pêche à l'oursin, partiellement, se présente comme un symptôme de cette réalité contemporaine. Conscient

des dysfonctionnements des modes de production contemporains, les pêcheurs se retrouvent pourtant soumis à leurs modèles, ancrés dans les institutions contemporaines canadiennes. Ces mêmes modèles, pourtant, organisent nos rapports aux territoires, créant de nouvelles ruines, pour reprendre le terme d'Anna Tsing (2015), dans lesquelles nous nous enlisons. Pour dépasser les failles de ces modèles et, peut-être, permettre le projet de Latour visant à faire « réattérir » l'humain sur le terrestre, il semble important de surpasser la vision fixe du territoire endiguée par nos institutions, de considérer que le territoire visé par cet atterrissage est composé de totalités multiples et changeantes. Dans le but de distinguer ces totalités, enchevêtrées sur le territoire, alors que des injustices passées et des rapports de forces inégaux présents conservent un rôle actif dans nos perceptions, une attention à la valeur de l'action est intéressante. Une telle conception de la valeur, en effet, permet de souligner la présence de totalités concrètes dans l'imaginaire collectif, sans nécessairement leur conférer une existence empirique (Graeber, 2001). La présence simultanée de totalités multiples influençant la valeur, et donc, l'action humaine, peut, ainsi, être envisagée.

Dans la situation de l'oursin, comprendre comment la valeur de la pêche à l'échinoderme fut formée dans l'estuaire soulignait deux actions particulièrement importantes : la pêche elle-même, ainsi que l'échange. Commençons par l'échange. Dans le cas de l'oursin, c'est principalement à travers ce processus que la pêche me fut décrite par les individus qui la pratiquaient. Les mécanismes articulant cet échange étaient particulièrement visibles, liant ainsi la pratique à une réalité capitaliste et moderne dont les failles furent discutées précédemment. En effet, le processus d'accumulation par captation ainsi que la précarité qui en découle étaient reflétés dans les pratiques liées à la pêche à l'oursin et les inquiétudes des acteurs en dépendant. La visibilité de ce phénomène est peut-être due au fait que la pratique soit relativement récente dans l'estuaire. En effet, l'oursin n'a jamais eu de rôles symboliques sur le territoire bas-laurentien. L'oursin, lui-même, de la sorte, est peu fétichisé. L'oursin est décrit comme une marchandise. Ce statut permet un accent sur l'échange. Cela rend les phénomènes liés aux chaînes d'approvisionnement particulièrement apparent. Il faut préciser, toutefois, que le statut de l'oursin au Bas-Saint-Laurent est loin d'être fixe. Entre le moment où j'ai commencé à formuler ma question de recherche à l'été 2020 et l'écriture de cette conclusion, la compréhension de l'oursin en tant qu'aliment dans la région a déjà changé considérablement. En effet, alors que, il y a deux

ans, l'oursin était sensiblement invisible en tant que produit alimentaire dans l'Est-du-Québec, sa présence, si aujourd'hui toujours marginale, commence à se faire sentir. J'y ai fait référence à quelques reprises, l'oursin est désormais accessible dans les marchés publics régionaux, dans certains restaurants gastronomiques et, par rares moments, dans quelques poissonneries. Certes, cette présence reste infime et le produit, en raison des prix exorbitants qui lui sont associés, difficiles à obtenir pour plusieurs. La conception de ce produit au Bas-Saint-Laurent, néanmoins, change ; passant d'une ressource exploitable, principalement réservée aux fonctionnements internes de l'industrie halieutique régionale, à un produit territorial, gastronomique, de luxe, envisageable pour une consommation locale. Un accent mis sur les questions portant sur la souveraineté alimentaire, entre autres, accentué à l'échelle provinciale par la pandémie de la covid-19, sur le rôle de l'industrie touristique prééminente de la région en ce qui concerne la promotion d'imaginaires alimentaires, sur les demandes d'accès aux produits moins connus par des chefs régionaux à l'affût des tendances gastronomiques globales, ainsi que sur la possibilité offerte par la mariculture et les technologies halieutiques, pourrait, peut-être, permettre d'éclaircir davantage les fluctuations du statut de l'oursin et des autres ressources maritimes dans le bas du fleuve.

Pour l'instant, si, à la suite de cette recherche, il est impossible de prévoir le statut sous lequel l'oursin sera considéré au Bas-Saint-Laurent dans les prochaines années, suivre et comprendre ces tendances semblent important. En effet, alors que la présentation du produit exclusivement en tant que marchandise est une des instances ayant rendu visibles les dynamiques des chaînes d'approvisionnement œuvrant dans sa production, il est intéressant de se demander ce qui aurait pu être différent dans l'idée où l'oursin m'avait été présenté comme un produit gastronomique, ancestral, ou d'une autre importance sociale. Le crabe des neiges, par exemple, un produit qui, lui aussi, lors des débuts de sa pêche était conçu comme une ressource uniquement dédiée à l'exportation asiatique, a aujourd'hui un rôle tout autre au Bas-Saint-Laurent. En effet, si l'exportation est toujours en œuvre, le crabe est désormais fermement ancré dans la scène alimentaire locale. L'arrivée des crabes des neiges est célébrée par les journaux ; la fin de la saison, elle, est regrettée. Dans sa période de pêche, le fruit de mer est la pièce maîtresse de rassemblements familiaux. Il fait notamment bonne figure sur les tables des repas de Pâques de l'Est-du-Québec. Sa consommation est si présente que, lors du confinement du printemps 2020, les poissonneries de Rimouski furent obligées d'organiser des parcours de distributions dans les

infrastructures vides du centre commercial de la ville, créant des bouchons automobiles impressionnants pour la région. Des réseaux de distribution en autobus furent mis en place dans les dernières années pour permettre le transport de crabes frais vers les populations de Montréal et de Québec dès le début de la saison. Si aujourd’hui le statut du crabe des neiges et de l’oursin vert semble drastiquement opposé d’un point de la consommation québécoise, leurs origines et leurs modes de production s’unissent. La pêche au crabe, elle aussi, se développe dans les ruines de la crise de la morue. Avant, la prise en compte de la demande asiatique, la consommation locale de crabes des neiges était inouïe. Dans cette idée, il est intéressant de s’interroger sur la façon dont la valeur du crabe aurait été présentée. Est-ce que, comme il fut le cas de l’oursin vert, les logiques capitalistes de la pêche auraient été particulièrement visibles ou est-ce que la sociabilité du produit sur la scène alimentaire locale aurait compliqué cette compréhension ? Cette sociabilité aurait-elle ouvert d’autres réalités qu’un regard unique sur l’oursin ne fut pas en mesure de transmettre ?

Revenons toutefois à l’oursin et à son échange. Non seulement les logiques de cet échange s’avéraient particulièrement apparentes, mais l’absurdité d’une prise compte unique des modalités de l’échange dans la conception de la valeur de l’action était, elle aussi, particulièrement visible. L’incohérence entre la nature présentée du capitalisme, ancrée dans une volonté d’accumulation de capital, et l’absence de cette accumulation de capital permet, de la sorte, d’éclairer des réalités se situant au-delà de l’économie de marché et de ses implications. En effet, à travers les logiques de l’économie de marché cette incohérence est difficilement explicable, même dans l’optique où l’on reconnaît que ce système repose sur l’exploitation de nature humaine et extrahumaine. Ici, il est intéressant de revenir sur les mots de Graeber qui en commentant la contribution importante de Marcel Mauss à l’anthropologie économique rappelle un des arguments cruciaux de l’auteur.

« Dans l’avenir immédiat, Mauss conclut, nous sommes pris avec un marché d’une forme ou d’une autre. Par contre, il [doit] y avoir une différence entre “le marché” comme une simple technique assurant la répartition de certains types de biens économiques (par exemple, entre des coopératives organisées démocratiquement ou des organisations professionnelles), et “le marché” de la manière dont il a pris vie dans l’occident industriel, comme le principe organisationnel de base de la vie sociale, le déterminant ultime de la valeur [traduction libre]⁴² (Graeber, 2001, p.158). »

⁴² Traduction originale: « For the foreseeable future, Mauss concluded, we were stuck with a market of some sort of another. Still, there had to be a difference between “the market” as a mere technique for the allocation of certain types of economic good (for instance, between democratically organized cooperative or professional organizations) and “the market” as it come to exist in the industrial West, as the basic organizing principle of social life, the ultimate determinant of value. »

De la sorte, les logiques de marchés en œuvres dans la chaîne d’approvisionnement de l’oursin sont indéniables. Ce sont ces logiques qui permettent à l’oursin de circuler à travers plusieurs sphères de valeurs, d’être transformé en marchandise et vice-versa. Ces logiques à l’heure actuelle sont axées sur des principes d’extraction, d’organisation et d’appropriation de la nature. Pourtant, bien que ces logiques soient inhérentes à la circulation de l’oursin dans les réseaux d’échange internationaux, elles ne viennent pas elles-mêmes organiser la valeur de l’échinoderme. La valeur de la pêche à l’oursin ne peut être comprise, en effet, à travers les logiques du marché. Le marché, dans cette idée, ne représente qu’une des facettes d’un territoire sur lequel s’enchevêtrent des totalités multiples.

L’échange, à lui seul, s’il permet de souligner l’existence de plusieurs totalités active dans l’émergence de la valeur de la pêche à l’oursin, ne permet pas un portrait clair des autres réalités auxquelles cette pêche s’attache. Néanmoins, cette pratique, nous l’avons vu précédemment, ne s’arrête pas à l’échange. La valeur de l’oursin, au-delà de l’échange, est ancrée dans une autre action : la pêche. C’est en discutant de cette pêche et des possibilités liées à sa compréhension que j’aimerais conclure ce mémoire. La pêche, en effet, joue un rôle important dans les activités actuelles de l’industrie de l’oursin bas-laurentienne. C’est les luttes juridiques visant à faire reconnaître la valeur de la pêche, pratique pendant de longues années proscrites par les modèles coloniaux canadiens, qui sont à l’origine des Pêcheries Malécites. La pêche est une activité dans laquelle un grand nombre d’individus investissent de l’énergie créative. De la sorte, elle participe, elle-même, de manière intégrante à la formation de valeur de l’industrie halieutique de l’Est-du-Québec. À cet effet, la pêche à l’oursin se présente comme un exemple présent de l’importance de la pratique, en elle-même, sur le territoire. C’est, entre autres, dans une volonté de continuité des activités de pêche que, et ce, malgré la précarité de l’écosystème et la faible potentialité de profits découlant de la pratique, les Pêcheries Malécites ont investi de l’énergie dans la pêche à l’oursin vert. Cela ne contredit pas le fait que cette pêche, à travers les droits de propriété du permis, leur permet une certaine assurance financière ou le fait que l’oursin soit indéniablement conçu comme une marchandise. La pêche à l’oursin entre dans un univers capitaliste, mais elle va aussi au-delà. C’est cet au-delà qu’une attention à la pêche pourrait permettre d’explorer.

Les ressources investies dans les pêcheries, en effet, auraient pu être investies ailleurs. Les Wolastoqiyiks ont accès à d'autres secteurs économiques à travers lesquels ils peuvent développer des industries. Leurs possibilités de subsistances ne s'arrêtent pas à la pêche. Ils sont entre autres impliqués dans les domaines forestiers et touristiques. Ces secteurs, il faut le dire, ont un haut potentiel marchand dans la région du Bas-Saint-Laurent. Pourtant, ils ont fait le choix, aux débuts des années 2000, d'investir dans l'oursin ; d'investir du temps, des efforts, de la créativité dans une pêche totalement nouvelle. Ce choix doit être considéré. Les Wolastoqiyiks n'ont pas été forcés dans une industrie précaire en raison des logiques indiscutables d'un monde moderne englobant. Les Pêcheries ont fait le choix de négocier avec les aléas incertains d'un système capitaliste indésirable dans le but de continuer une pratique qui, elle-même, a de la valeur. Cette idée n'a pas pour but de négliger les implications désastreuses de nos systèmes alimentaires modernes qui continuent d'organiser pernicieusement notre territoire en y laissant des marques indélébiles. Néanmoins, elle nous montre que ces implications, si tentaculaires et affreusement présentes, ne sont pas englobantes. Que la valeur, ce qui organise nos actions, ne s'y arrête pas, qu'elle existe ailleurs.

Comprendre la valeur de la pêche dans son ensemble constituerait un ouvrage imposant, mais utile. Cela pourrait permettre une meilleure compréhension de la manière dont s'organisent nos modes d'occupations du territoire. Entre autres, une attention plus poussée vers la pêche aurait pu permettre une meilleure compréhension de la dimension autochtone de la pêche à l'oursin. La relation entre l'autochtonie et la pêche est indéniable dans la mise en place de la pratique, toutefois un accent sur l'échange n'a, dans le cadre de cette thèse, pas permis une exploration approfondie de ce sujet. La production de travaux sur la pêche semble donc importante. D'un point de vue de l'autochtonie, cela permet de mettre en lumière les alternatives aux modèles contemporains dominants déjà en vigueur. Les travaux de Zoe Todd (2018), à cet effet, explorent cette possibilité. À travers son concept de réfraction, l'auteure souligne la présence des ordres légaux autochtones dans les pratiques de pêche, souvent cachée par la colonisation interne canadienne. Dans un autre ordre d'idées, observer les logiques associées à certaines ressources halieutiques pourrait permettre un portrait détaillé, quoiqu'incomplet, de certaines réalités avec lesquelles la pêche interagit. Ainsi, alors qu'étudier le parcours de l'oursin au Bas-Saint-Laurent permet d'entrevoir des réalités commerciales capitalistes et de saisir l'importance que celles-ci ont sur nos modes

d'approvisionnement alimentaires, étudier d'autres produits, peut-être, pourrait permettre d'ouvrir des réalités différentes. Les logiques associées à la collecte de crustacés, par exemple, pratiquée par les Wolastoqiyiks et ancrée dans les pratiques ancestrales de la Nation auraient pu éclairer d'autres réseaux, d'autres actions créatives qui s'imbriquent dans les pratiques halieutiques régionales. Ce qu'il est important d'appréhender est que, malgré qu'elles éclairent de réalités différentes, les collectes autant de l'oursin, du crustacé, du crabe sont unies par une action conjointe : la pêche. Les multiples réalités halieutiques bas-laurentiennes s'enchevêtrent dans notre perception de la pratique de façon parfois conflictuelle. Placer la valeur sur l'action et comprendre l'existence de multiples réalités en œuvre dans la mise en place de la pêche à l'oursin permet de dépasser ces perceptions trompeuses. Dans le cas de la pêche à l'oursin, cela permet d'aller au-delà d'une vision unique des logiques de la capitalocène dans laquelle la pratique s'inscrit. La pêche à l'oursin, pourtant parfaitement intégrée à l'économie de marché, devient aussi une négociation, une action à la frontière de différents mondes reliés par la pêche. Devant l'impasse manifeste d'un monde moderne atténuant toutes tentatives d'imaginations (Ghosh, 2021), réfléchir à la valeur de nos actions et à ce qu'elles impliquent nous permet d'accéder à des totalités multiples, nous montrent la possibilité de modèles différents.

Bibliographie

- Agarwal, Bina. 2014. « Food Sovereignty, Food Security and Democratic Choice: Critical Contradictions, Difficult Conciliations ». *The Journal of Peasant Studies* 41 (6): 1247-68.
- Alcantara, Christopher, et Jen Nelles. 2016. *A Quiet Evolution: The Emergence of Indigenous-Local Intergovernmental Partnerships in Canada*. Institute of Public Administration of Canada Series in Public Management and Governance. Toronto [Ontario] ; University of Toronto Press.
- Alfred, Taiaiake. 2017. « En finir avec le bon sauvage ». *Nouveaux Cahiers du socialisme*, n° 18: 65-70.
- Altieri, Miguel, et Victor Toledo. 2011. « The Agroecological Revolution in Latin America: Rescuing Nature, Ensuring Food Sovereignty and Empowering Peasants ». *The Journal of Peasant Studies* 38 (juillet): 587-612.
- Appadurai, Arjun. 1986. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. West Nyack: Cambridge University Press.
- Aristote. 2002. *Histoire des animaux*. Deuxième tirage. Vol. I-IV. X vol. Collection des universités de France. Paris, France: Les Belles Lettres.
- Audier, Serge. 2017. *La société écologique et ses ennemis: pour une histoire alternative de l'émancipation*. Paris: La Découverte.
- Barham, Elizabeth. 2003. « Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling ». *Journal of Rural Studies* 19 (1): 127-38.
- Beaulieu, Alain. 2018. « La création des réserves indiennes au Québec ». Dans *Les Autochtones et le Québec : Des premiers contacts au Plan Nord*, édité par Martin Papillon et Stéphan Gervais, 135-51. PUM. Montréal: Presses de l'Université de Montréal.
- Besky, Sarah. 2014. *The Darjeeling Distinction: Labor and Justice on Fair-Trade Tea Plantations in India*. 1^{re} éd. Vol. 47. Acls Humanities E-Book. Berkeley: University of California Press, Univof California Press.
- Bestor, Theodore C. 2004. *Tsukiji the Fish Market at the Center of the World*. California Studies in Food and Culture 11. Berkeley: University of California Press.
- Ceppek, Michael L. 2016. « There Might Be Blood: Oil, Humility, and the Cosmopolitics of a Cofán Petro-being ». *American Ethnologist* 43 (4): 623-35.
- Chakrabarty, Dipesh. 2009. « The Climate of History: Four Theses ». *Critical Inquiry* 35 (2): 197-222.
- Charbonnier, Pierre. 2020. *Abondance et liberté Une histoire environnementale des idées politiques*. Sciences humaines. Paris (9bis, rue Abel Hovelacque 75013): La Découverte.
- Charest, Paul. 2012. « L'accès Des Autochtones à La Pêche Commerciale et Leur Participation à Sa Gestion ». Dans *Les Pêches Des Premières Nations Dans l'est Du Québec: Innus, Malécites et Micmacs*, par Paul Charest, Camil Girard, Thierry Rodon, et Mathieu Bergeron, 225-46. Québec: Les Presses de l'Université Laval.
- Chenoweth, Stanley. 1994. « The Green Sea Urchin in Maine, Fishery and Biology ». Maine: Maine Department of Marine Resources. https://www.maine.gov/dmr/science-research/species/seaurchin/green_sea_urchin_general_summary.html.
- « Commercial Fisheries Licensing Policy for Eastern Canada: Discussion Paper ». 1986. Ottawa, Ont.: Fisheries and Oceans.
- Cour Suprême du Canada. 1999. R. c. Marshall [1999] 3 RCS 456. Cour Suprême du Canada.
- Crowther, Gillian. 2018. *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. Second edition. North York, Ontario, Canada ; University of Toronto Ontario Press.
- Cwiertka, Katarzyna. 2005. « Culinary Culture and the Making of a National Cuisine ». Dans *A Companion to the Anthropology of Japan*, 415-28. John Wiley & Sons, Ltd.

- Cwiertka, Katarzyna J. 2007. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books, Limited.
- Demossier, Marion. 2011. « Beyond Terroir: Territorial Construction, Hegemonic Discourses, and French Wine Culture: Beyondterroir ». *Journal of the Royal Anthropological Institute* 17 (4): 685-705.
- Descola, Philippe. 2018. « Humain, trop humain ? » Dans *Penser l'anthropocène*, 19-35. Paris: Presses de Sciences Po.
- Dickie, John. 2009. *Delizia ! : une histoire culinaire de l'Italie*. Paris: Buchet/Castel.
- Doyon, Sabrina. 2020. *D'espoir et d'environnement ? Nouvelles ruralités et mise en valeur de la nature au Bas-Saint-Laurent*. Presses de l'Université Laval.
- Eddy, Stephen D., Nicholas P. Brown, et Larry G. Harris. 2015. « Aquaculture of the Green Sea Urchin *Strongylocentrotus droebachiensis* in North America ». Dans *Echinoderm Aquaculture*, par Nicholas P. Brown et Stephen D. Eddy, First Edition, 175-209. John Wiley & Sons, Inc.
- Egan, J. 2006. « Building Lives with Food: Production, Circulation, and Consumption of Food in Yap ». Dans *Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System*, par R. Wilk, 31-47. Altamira Press.
- Emery, Claude. 1992. « The northern cod crisis ». YM32-2/313-1992E. Ottawa: Canada. Library of Parliament. Parliamentary Research Branch.
- . 1993. « Quota Licensing in Canada's Fishing Industry ». BP-344E. Ottawa: Canada. Library of Parliament. Parliamentary Research Branch.
- Environnement Canada. 1976. « Politique canadienne pour la pêche commerciale ». Ottawa, Ont.: Service des pêches et de la mer, Ministère de l'environnement.
- Ghosh, Amitav. 2021. *Le Grand Dérangement : D'autres récits à l'ère de la crise climatique*. Traduit par Morgane Iserte et Nicolas Haeringer. Le monde qui vient. Marseille: Wildproject.
- Godfray, H. Charles J., John R. Beddington, Ian R. Crute, Lawrence Haddad, David Lawrence, James F. Muir, Jules Pretty, Sherman Robinson, Sandy M. Thomas, et Camilla Toulmin. 2010. « Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. » *Science (New York, N.Y.)* 327 (5967): 812-18.
- Gohier, Maxime. 2018. « Les politiques coloniales françaises et anglaises à l'égard des Autochtones ». Dans *Les Autochtones et le Québec : Des premiers contacts au Plan Nord*, édité par Alain Beaulieu, Martin Papillon, et Stéphan Gervais, 113-34. PUM. Montréal: Presses de l'Université de Montréal.
- Gouvernement du Canada. 2020. *Règlement de pêche (dispositions générales)*. DORS/93-53.
- Gouvernement du Québec. 2018. « Portrait de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales - Gaspésie - Bas-Saint-Laurent ». Québec: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.
- Graeber, David. 2001. *Toward an Anthropological Theory of Value: The False Coin of Our Own Dreams*. 1st ed. New York: Palgrave.
- Grisolía, José M., Francisco López, et Juan de Dios Ortúzar. 2012. « Sea Urchin: From Plague to Market Opportunity ». *Food Quality and Preference* 25 (1): 46-56.
- Guthman, Julie. 2011. *Weighing in: Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism*. California Studies in Food and Culture 32. Berkeley: University of California Press.
- Haraway, Donna. 2016. « Anthropocène, Capitalocène, Plantationocène, Chthulucène ». Traduit par Frédéric Neyrat. *Multitudes* 65 (4): 75-81.
- Haraway, Donna, Noboru Ishikawa, Scott F. Gilbert, Kenneth Olwig, Anna L. Tsing, et Nils Bubandt. 2016. « Anthropologists Are Talking – About the Anthropocene ». *Ethnos* 81 (3): 535-64.

- Hardin, Garrett. 1968. « The tragedy of the Commons ». *Science* 162 (3849): 1243-48.
- Harvey, Matt, Leanne White, et Warwick Frost. 2014. *Wine and Identity: Branding, Heritage, Terroir*. London: Routledge.
- Hosking, Richard. 2015. *A Dictionary of Japanese Food: Ingredients & Culture*. Tuttle Publishing.
- Howe, Cymene. 2019. *Ecologics: Wind and Power in the Anthropocene*. Durham: Duke University Press.
- Innis, H. A. 1929. « The Teaching of Economic History in Canada ». *Contributions to Canadian Economics* 2: 52-68.
- Johnson, Laurence. 1994. « La Réserve Malécite de Viger: Qui va a La Chasse Perd Sa Place ... » *Algonquian Conference* 25: 236-64.
- Johnson, Teresa, James Wilson, Caitlin Cleaver, et Robert Vadas. 2012. « Social-Ecological Scale Mismatches and the Collapse of the Sea Urchin Fishery in Maine, USA ». *Ecology and Society* 17 (2).
- Kimura, Aya Hirata. 2011. « Nationalism, Patriarchy, and Moralism: The Government-Led Food Reform in Contemporary Japan ». *Food & Foodways* 19 (3): 201-27.
- Knox, Hannah. 2020. *Thinking like a Climate: Governing a City in Times of Environmental Change*. Durham: Duke University Press.
- Krawczyk-Wasilewska, Violetta, et Patricia Lysaght. 2015. *Food and the Internet: proceedings of the 20th International Ethnological Food Research Conference, Department of Folklore and Ethnology, Institute of Ethnology and Cultural Anthropology, University of Łódź, Poland, 3.-6. September 2014*. Frankfurt am Main: Peter Lang Edition.
- Larrère, Catherine. 2015. « Anthropocène: le nouveau grand récit ». *Esprit (Paris. 1932)* Décembre (12): 46-55.
- Latour, Bruno. 2017. *Où atterrir ? : Comment s'orienter en politique*. La Découverte. Cahiers libres. Paris: La Découverte.
- Lescarbot, Marc. 1609. *Les muses de la Nouvelle France*. Édité par Chez Jean Milot. Paris.
- Lopuch, Meredith. 2008. « Seafood Watch Urchin Report ». Monterey Bay Aquarium: Seafood Watch.
- Manger notre Saint-Laurent. 2022. « Manger notre Saint-Laurent ». Manger Notre St-Laurent. 2022. <https://mangernotrestlaurent.com/>.
- Marx, Karl. 1969. *Le capital*. Paris: Éditions sociales.
- Maucourant, Jérôme. 2001. « Une lecture de Karl Polanyi ». *L'Economie politique* 12 (4): 90-106.
- Mauss, Marcel. 2007. *Essai sur le don: forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. Quadrige. Grands textes. Paris: Presses universitaires de France.
- McGrath-Pompon, Mireille. 2016. « La vulnérabilité des agriculteurs face à leur métier : quelle place pour l'environnement? » Mémoire de maîtrise en développement régional, Rimouski: Université du Québec à Rimouski.
- Meneley, Anne. 2004. « Extra Virgin Olive Oil and Slow Food ». *Anthropologica* 46 (2): 165-76.
- Michaux, Emmanuel. 2007. « La pêche commerciale des Malécites de Viger: l'accès à la ressource et sa gestion ». 3. Collection Pêches autochtones. Québec (Canada): Centre interuniversitaire d'études et de recherches autochtones.
- . 2009. « Le Paradigme de l'indigénisation Appliqué Aux Malécites de Viger: Aperçu Historique d'un « Develop-Man ». *Recherches Amérindiennes Au Québec* 39 (3): 35-47.
- . 2012. « Les Pêches Commerciales Des Malécites de Viger : L'exploitation et La Gestion Du Crabe Des Neiges et de La Crevette Nordique ». Dans *Les Pêches Des Premières Nations Dans l'est Du Québec: Innus, Malécites et Micmacs*, par Paul Charest, Camil Girard, Thierry Rodon, et Mathieu Bergeron, 305-32. Québec: Les Presses de l'Université Laval.

- Mintz, Sidney W. 1986. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books.
- Moberg, Mark. 2014. « Certification and Neoliberal Governance: Moral Economies of Fair Trade in the Eastern Caribbean ». *American Anthropologist* 116 (1): 8-22.
- Moore, Jason W. 2015. *Capitalism in the Web of Life: Ecology and the Accumulation of Capital*. 1st Edition. New York: Verso.
- . 2017. « The Capitalocene, Part I: on the nature and origins of our ecological crisis ». *The Journal of Peasant Studies* 44 (3): 594-630.
- . 2018. « The Capitalocene Part II: Accumulation by Appropriation and the Centrality of Unpaid Work/Energy ». *The Journal of Peasant Studies* 45 (2): 237-79.
- Musée de la Mémoire Vivante. 2008. « Le dernier pêcheur de marsouins ». 2008.
- Ovitz, Kimberly, et Teresa Johnson. 2019. « Seeking Sustainability: Employing Ostrom's SESF to Explore Spatial Fit in Maine's Sea Urchin Fishery ». *International Journal of the Commons* 13 (1): 276-302.
- Paxson, Heather. 2010. « Locating Value in Artisan Cheese: Reverse Engineering Terroir for New-World Landscapes ». *American Anthropologist* 112 (3): 444-57.
- Pêches et Océans Canada. 1993. « Atlantic Fisheries Adjustment Program : 1993 Atlantic Groundfish Management Plan. » Ottawa: Fisheries and Oceans Canada, Atlantic Fisheries Adjustment Program.
- . 2001. « Politique sur les nouvelles pêches ». 26 septembre 2001. <https://www.dfo-mpo.gc.ca/reports-rapports/regs/efp-pnp-fra.htm>.
- . 2013. « Carte des zones de pêche pour : oursin ». <https://www.qc.dfo-mpo.gc.ca/infoceans/sites/infoceans/files/OursinQuebec.pdf>.
- . 2016. « Évaluation de la pêche à l'oursin vert dans le nord de l'estuaire et du golfe du Saint-Laurent en 2014 ». Avis scientifique 2016/054. Région du Québec: Secr. can. de consult. sci. du MPO.
- . 2021a. « 2019 Volume of Atlantic Landings ». Fisheries and Oceans Canada. 2021. <https://www.dfo-mpo.gc.ca/stats/commercial/land-debarq/sea-maritimes/s2019aq-eng.htm>.
- . 2021b. « Plan de pêche axé sur la conservation- Oursin- Pêche exploratoire zones 1 à 8- Gaspésie-Bas-Saint-Laurent - Saison 2021-2022 ». Pêches et Océans Canada. 2021.
- Pechlaner. 2010. « Biotech on the Farm: Mississippi Agriculture in an Age of Proprietary Biotechnologies ». *Anthropologica (Ottawa)* 52 (2): 291-304.
- Polanyi, Karl. 1983. *La grande transformation: aux origines politiques et économiques de notre temps*. Bibliothèque des sciences humaines (non numéroté). Paris: Gallimard.
- Première Nation Wolastoqiyik Wamspekwuk. 2016. « Histoire ». *Première Nation Malecite de Viger* (blog). 8 décembre 2016. <https://malecites.ca/fr/histoire/>.
- . 2017. « Pêcheries Malécites ». *Première Nation Malecite de Viger* (blog). 3 avril 2017. <https://malecites.ca/fr/pecheries-malecites/>.
- Raynolds, Laura T., Douglas Murray, John Wilkinson, Douglas Murray, et John Wilkinson. 2007. *Fair Trade : The Challenges of Transforming Globalization*. Routledge.
- Richards, John F. 2003. *The Unending Frontier: An Environmental History of the Early Modern World*. University of California Press.
- Riviezzo, Angelo, Antonella Garofano, Julien Granata, et Samaneh Kakavand. 2017. « Using Terroir to Exploit Local Identity and Cultural Heritage in Marketing Strategies: An Exploratory Study among Italian and French Wine Producers ». *Place Branding and Public Diplomacy* 13 (2): 136-49.

- Rosa, Hartmut. 2010. *Accélération: une critique sociale du temps*. Théorie critique. Paris: Découverte.
- Ross-Tremblay, Pierrot. 2019. *Thou Shalt Forget: Indigenous Sovereignty, Resistance and the Production of Cultural Oblivion in Canada*. London: Institute of Commonwealth Studies.
- Rowland, Wade. 2009. « Corporate Social Responsibility and Garrett Hardin's "Tragedy of the Commons" as Myth and Reality ». *The Journal of Corporate Citizenship*, n° 35: 109-16.
- Sainte-Marie, Bernard, et Nathalie Paille. 2020. « Distribution spatiale et démographie de l'oursin vert, *Strongylocentrotus droebachiensis*, autour de l'Île Blanche et de la pointe est de l'Île aux Lièvres (Québec) en 2011 ». Document de recherche 2019/007. Région du Québec: Secr. can. de consult. sci. du MPO.
- Savenkoff, Claude, Jacques A. Gagné, Michel Gilbert, Martin Castonguay, Denis Chabot, Joël Chassé, Sophie Comtois, et al. 2017. « Le concept d'approche écosystémique appliqué à l'estuaire maritime du Saint-Laurent (Canada) ». *Environmental Reviews* 25 (1): 26-96.
- Serres, Michel. 1992. *Le contrat naturel*. Champs/Flammarion 241. Paris: Flammarion.
- Sonu, Sunee C. 2017. « Sea Urchin Supply, Demand and Market of Japan ». *NOAA Technical Memorandum NMFS*, décembre, 44.
- Spielmann, Nathalie, et Claire Gélinas-Chebat. 2012. « Terroir? That's Not How I Would Describe It ». *International Journal of Wine Business Research* 24 (4): 254-70.
- Srinivas, Tulasi. 2007. « Everyday Exotic: Transnational Space, Identity and Contemporary Foodways in Bangalore City ». *Food, Culture & Society* 10 (1): 85-107.
- Stalker, Nancy K. 2018. *Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*. New York, NY: Oxford University Press.
- Statistique Canada, et N.H Morse. 2014. « Statistiques historiques du Canada : Section N : Pêches ». Statistique Canada. 2014.
- Steenkamp, Jan-Benedict E.M., et Martijn G. de Jong. 2010. « A Global Investigation into the Constellation of Consumer Attitudes Toward Global and Local Products ». *Journal of Marketing* 74 (6): 18-40.
- Stefánsson, Guðmundur, Holly Kristinsson, Nikoline Ziemer, Colin Hannon, et Philip James. 2017. « Markets for Sea Urchins: A Review of Global Supply and Markets ». 10-17. Reykjavik, Iceland: Matis : Icelandic Food and Biotech R&D.
- Steneck, Robert S, Amanda Leland, Douglas C McNaught, et John Vavrinec. 2013. « Ecosystem Flips, Locks, and Feedbacks: the Lasting Effects of Fisheries on Maine's Kelp Forest Ecosystem ». *Bulletin of Marine Science* 89 (1): 31-55.
- Strathern, Marilyn. 2004. *Partial Connections*. Updated ed. ASAO Special Publications ; No. 3. Walnut Creek, CA: AltaMira Press.
- Sun, Jenny, et Fu-Sung Chiang. 2015. « Use and Exploitation of Sea Urchins ». Dans *Echinoderm Aquaculture*, par Nicholas P. Brown et Stephen D. Eddy, 25-45. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, Inc.
- Taylor, Peter H. 2004. « Green Gold : Scientific Findings for Management of Maine's Sea Urchin Fishery ». Boothbay Harbor, Maine: Maine Department of Marine Resources.
- Todd, Zoe. 2018. « Refracting the State Through Human-Fish Relations »: *Decolonization: Indigeneity, Education & Society* 7 (1): 60-75.
- Tsing, Anna L., Jennifer Deger, Alder Keleman Saxena, et Feifei Zhou. 2020. « Feral Atlas: The More-Than-Human Anthropocene ». 22 octobre 2020.
- Tsing, Anna Lowenhaupt. 2005. *Friction: An Ethnography of Global Connection*. Princeton, N.J.: Princeton University Press.

- . 2013. « Sorting out Commodities: How Capitalist Value Is Made through Gifts ». *HAU Journal of Ethnographic Theory* 3 (1): 21-43.
- . 2015. *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton, N.J.: Princeton University Press.
- Tsing, Anna Lowenhaupt, Nils Bubandt, Elaine Gan, et Heather Anne Swanson. 2017. *Arts of Living on a Damaged Planet: Ghosts and Monsters of the Anthropocene*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Tully, James. 2007. « Défi constitutionnel et art de la résistance : la question des peuples autochtones au Canada ». Dans *Pluralisme et démocratie*, par Stéphane Vibert, 335-53. Montréal: Québec Amérique.
- Vivien, Franck-Dominique. 2001. « Histoire d'un mot, histoire d'une idée : le développement durable à l'épreuve du temps ». Dans *Le développement durable. de l'utopie au concept : De nouveaux chantiers pour la recherche*, édité par Marc Jolivet, 19-60. Paris: Elsevier.
- Vladykov, V.D. 1955. *Les morues*. Édité par Département des pêcheries. Québec.
- West, Harry G. 2016. « Artisanal Foods and the Cultural Economy : Perspectives on craft, Heritage, Authenticity and Reconnection ». Dans *The Handbook of Food and Anthropology*, par Jakob A. Klein et James L. Watson, Bloomsbury Academic, 496. London.