



Article de recherche

Mise en marché et certification de l'anguille et de l'esturgeon de l'estuaire du St-Laurent : des « vendredis maigres » aux produits fins

Sabrina Doyon

Professeure titulaire, Département d'anthropologie, Université Laval

Résumé

L'indication géographique protégée (IGP) est une certification encore peu appliquée aux produits de la pêche. Le présent article documente les efforts d'établissement de ce type de mise en marché émergent et alternatif avec une IGP pour l'anguille argentée et l'esturgeon noir de l'estuaire du St-Laurent au Québec. Plus particulièrement, cet article cherche à comprendre le processus qui conduit à entamer des démarches de certification et interroge les avantages d'une IGP et les enjeux auxquels font face ses promoteurs. L'IGP évite-t-elle les écueils propres aux autres types de certification halieutique? L'IGP permet-elle de développer une alternative à la commercialisation conventionnelle et ses problématiques? Peut-elle contribuer à la structuration d'un réseau alimentaire alternatif? Cet article veut nourrir les réflexions que suscitent ces outils de certification à la lumière d'un nouveau cas et propose que l'examen historique, social, politique et économique des pêches, de leur gestion, de leurs efforts de conservation et de leur commercialisation soit nécessaire à la compréhension des enjeux propres aux démarches de certification et de mise en marché alternative et à leur mise en œuvre.

Mots-clés: pêches; Québec; certification; écologie politique

*auteur correspondant: sabrina.doyon@ant.ulaval.ca

DOI: 10.15353/cfs-rcea.v4i1.190

ISSN: 2292-3071

Introduction

Cet article interroge les formes de mise en marché alternatives via le processus d’instauration d’une Indication géographique protégée (IGP) des anguilles argentées (*Anguila rostrata*) et des esturgeons noirs (*Acipenser oxyrinchus*) de l’estuaire du St-Laurent. Ses objectifs sont de comprendre quels processus ont menés à l’élaboration de ces démarches et quels en sont les intérêts. Bien que les moyens déployés par les écocertificateurs afin d’assurer la soutenabilité des pêcheries ont été documentés, il s’avère que la plupart des approches préconisées sont trop « biologisantes », priorisant la conservation de la ressource sans égard aux dimensions humaines inhérentes aux activités de pêche et propres au réseau alimentaire (Olson, Clay et Pinto Da Silva 2014). De plus, il a été souligné que la cohabitation de plusieurs normes mobilisant une diversité de critères non harmonisés était susceptible de confondre les consommateurs et n’avait pas vraiment accru ni la soutenabilité ni la consommation écoresponsable (Olson *et al.*, 2014). Les efforts de sensibilisation portent essentiellement sur les espèces dont la consommation serait préférable et n’abordent pas les enjeux propres aux modes de production et de mise en marché. Les certifications les plus en vogue, telle celle du Marine Stewardship Council (MSC) et du Blue Ocean Institute, ont été critiquées du fait qu’elles n’encadrent que les pêches industrielles des pays développés, qu’elles impliquent des frais importants aux organisations certifiées, qu’elles exacerbent les inégalités Nord-Sud en renforçant les mécanismes de gouvernance mondialisés et privés et que, plutôt que de favoriser des pêcheries durables, elles ne viseraient qu’une exploitation durable des poissons (Constance et Bonanno, 2000; Ponte, 2008, 2012; Olson *et al.*, 2014).

L’Indication géographique protégée est un type de certification encore peu appliqué aux produits de la pêche (Bérard et Marchenay, 2002; Urquhart et Acott, 2013). Les travaux de Bérard et Marchenay, à propos du cas de la carpe des Dombes, soulignent que le mode de tenure, le type de répartition des capitaux dans la région concernée et l’activité économique principale des acteurs directement impliqués dans la production de la denrée certifiée sont centraux à la définition de l’IGP. Aussi, la richesse de l’historicité d’une pratique de mise en valeur d’un produit est au cœur des attentions d’encadrement des IGP malgré le défi que représente la mise en valeur d’une plus-value culturelle issue de considération patrimoniale (Bérard et Marchenay, 2002).

Il est reconnu qu’une IGP peut contribuer à l’élaboration d’un réseau alimentaire plus soutenable et « alternatif ». Whatmore, Stassart et Renting (2003) décrivent l’IGP comme une approche de mise en marché de nourriture qui ne s’inscrit pas dans les rouages standards d’une production de masse en parvenant à redistribuer la valeur dans l’ensemble des maillons impliqués du réseau, qui s’appuie sur la confiance entre les producteurs et les consommateurs et qui articule de nouvelles formes d’association politique et de gouvernance de marché. Le réseau alimentaire alternatif s’inscrit dans un réseau de production-distribution-consommation plus favorable au bien-être des producteurs, des communautés environnantes et consommatrices, au développement territorial et à la protection environnementale. Il s’appuie notamment sur

l'autoproduction, la mise en marché de proximité, des labels qualité, la production biologique, l'agrotourisme et les valeurs liées à la proximité et la confiance (Mundler et Boulianne, 2016). En plus de ces aspects, l'IGP contribue à une traçabilité rigoureuse des produits et à la protection envers la contrefaçon. Enfin, l'IGP favorise la pérennisation de l'activité concernée et le maintien de la ressource elle-même en favorisant des aménagements et des conduites propices à la biodiversité des écosystèmes et des éléments composant les paysages cultivés (Bérard et Marchenay, 2006, p. 17). Ainsi, l'IGP s'inscrit dans un ensemble de pratiques émergentes de marchandisation et de certification où diverses initiatives alternatives reconfigurent le réseau alimentaire « conventionnel » par de nouvelles formes structurantes pour le développement régional et favorables à une mise en valeur de la biodiversité propice à la préserver.

Le présent article documente les efforts d'établissement de ce type de mise en marché émergent et alternatif par une IGP qui reconnaît les singularités propres aux pratiques des pêches à l'anguille argentée¹ et à l'esturgeon noir dans l'estuaire du St-Laurent. Cette documentation se fonde sur une démarche d'enquête ethnographique réalisée entre 2013 et 2016 ayant mené, notamment, à la collecte de données documentaires et des entrevues avec des pêcheurs. Plus particulièrement, il cherche à comprendre le processus qui conduit à entamer des démarches de certification et interroge les avantages d'une IGP et les défis auxquels font face ses promoteurs au Québec. L'IGP peut-elle éviter les écueils propres aux écocertifications halieutiques? Peut-elle favoriser un développement autre, plus soutenable, libéré des trajectoires destructrices des modes de production et de commercialisation conventionnels? Peut-elle contribuer à la structuration d'un réseau alimentaire alternatif?

Cet article veut nourrir les réflexions que suscitent les écocertifications et les appellations contrôlées à la lumière d'un cas halieutique inusité. Il propose que l'examen historique, social, politique et économique des deux pêches apparentées et candidates solidaires à une désignation, tant du point de vue des approches de gestion, des efforts de conservation et des modes de commercialisation dont elles ont fait l'objet, soit nécessaire à la définition d'une mise en marché alternative propice à contribuer significativement à la pérennisation de leurs ressources biologiques renouvelables et des activités de valorisation. Cette documentation permet de situer et d'appuyer l'intention d'insertion de ces pêches dans le « club sélect » émergent des *Indications géographiques protégées* du Québec. La commercialisation de ces pêches a d'abord été marquée par des pratiques artisanales et la vente locale de poissons frais, voire vivants, non transformés, puis par une distribution limitée, monopolisée par un très faible nombre de revendeurs, complémentée et en passe d'être substituée par une approche de transformation et de distribution à l'intention des touristes et des locaux qui mise sur le caractère local, la qualité distinctive et les valeurs culturelles associées aux produits proposés. Tout au long des mutations successives des mises en valeur de ces deux poissons, le développement capitaliste, les politiques

¹ L'« anguille argentée » est l'appellation courante pour les anguilles d'Amérique (*Anguilla rostrata*, Lesueur, 1817) au stade adulte en dévalaison migratoire (dans l'estuaire laurentien, il s'agit en grande majorité de femelles, les plus grosses connues de l'espèce).

de gestion et de conservation et les transformations socioéconomiques régionales ont été déterminants. Les enjeux actuels de leur commercialisation et la volonté de créer une IGP qui leur serait adaptée ne peuvent être saisis sans tenir compte de ce contexte.

Mise en contexte: les pêches d'anguilles argentées et d'esturgeons noirs de l'estuaire du St-Laurent

Les pêches d'anguilles et d'esturgeons noirs ont été très généreuses historiquement. Pendant des siècles, ces espèces ont été capturées dans le St-Laurent et son bassin versant. Les premiers colons français rapportent que les autochtones pêchaient déjà l'anguille et l'esturgeon (Fortin et Lechasseur, 1993; Giguère, 1973). Jusque dans les années 1950, les anguilles ont été la deuxième espèce la plus pêchée au Québec après la morue (« Catching Canadian eel », 1880). La très probable disparition de ces pêches, consécutive à la possible extinction des anguilles et des esturgeons, a été annoncée depuis plusieurs décennies. Les populations d'anguilles au Québec sont maintenant à moins de 1 pour cent de ce qu'elles auraient été au moment du contact. En 2010-2011, seulement 155 000 femelles adultes auraient migré vers la mer des Sargasses (Verrault Mingelbier et Dumont, 2012; Robitaille et Tremblay, 1994). L'esturgeon noir quant à lui a été désigné espèce menacée au Canada et en voie d'extinction aux États-Unis; seule la population québécoise fait exception (Verrault et Trencia, 2011; Verrault, l'Italien et Paradis, 2017). Les causes principales de ces diminutions drastiques sont anthropiques et sont la conséquence du développement économique du fleuve et de son bassin versant et de la multiplication des barrages hydroélectriques qui y ont été établis (Doyon, 2015).

Ces pêches se pratiquent dans L'Islet et le Kamouraska, deux municipalités régionales de comté (MRC) de l'est du Québec qui couvrent respectivement 2459 km² (18 000 habitants) et 3065 km² (21 000 habitants) (*Répertoire des municipalités*, 2017). Le Kamouraska est l'une des huit MRC de la région administrative du Bas-St-Laurent qui compte 200 000 habitants. Ces régions sont emblématiques de l'estuaire du St-Laurent, elles sont marquées par un paysage littoral qui cède graduellement la place à des terrasses successives et au plateau appalachien. L'activité principale est l'agriculture, plus particulièrement la production laitière. La récolte forestière est également une source de revenus non négligeable dans les hautes terres de l'arrière-pays (Gouvernement du Québec, 2017). La pêche y demeure une activité importante, bien que nettement moindre qu'en Gaspésie, aux Îles-de-la-Madeleine ou en Côte-Nord. La valeur des débarquements en 2008 s'élève à 9,4 millions \$, représentant environ 10 pour cent de la valeur des débarquements des pêches du Québec (*Revue Statistique 2010-2011*, 2015). Les pêches du Bas-St-Laurent sont surtout représentées par la pêche à la crevette nordique et au crabe des neiges, qui sont très lucratives et dont les débarquements se font plus à l'est dans les MRC de Rimouski et de Matane. Les débarquements et la valeur des pêches de la région de Kamouraska et L'Islet sont minimales en comparaison. Les débarquements d'anguilles n'ont été que de 49 tonnes en 2014 (*Pêche et aquaculture commerciale*, 2016), tandis que les captures d'esturgeons noirs ne

peuvent dépasser 60 tonnes par année, une quantité qui n'est par ailleurs jamais atteinte (45 tonnes en 2014) (*Pêche et aquaculture commerciale*, 2016).

Au cours des vingt dernières années, la gestion de ces pêches a mené à des transformations importantes quant à l'ampleur de ces activités. Dans le cas de l'anguille, un programme de rachat de permis pour contrôler la mortalité par captures a été instauré en 2007 et a fait passer le nombre de permis de 67 à 21 (Verrault, Dussureault, Pelletier et Gagnon, 2013). De ces 21 permis, seulement 15 d'entre eux étaient maintenus actifs par 12 pêcheurs en 2016 (Doyon, 2017). L'esturgeon noir quant à lui est géré par le biais d'un quota annuel global de 60 tonnes couplé par des règles de mensurations des prises admissibles (Verrault et Trencia, 2011). Ce quota est divisé en 30 permis dont disposent 13 pêcheurs. Parmi eux, 7 se consacrent à la fois aux pêches d'anguilles et d'esturgeons (Doyon, 2017).

La très grande majorité des pêcheurs rencontrés ont une stratégie d'économie familiale mixte où ils ne se dévouent pas exclusivement à la pêche. Ils combinent principalement la pêche en tant que source de revenus complémentaires à la production laitière. Les sites de pêche à l'anguille où sont installées les fascines sont d'ailleurs situés à l'extrémité nord de leurs lots agricoles qui bordent le littoral. Il n'en a cependant pas toujours été ainsi. Avant les années 1990, la pêche a déjà été une activité florissante au Bas-Saint-Laurent, constituant un pivot culturel et économique pour la région et impliquant plus de 1000 pêcheurs (Bourget, 1984; Gilbert, 1995; Martin, 1990). En effet, jusque dans les années 1980, en continuité avec des siècles de prélèvements halieutiques permettant par le salage et de boucanage de conserver le poisson durant les hivers, toutes les espèces de poissons présentes dans l'estuaire pouvaient être débarquées et vendues localement. La géographie côtière singulière du Kamouraska semble avoir de tout temps été propice à des captures abondantes d'anguilles (Gilbert, 1995; Verrault et Tardif, 2009). Il s'y pratique encore aujourd'hui une pêche unique caractérisée par une technique à gué, ancrée sur l'estran, appelée pêche à la fascine où des coffres collecteurs sont vidés manuellement à pied à marée basse. Par cette technique, les habitants de la région ont pu capturer des bélugas, des anguilles et des esturgeons noirs (Doyon, 2017).

Méthodologie

Les données d'enquête terrain auxquelles cet article fait appel ont été recueillies dans le cadre d'une recherche anthropologique en cours² portant notamment sur les activités de mise en valeur de l'environnement au Bas-St-Laurent. L'ethnographie a eu lieu dans les villages de Rivière-Ouelle (1050 habitants) et de Kamouraska (598 habitants) dans la MRC de Kamouraska. C'est dans cette région que se trouvent les derniers sites au Québec où est encore capturée l'anguille

² Recherche intitulée « Patrimonialisation de la nature, conservation et valorisation environnementale au Québec et en Catalogne » et financée par le programme savoir du Conseil de recherche en sciences humaines du Canada (2013-2018). La recherche a reçu l'approbation du Comité d'éthique à la recherche de l'Université Laval.

d'Amérique et dans la région adjacente de Montmagny (MRC de L'Islet), où se pratique l'unique pêche à l'esturgeon noir sauvage dans le monde. Il n'y a pas de pêche à la civelle au Québec et la pêche à l'anguille jaune (stade juvénile), qui a très longtemps été pratiquée dans le Lac St-Pierre, 400 km en amont, n'existe plus. Cette unicité explique ainsi le choix du site d'étude.

Les informations ont été obtenues par le déploiement d'une combinaison de méthodes ethnographiques et documentaires : observation, observation participante (participation au déroulement des activités aux côtés des participants, dans ce cas-ci la pêche), entretiens informels et entretiens semi-dirigés (Denzin et Lincoln, 2000) d'une part et, d'autre part, revue documentaire et historique de la pêche et de la région du Kamouraska ainsi que revue de documents d'archives (municipales, muséales et privées), de rapports gouvernementaux colligeant les statistiques de prises et de ventes et d'articles de journaux (*Le Devoir*, *Le Soleil*, *Cape Breton Post*, *Boston Globe*, *Portland Press Herald* et la couverture régionale de Radio-Canada). Les données ont été colligées par des notes de terrain, des photos et des enregistrements vidéo pris par l'auteur.

Les entrevues et les observations participantes avec 13 pêcheurs (actifs et retraités) et leurs familles ont été menées entre juillet 2013 et juillet 2016. Un intérêt particulier a été porté aux prises, aux techniques de capture, aux rondes de visites des fascines ainsi qu'aux initiatives de transformation et de mise en marché. Les pêcheurs participants étaient âgés entre 35 et 74 ans et étaient associés dans leurs activités avec des membres de leur famille ou avec leur conjointe, qui participent également à la pêche et à sa transformation. Ces divers associés ont aussi contribué à la recherche dans le cadre des observations, observations participantes et des entrevues. Les questions posées concernaient notamment leur histoire personnelle et familiale de pêche, pour plusieurs remontant à des centaines d'années, les particularités des techniques employées, les enjeux concernant la gestion des pêches et la conservation de la ressource et les pratiques de mise en marché, notamment l'IGP. Des entrevues avec des chercheurs travaillant pour le ministère de la Forêt de la Faune et des Parcs et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation ainsi qu'avec des responsables des tables de concertation et de conseils de recherche ont également été réalisées durant cette même période.

Résultats

La pêche à l'anguille et sa commercialisation: marginalité et mise en marché conventionnelle

La mise en marché des anguilles n'a jamais été aisée, même pour les pêcheurs qui en sont venus à posséder leur propre poissonnerie (Doyon, 2017). Jusqu'aux années 1960, les anguilles étaient vendues localement au porte-à-porte; un répondant raconte : « mon oncle faisait la tournée à bicyclette des rangs dans les hautes terres pour vendre nos anguilles! Quand il a arrêté, c'est moi

qui ai pris la relève. » (cp³ pêcheur, novembre 2013) Dès les années 1920, avec l'arrivée du transport sur rails, les anguilles étaient aussi acheminées aux États-Unis par train, vivantes dans des boîtes remplies de glace (Gilbert, 1995; cp pêcheur, novembre 2013). Jusqu'aux années 1960, les prix demeurèrent bas, de sorte que le nombre de pêcheurs n'a pas augmenté pendant cette période (Gilbert, 1995). Le gouvernement n'avait alors pas encore établi de mesure de gestion de ces pêches. De 1950 à 1970, les prix augmentèrent peu à peu, passant de 9 cents à 1 \$ le kilogramme en 1960, puis à 5 \$ à la fin des années 1960 (Gilbert, 1995). Un pêcheur se rappelle : « c'était le bon temps! De l'anguille, il y en avait! On n'arrêtait jamais! Et on aimait ça, c'est excitant de faire des grosses pêches! » (cp pêcheur, octobre 2013) Ces hausses de prix ont été liées aux exportations qui allaient croissant vers l'Allemagne et les Pays-Bas. L'anguille, jusqu'alors une ressource de subsistance, est alors devenue commercialement lucrative. À partir des années 1960, les ventes étaient principalement vouées au commerce extérieur.

Face à ce contexte favorable, le gouvernement décida d'octroyer des permis de pêche à tous ceux qui en faisaient la demande afin de faire profiter le plus grand nombre de cette source de revenus émergente très intéressante dans cette région peu prospère. Bientôt, la région accueillit plus de 1000 pêcheurs actifs. Le but du gouvernement était d'augmenter les revenus des habitants de la région et de promouvoir sa modernisation (Doyon, 2015). Cette politique aurait conduit à une intensification non contrôlée de l'effort de pêche et, selon certains pêcheurs, à des excès. Un pêcheur mentionne : « c'était les années où le gouvernement disait que "le soleil brille pour tout le monde", mais quand quelque chose devient à tout le monde, ce n'est plus à personne » (cp pêcheur, mars 2015).

Au cours des années 1960, guidé par le programme fédéral du bureau d'aménagement de l'Est-du-Québec, le gouvernement du Québec a instauré une stratégie concernant les pêches artisanales, recommandant la fermeture de toutes les pêcheries « non productives » et de faible valeur commerciale (Gilbert, 1995). Les anguilles échappent au couperet en raison des revenus importants qu'elles génèrent. En 1974, le gouvernement paye même un voyage d'études à des pêcheurs d'anguilles de l'estuaire du St-Laurent en Scandinavie afin qu'ils y apprennent des techniques de pêche plus efficaces qui y avaient été développées. Il avait également payé la réfection des équipements de pêche et employé des techniciens spécialisés pour installer de nouveaux types d'équipements (Gilbert, 1995).

Pendant cette période d'abondance à la fois de la ressource et des revenus, les pêcheurs bénéficient de bons prix, mais ne contrôlent aucun aspect de la commercialisation. Cette dernière est déléguée entièrement à un individu qui achetait directement et individuellement aux pêcheurs leur production et la revendait à des acheteurs d'un réseau comportant vraisemblablement des

³ L'expression « cp » réfèrera dans l'article à « communication personnelle ». Ces communications proviennent d'un des pêcheurs ou représentants institutionnels rencontrés pendant la recherche. Les extraits entre guillemets sont des extraits de verbatim d'entrevues enregistrées et les autres communications personnelles sont tirées d'entretiens ou d'échanges courriel. Pour respecter la confidentialité des échanges en vertu du certificat d'éthique à la recherche octroyé, les communications personnelles sont anonymes dans le texte.

poissonneries asiatiques en Ontario (cp pêcheur, novembre 2013 et novembre 2015). Les pêcheurs sont alors satisfaits de ce fonctionnement, comme le raconte l'un d'entre eux : « Ça nous arrangeait, c'était moins d'ouvrage. On laissait les anguilles dans un coffre devant la maison, et l'acheteur passait les récupérer. Il nous envoyait notre chèque pendant l'hiver quand il finissait de vendre notre production » (cp pêcheur, novembre 2013).

Cette exclusion des pêcheurs du processus de commercialisation est exacerbée par leur éloignement physique des marchés centraux de Montréal, de Toronto et de la côte est américaine et par leur unilinguisme français. Par ailleurs, les pêcheurs n'ont pas historiquement voulu se regrouper pour structurer autrement la mise en marché. Ils ont longtemps refusé de collaborer à cette étape du processus par manque de temps pour établir une procédure, mais aussi parce qu'ils ont traditionnellement la plupart été scrupuleux de ne pas révéler leurs statistiques de captures (révélatrices de leur revenu) aux autres pêcheurs (cp représentant institutionnel, mars 2013). Ils ont aussi longtemps pensé tirer un meilleur profit en négociant individuellement avec leur acheteur et en consolidant leur lien personnel avec ce dernier plutôt qu'en collectivisant la mise en marché (cp représentant institutionnel, mai 2014).

Avec le scandale de la contamination des anguilles dans les années 1970⁴, leur exportation en Europe est suspendue et n'a ensuite jamais repris. Le faible volume pêché depuis les années 1990, lié au déclin drastique des populations au Québec, ne le permettrait plus de toute façon (Gilbert, 1995). Contrairement à d'autres produits, comme le lait ou le porc, la commercialisation des produits de l'anguille n'a pas été appuyée par l'État.

Depuis les années 1980, la vente se concentre sur le marché canadien, plus particulièrement les marchés chinois de Montréal et de Toronto (cp représentant institutionnel, mars 2015). À l'intérieur du Québec, les ventes n'ont pas repris autant qu'avant les années 1960. Deux raisons peuvent, entre autres, être avancées. D'une part, avec la désaffection de la population québécoise pour la pratique religieuse, les familles ont peu à peu cessé leurs pratiques de jeûne carné les vendredis (les « vendredis maigres »). D'autre part, la disponibilité soudaine dans les supermarchés d'autres types de poissons plus faciles à cuisiner et à saveur peu prononcée, comme les salmonidés et des poissons blancs surgelés, a volé la vedette à ces bêtes ingrates et pugnaces selon les cuisinières ménagères canadiennes-françaises ; « elles sont impossibles à tuer » m'a rapporté une femme âgée de 70 ans, fille de pêcheur.

Depuis une dizaine d'années, les jeunes pêcheurs de la relève veulent transformer les processus de commercialisation et veulent redorer la réputation de l'anguille injustement mal-aimée. Ils témoignent dans le cadre de la recherche qu'ils sont insatisfaits du système qu'implique un acheteur-revendeur unique. Ce dernier emploie d'ailleurs des tactiques de négoce dont la plupart ne sont plus dupes. En effet, bien qu'il recueille la marchandise directement auprès des pêcheurs, il ne remplirait pas toujours sa part de l'échange selon les « règles du jeu » et ne paierait pas immédiatement la marchandise qu'il accapare. Les pêcheurs relatent qu'il

⁴ Des bisphénols polychlorés et des organochlorés ont été retrouvés dans la chair des anguilles provenant, notamment, des industries militaires, d'aluminium, de l'automobile et des pâtes et papiers.

emploi différents subterfuges afin de différer les paiements : « une fois, il nous a dit qu’il avait oublié son argent chez lui, sur son comptoir. Une autre fois, il se plaignait qu’il avait dû faire des réparations sur son camion et qu’il ne pouvait pas nous payer plus cher. » (cp pêcheur, mars 2015). Les pêcheurs sont conscients de leur situation précaire, savent qu’ils sont dépendants de cet unique lien de vente, et ils se demandent chaque automne si cet acheteur vieillissant se présentera.

Certains poissonniers locaux tentent depuis quelques années de remplacer l’acheteur d’anguilles solitaire traditionnel en offrant de meilleurs prix et en prêchant qu’ils sont à même de stabiliser les achats. La confiance semble toutefois difficile à établir. Quelques pêcheurs tentent de développer un réseau de vente auprès des acheteurs chinois de Toronto, un réseau que contrôlait jusqu’à présent l’intermédiaire exclusif. Plusieurs barrières doivent être levées dans ce projet, en plus de celle de la langue, dont la consolidation d’équipements pour la conservation et le transport sur une longue distance des anguilles vivantes et la compréhension des règles non écrites des transactions dans le cadre d’une autre culture d’affaires (cp pêcheur, novembre 2015).

L’esturgeon noir: gestion d’une nouvelle pêche commerciale et son marché

L’esturgeon noir est une espèce qui est de nouveau pêchée commercialement. Il avait complètement disparu du fleuve de 1967 à 1978 (Verrault et Trencia, 2011; cp pêcheur, mars 2015). Au milieu des années 1980, les pêcheurs d’anguilles les ont vus réapparaître dans leurs fascines où ils étaient traditionnellement capturés. Les pêcheurs ont alors entrepris de profiter de cette nouvelle manne à un moment où le déclin des anguilles s’accélérait brutalement.

Alors que l’esturgeon noir avait toujours été pêché à gué, c’est au tournant des années 1980-90 que certains individus, grâce à un capital amassé notamment avec la pêche à l’anguille pour certains et du fait d’une expérience familiale particulière dans le transport maritime (croisiéristes) pour d’autres, ont entrepris de se munir de bateaux afin d’aller à la rencontre de l’esturgeon au large et d’y tendre des filets pour les capturer. Un pêcheur raconte : « Le fleuve est incroyable et trouver des nouveaux sites de pêche c’est merveilleux » (cp pêcheur, mars 2015). Cette stratégie s’est avérée très lucrative pour ces premiers audacieux et, rapidement, les autres pêcheurs les ont rejoints dans cette nouvelle pratique de pêche. En quelques années, le moyen estuaire fut ratissé par de petites embarcations des mois de juin à septembre : une nouvelle petite pêche commerciale voyait le jour.

Dans la foulée, ces nouvelles expériences de pêche révélèrent des quantités importantes de captures, étonnamment beaucoup plus élevées que ce que permettaient les pêches à gué traditionnelles. Certains pêcheurs ont alors sonné l’alarme préventivement, menant les responsables gouvernementaux à rationaliser cette nouvelle intensité de prélèvement (cp représentant institutionnel, novembre 2013; pêcheur, mars 2015). Des mesures de gestion de l’espèce furent donc instaurées. Cette gestion de la pêche a été fondée en tenant compte des récents savoirs et pratiques acquis par les pêcheurs embarqués. Ce sont même les pêcheurs qui ont proposé les délimitations des zones de pêches exclusives. Ces zones correspondent, *grosso*

modo, aux espaces maritimes qui se trouvent directement face aux lieux de vie des pêcheurs. La quantité d'esturgeons pouvant être prélevée est gérée par l'attribution d'un quota aux pêcheurs en fonction de la longueur de filet auquel chacun a droit. En plus d'une quantité annuelle fixe, les pêcheurs se doivent, sur la base de mensurations réglementées, de remettre à l'eau les gros géniteurs ainsi que les juvéniles (Verrault et Trencia, 2011). Malgré certaines réticences initiales, les pêcheurs collaborent pleinement et affirment que ces mesures ont permis d'assurer la santé des stocks de cette espèce très lucrative. Un pêcheur soutient : « c'est plus de travail de bien gérer l'esturgeon. Ça veut dire prendre des mesures, étiqueter, remplir des formulaires, mais ça vaut la peine! On le voit clairement que le nombre d'esturgeons est en croissance! C'est bon pour nous ». (cp pêcheur, mars 2015) Cependant, la commercialisation des esturgeons est menacée du fait de la précarité du statut attribué à cette espèce à l'échelle internationale.

La vente de la chair des esturgeons noirs sauvages n'est légale qu'à l'intérieur des frontières du Québec. Ailleurs dans le monde, le statut d'espèce protégée interdit sa vente⁵. Les relatives faibles quantités pêchées n'approvisionnent qu'un petit nombre de points de vente. Les poissonneries locales stabilisent leur offre en établissant des ententes avec les pêcheurs. Une règle du commerce de la chair sauvage d'esturgeon noir exige un étiquetage sans ambiguïté distinguant celle de l'esturgeon d'aquaculture du Nouveau-Brunswick. Une entreprise y élève une espèce très apparentée, l'esturgeon noir à museau court (*Acipenser brevirostrum*), à la fois pour sa chair et le caviar, dont la stratégie marketing mise sur la renommée et l'attrait historique de l'esturgeon noir sauvage.

Transformation, nouveau marché et patrimoine

Afin d'amenuiser les contraintes de mise en marché propres aux deux espèces vedettes de l'estuaire, l'anguille et l'esturgeon, et afin d'améliorer leur marge de profit dans un contexte où les captures sont limitées, certains pêcheurs ont fondé leurs propres poissonneries⁶. Ces propriétaires-pêcheurs y vendent leurs prises, bien entendu, et tentent de sécuriser leur approvisionnement en rivalisant entre eux afin de fidéliser les fournisseurs-pêcheurs. En plus de mettre en avant la fraîcheur de leurs produits, ces poissonniers sont aussi transformateurs. Ils proposent une grande diversité de produits cuisinés : coquilles Saint-Jacques chair fumée, sauces à pâtes alimentaires, lasagne, pâtés, sushis et « merines » (néologisme dont plusieurs revendiquent l'origine désignant des rillettes de poissons et de fruits de mer où l'anguille est un ingrédient vedette). Pendant l'été, certaines poissonneries offrent même un service de

⁵ L'esturgeon noir a le statut d'espèce en péril à l'échelle mondiale et sa commercialisation est interdite. Au Québec, son statut n'est pas aussi précaire. Il est décrété comme étant « menacé » par le Comité sur la situation des espèces en péril au Canada (COSEPAC) et la vente de sa chair est permise au Canada.

⁶ Les poissonneries spécialisées dans la vente d'anguilles et d'esturgeons noirs sont à Kamouraska (n:2), à La Pocatière (n:1) et à Montmagny (n:1).

restauration. Les habitants de la région s’y approvisionnent, mais ces dernières sont surtout profitables pendant la saison touristique estivale. Un poissonnier évoque le caractère distinctif de cette saison : « l’été c’est complètement fou! On ne dort plus tellement il y a de clients et de préparations à faire! L’été est court, il faut en profiter! » (cp pêcheur, mai 2015)

D’autres pêcheurs, sans posséder une poissonnerie, transforment leurs captures, grâce notamment aux services de transfert de savoir-faire de l’Institut de transformation agroalimentaire de La Pocatière. Ces initiatives se sont amorcées lorsque les pêcheurs ont constaté que, malgré l’instauration en 2007 du programme gouvernemental de rachat de permis, les captures d’anguilles et, conséquemment, les revenus, n’augmentaient pas. Par la valeur ajoutée importante, la transformation permet d’atténuer la décroissance des revenus des ventes (cp pêcheur, novembre 2015).

La transformation s’effectue dans des conditions contrôlées. Les produits transformés, telles des rillettes et des saucisses d’anguilles, sont distribués par des marchés de poissons, des épicerie fines et des supermarchés de la région et d’ailleurs au Québec. Leur vente bénéficie fortement du passage des touristes estivaux friands de ces produits disponibles dans les commerces locaux. Le profit sur les produits transformés est important. Alors que, par exemple, l’anguille vivante est vendue 8 \$ le kilogramme, le prix du produit transformé peut varier entre 55 \$ et 85 \$ le kilogramme. Le processus de transformation est élaboré et les pêcheurs ne peuvent le faire simplement à la maison. Le ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation du Québec exige l’application de normes rigoureuses quant aux conditions d’élaboration de produits transformés qui sont conditionnelles à l’émission des permis de vente. Ces pêcheurs et leur famille investissent beaucoup de temps, d’argent et d’énergie pour accomplir de telles valorisations de leur matière première. Ils doivent acquérir des compétences en cuisine, transformation et mise en marché; louer un espace aménagé selon les normes; s’enregistrer en tant que compagnie; consacrer du temps pour faire connaître leurs produits dans divers festivals et événements promotionnels (généralement éloignés de leur lieu de résidence). Toutes ces étapes prennent un temps considérable et exigent un investissement personnel difficile à conjuguer avec les activités de la ferme et la vie familiale (cp pêcheur, novembre 2015).

Certains pêcheurs se sont associés pour mutualiser les coûts et les résultats sont encourageants. En plus de la vente au détail, ils tentent aussi de développer des partenariats avec des chefs vedettes dans certains restaurants qui favorisent les menus saisonniers à base de produits québécois distinctifs. La compétition est toutefois féroce dans le marché de niche des produits du terroir. Bien que l’intérêt envers les produits locaux s’accroît, les pêcheurs trouvent ardu le placement de leurs produits dans les épicerie spécialisées urbaines où ils ont peu d’emprise sur l’effort promotionnel. Un pêcheur rappelle « Comment est-ce que je peux savoir si le marchand prend soin de mes produits dans son congélateur ou s’il laisse que mes produits soient tous cachés au fond et que les autres prennent ma place dans l’étalage? Je ne peux pas le savoir, et je ne peux pas y aller toutes les semaines pour vérifier. » (cp pêcheur, novembre 2015).

Depuis quelques années, cette nouvelle mise en marché est accompagnée d'une couverture médiatique sans précédent concernant les pratiques de ces pêches en tant qu'elles incarnent un patrimoine culturel fascinant au cœur d'un paysage préservé spectaculaire. Des nouvelles dans les journaux, des émissions de radio et de télévision ont des programmations culinaires qui ont été consacrées à ces espèces⁷. On y souligne les racines canadiennes-françaises et autochtones du rapport avec les mannes saisonnières qu'ont été ces espèces. En plus des médias, d'autres promotions ont surgi en région : une exposition ambulante de photos (2012-2013) a présenté l'art de la pêche à la fascine; un film documentaire par Evelyne Guay (*Chagrin d'eau douce*, 2010); un festival perdue en Charlevoix (*Le festival de l'anguille de Petite-Rivière-St-François*), malgré qu'on n'y pêche plus depuis des décennies, et un musée privé (*Le musée de l'anguille de Kamouraska*), géré par une retraitée de la pêche à l'anguille, est ouvert au public l'été. Finalement, l'équipement de la pêche est promu en tant qu'élément paysager patrimonial du littoral régional qui est mis en évidence sur les itinéraires écotouristiques bas-laurentiens (*Circuit des paysages*, 2014). Ces initiatives insistent sur le caractère traditionnel de la pêche qui plaît aux touristes, mais occultent les enjeux contemporains auxquels les pêcheurs font face.

La récupération patrimoniale des pêches commerciales du fleuve est intéressante d'un point de vue culturel et muséal. Toutefois, les pêcheurs ne voient pas nécessairement de retombées économiques à ces initiatives qui les mettent à l'avant-scène. En effet, un des pêcheurs révèle : « Nous on veut participer à toutes ces initiatives de promotion, aux émissions d'information et on est intéressé à s'associer avec des noms connus, mais pour le moment, nous n'avons pas encore vu les résultats de tout ça. Notre espoir est que ça nous aidera un jour » (pêcheur, novembre 2015). Il semble que l'imaginaire auquel renvoient ces patrimonialisations met en valeur un fleuve de loisir et de beauté plutôt qu'un lieu de pratiques, de travail et d'exploitation des ressources, des dimensions qui cadreraient de moins en moins avec les idéaux en faveur de la conservation du patrimoine visuel et culturel qui déferlent sur la région.

L'Indication géographique protégée: vers une valorisation des produits locaux

À la suite d'une sollicitation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation⁸, l'Association des pêcheurs d'anguilles et d'esturgeons s'est engagée en 2014 dans une démarche visant à attribuer un statut d'indication géographique protégée aux pratiques des deux pêches qui

⁷ Parmi ceux-ci, notons notamment l'émission de radio de ICI Radio-Canada Première « Bien dans son assiette », les émissions de télé de ICI Radio-Canada « La semaine verte », d'Explora « Océania », de Télé-Québec « Martin sur la route » et la chronique du chef Jean Soulard dans le journal *Le Soleil*.

⁸ Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation compte un programme pour le développement de produits certifiés, créé à la suite de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. Le MAPAQ est responsable de démarcher des produits et des groupes de producteurs qui seraient susceptibles de pouvoir s'insérer dans ces procédures.

la concernent. Les objectifs gouvernementaux relatifs à l'IGP sont de caractériser une production par son originalité, sa spécificité et sa distinction d'un produit de masse; de permettre que son origine soit retracée et clairement identifiée et que cette production ne puisse pas être reproduite ailleurs. Toutes ces caractéristiques s'appliquent clairement aux anguilles et aux esturgeons de l'estuaire du St-Laurent.

L'IGP est comprise par les agents gouvernementaux comme un outil de développement régional par l'accent promotionnel qu'il met sur les dimensions artisanale et patrimoniale ainsi que sur la notion « d'économie du terroir ». Cet étiquetage permettrait, selon les responsables du gouvernement qui ont été rencontrés dans cette étude, de redonner de la valeur à ce qui en avait perdu. Cependant, ces représentants précisent que malgré la visibilité accrue qu'offre l'IGP, il n'est pas réaliste de penser qu'elle puisse constituer un outil permettant d'augmenter les ventes à court ou moyen terme et que les producteurs doivent voir cette démarche comme un investissement avec retour à long terme (cp représentant institutionnel, octobre 2015, mai 2015).

Les pêcheurs rencontrés souhaitent qu'une éventuelle IGP contribue à faire connaître leurs produits au Québec et ailleurs dans le monde. Ils espèrent aussi que cela favorise une éducation populaire à propos de ces espèces devenues mal aimées et méconnues. De plus, les pêcheurs rencontrés pensent tous que l'IGP pourrait favoriser des efforts de maintien, voire de restauration des populations. D'une part, ils pensent que cela pourrait permettre de résister aux politiques de gestion et de conservation du gouvernement fédéral, qu'ils craignent avoir l'intention de « fermer ces pêches » notamment par un arrimage rigide aux politiques du Conseil sur la situation des espèces en péril au Canada visant à resserrer les statuts de conservation en faisant passer l'esturgeon noir au statut d'« espèce en voie d'extinction » et l'anguille argentée au statut d'« espèce menacée » sans égards aux populations particulières à l'estuaire du fleuve (particulièrement la vigueur des esturgeons noirs) (Verrault *et al.*, 2017). D'autre part, ils pensent que l'IGP pourrait protéger la spécificité de l'esturgeon noir de l'estuaire face à la menace que représente la commercialisation des très proches parents esturgeons à museau court issus d'élevages au Nouveau-Brunswick. Enfin, du côté des anguilles, les pêcheurs rencontrés pensent que l'IGP pourrait contribuer à lutter contre les ravages que leur semble occasionner l'exploitation exponentielle des civelles dans les Maritimes et sur la côte de la Nouvelle-Angleterre depuis les énormes contraintes imposées à cette pêche en Europe⁹.

Le développement récent de l'aquaculture de caviar d'esturgeons au Nouveau-Brunswick met aussi en marché de la chair de « réforme » (jeunes mâles et vieilles femelles) sur le marché québécois et canadien. La stratégie publicitaire qualifie ce poisson comme étant « écologique et durable » par contraste avec les captures d'esturgeons sauvages faites au Québec. On y élude que des prélèvements de géniteurs sont régulièrement nécessaires dans la population sauvage d'esturgeons à museau court de la rivière St-Jean (N.-B.). Selon les pêcheurs québécois, l'interdiction de pêche qui leur pend au-dessus la tête ne serait pas le fruit du hasard. Elle

⁹ Au milieu des années 2000, l'Union européenne a fermé l'exportation des civelles vers les fermes d'élevage chinoises en vue de protéger la population gravement menacée d'anguilles d'Europe.

coïnciderait avec l'entrée sur le marché, après de longues et coûteuses années de recherche et de développement, des produits d'élevage enfin devenus rentables. En peu de temps, cette récente capacité de production aquicole aurait selon les pêcheurs d'esturgeons rencontrés saturé en chair d'esturgeons les grandes surfaces de distribution alimentaire, entravant encore plus le laborieux effort de mise en marché déployé par les pêcheurs québécois.

Quant aux civelles, capturées à l'embouchure des rivières des Maritimes et de la Nouvelle-Angleterre, la pression de récoltes atteint des records (Casselmann et Cairns, 2009; Committee on the Status of Endangered Wildlife in Canada [COSEWIC], 2013; Crook et Nakamura, 2013). Loin des difficultés de commercialisation des anguilles argentées de l'estuaire, la soif des fermes d'élevage asiatiques est telle qu'un kilogramme de civelles vivantes peut atteindre 5000 \$ (Mistler, 2014). L'engouement que cela suscite est tel que les pêcheurs d'anguilles adultes de l'estuaire craignent que cela ait un impact malheureux sur la reproduction de l'espèce dans quelques années. Ils croient que l'IGP pourrait leur donner un levier supplémentaire dans leur plaidoirie contre une éventuelle surexploitation.

Le mécanisme de mise en place d'une IGP dépend d'un responsable au sein du ministère et est encadré dans un processus organisé et fermé. La première étape consiste à réaliser une étude de cas (cp représentant institutionnel, juillet 2016). Elle a été complétée en 2015 par une firme de consultants où sont présentés les résultats d'une enquête réalisée auprès des pêcheurs quant à leurs pratiques de pêche et la commercialisation de leurs produits (Jacques, Rivas et Danyod, 2015). Ensuite, le projet doit être accepté par le ministère puis repris par le Conseil sur les appellations réservées et les termes valorisants (CARTV), un organisme indépendant qui doit le reconnaître et s'engager à son tour dans le processus.

Ces étapes peuvent sembler simples et rapides à franchir. Dans les faits, toutefois, le processus est long (au moins 3 ans) et est confronté à plusieurs enjeux complexes, particulièrement dans le cas d'une IGP halieutique. Les réalités inhérentes à ce type de production sont hétérogènes, difficilement commensurables et correspondent peu aux normes bureaucratiques qui balisent la désignation des appellations réservées et des IGP agricoles. Les cahiers des charges concernant la production et la transformation de l'anguille et de l'esturgeon diffèrent grandement de ceux de la production de viande d'agneau ou de cidre de glace. Les critères d'appellation contrôlée définis en contexte agricole sont difficiles à adapter aux pêches, notamment afin de prendre en compte l'hétérogénéité de leurs organisations professionnelles et la diversité de leurs intérêts. Cette complexité semble confondre les décideurs. Jusqu'à maintenant, il en a résulté un grand flou quant à la structuration de l'IGP envisagée par les pêcheurs de l'estuaire. Malgré le dévouement et les actions déployées par les pêcheurs dans cette démarche, il semble que le dossier stagne du côté de l'administration.

Toutefois, comme nous l'ont précisé des répondants institutionnels ainsi que des pêcheurs, la question du cahier des charges ne serait pas un problème, car leurs pratiques de pêche sont techniquement très bien définies depuis des décennies. Quant à la traçabilité, elle leur apparaît facile à documenter, car l'aire de répartition ou de capture des espèces est très localisée. Ces aspects seraient même plus faciles à clarifier que ce qu'aurait eu à parcourir en ce sens le vin

de glace par exemple (cp représentant institutionnel, octobre 2015, mai 2015). Dans ce cas, les producteurs ne recourraient initialement pas aux mêmes techniques de production, ce qui influençait l'uniformité du produit final.

Par-delà les accros à l'adaptation des critères, le développement et les suivis courant d'une IGP impliqueraient des coûts importants qui devraient être assumés par l'association des pêcheurs et par les transformateurs. La structuration des cahiers des charges et du plan de contrôle coûterait plus de 93 000 \$ (Jacques *et al.*, 2015). De plus, les frais annuels par espèce et par pêcheur seraient environ de 1000 \$ (représentant institutionnel, octobre 2015, mai 2016). Ces frais sont très élevés en comparaison avec les revenus que procurent les pêches et prohibitifs compte tenu du caractère incertain et imprévisible des captures. L'éventualité d'une mutualisation des frais n'est pas évidente à concevoir compte tenu du caractère indépendant des pêcheurs en ce qui a trait aux questions de ventes (cp représentant institutionnel, mai 2015). Ces enjeux socioéconomiques sont de potentiels freins à l'instauration des IGP. Ils éclairent le fait que les dimensions biologiques des pêches ne peuvent être les seules prises en compte lors de l'instauration de mécanismes de mise en marchés alternatifs.

Discussion

IGP, outil complémentaire aux programmes de certification?

Les nouveaux mécanismes de mise en marché développés ces dernières années par les pêcheurs de l'estuaire, notamment par leurs transformations innovantes des produits, ainsi que les démarches pour l'implantation d'une IGP sont intéressantes selon plusieurs échelles de considération : celle des intérêts des pêcheurs eux-mêmes, celle de la valorisation des produits et celle du réseau alimentaire régional. Ils permettent en effet une bonification de la valeur marchande des produits ce qui se traduit par un gain de bénéfices, du moins pour les pêcheurs-transformateurs. Ils sont au cœur des efforts actuels du développement touristique régional qui s'inscrivent dans l'intérêt accru observé ces dernières années envers les produits du terroir et des produits fins (Boulianne, 2013; Hinrichs, 2003). Leur traçabilité exceptionnellement limpide favoriserait de plus le développement régional (Ilbery et Kneafsey, 2000, 1998; Urquhart et Acott, 2013). Les traits propres à ces produits et les démarches conduisant à l'éventuelle avenue d'une IGP qui leur serait propre s'inscrivent dans une mouvance de conscientisation des consommateurs et des producteurs quant au rôle structurant que sont les activités de productions alimentaires dans la constitution du territoire (Barham, 2002, 2003) et de lieux significatifs (DeLind, 2011).

L'IGP serait susceptible d'éviter plusieurs écueils inhérents aux programmes d'écocertification, car ils permettent une reddition de compte rigoureuse, une traçabilité transparente et des retombées locales quant aux pratiques et revenus qui en sont tirés (Bérard et Marchenay, 2002, 2006). Le programme de l'IGP permettrait d'éviter le biais « biologisant »

souvent reproché aux écocertifications qui se limitent à des mesures quantifiables relatives à la ressource (Olson, Clay et Pinto Da Silva 2014; Ponte, 2008). L'IGP s'appuie certes sur les particularités d'une espèce ou d'un produit, mais aussi sur les processus de production, certifiés dans un cahier des charges, et intègre les mécanismes et dimensions sociales et historiques propres à l'aliment reconnu en tant qu'il contribue à un patrimoine non seulement naturel, mais aussi culturel (Bérard et Marchenay, 2006; Urquhart et Acott, 2013; cp représentant institutionnel, mai 2015, juillet 2016). La traçabilité telle que valorisée par une IGP est propice à contribuer au développement régional et potentiellement au tourisme local, comme Urquhart et Acott (2013) le soulignent avec le cas des pêcheries du sud de l'Angleterre. L'IGP diffère également du type de gouvernance privée inhérent aux outils d'écocertification (du type du MSC) par l'appui et l'encadrement gouvernemental dont elle fait l'objet, bien que, comme le souligne Guthman (2007), les enchevêtrements entre les secteurs privés, non gouvernementaux et étatiques soient complexes.

Enfin, l'IGP pourrait favoriser le développement du réseau alimentaire grâce à l'intérêt qu'elle suscite chez les producteurs eux-mêmes. En effet, ces derniers lient le processus de production et la distinction régionale de leur produit avec les impératifs d'une saine intendance de l'écosystème estuarien et des territoires qui lui sont tributaires. Ils sont au cœur de la gestion de ces ressources depuis plus de 20 ans et ils y participent activement (Doyon, 2015). Ils y voient un outil de protection non seulement des espèces concernées et de la biodiversité des écosystèmes qui les engendre, mais aussi de protection de leur ancrage culturel et social, une valeur ajoutée, à l'instar de ce que soulignent Bérard et Marchenay (2002). Les savoirs et les pratiques sont fondamentaux à la légitimité d'une IGP et en retour, son implantation favorise leur mise en valeur, appuyant le réseau alimentaire local.

IGP et diversité des produits, des processus et des intérêts

Les institutions bureaucratiques qui développent les IGP prennent peu en compte les interprétations et les intérêts des producteurs qui aspirent à un tel étiquetage lorsque les problématiques de ces derniers s'écartent des objectifs formels traditionnels des modèles d'IGP déjà existants, se limitant aux pratiques contenues dans le cahier des charges et à la traçabilité. Par-delà la promotion de la commercialisation régionale, la contribution potentielle d'une IGP à la protection des ressources biologiques renouvelables commercialisables et de la biodiversité des écosystèmes et des paysages qui les engendrent (tel que proposé par les pêcheurs d'anguilles et d'esturgeons de l'estuaire au Québec) n'est pas envisagée par leurs gestionnaires parce que ces enjeux ne constituent pas le corps premier des objectifs qu'ils poursuivent. Pourtant cette contribution ne leur serait pas contradictoire avec leurs objectifs de normalisation des pratiques, de traçabilité et de développement régional. Elle pourrait même être un moteur additionnel

propice au développement et au fonctionnement des IGP qui, par ailleurs, seraient dans un état de stagnation en ce moment au Québec¹⁰.

Le manque de créativité et d'ouverture à l'innovation dans l'adéquation des objectifs gouvernementaux des IGP aux problématiques soulevées par des producteurs (comme celles vécues par les pêcheurs québécois de l'estuaire du St-Laurent) semble se traduire par une incapacité à pallier à d'autres enjeux fondamentaux : 1) la lourdeur administrative et les coûts de la certification ne sont pas adaptés à la singularité de leurs pratiques historiques de production et de transformation (qui correspond désormais à une activité et un revenu complémentaires); 2) à leur organisation sociale et économique marquée par l'atomisation de leurs activités (les pêcheurs ne favorisant pas la mise en commun leurs dépenses et revenus et ayant toujours travaillés individuellement); 3) aux contraintes de mise en marché qui ont contribué à maintenir, jusqu'à tout récemment, la mainmise d'un acheteur-revendeur unique et aux faibles revenus que procurent ces pêches.

À la lumière de l'expérience vécue par les pêcheurs de l'estuaire du St-Laurent, le modèle unique des IGP révèle une rigidité normative et une tradition uniformisatrice qui ne parviennent pas à absorber les processus et réalités propres à plusieurs produits qui auraient pourtant avantage à se prévaloir de ce type de certification. Les considérations qui parviennent difficilement à être lissées dans une procédure administrative sont nombreuses : la santé des écosystèmes qui engendrent ces produits, les singularités des structures d'associations de producteurs, l'hétérogénéité des milieux socio-économiques, la diversité des produits transformés corollaires de la production première reconnue, la culture locale et la valeur patrimoniale des produits. Ce manque de souplesse du modèle unique, qui peine à s'adapter aux pêches d'anguilles et d'esturgeons, peut contribuer à expliquer le faible et stagnant nombre d'IGP reconnues au Québec jusqu'à présent. Les particularités propres aux produits et aux producteurs candidats s'insèrent pourtant en revanche en plein dans les préoccupations des réseaux alimentaires et comportent des dimensions historiques, politiques et sociales d'une cohérence telle que leur reconnaissance pourrait accroître le développement régional par la commercialisation telle que prétend prôner le gouvernement provincial par les IGP.

Conclusion

Le développement de nouveaux mécanismes de mise en marché alternatifs aux modèles conventionnels dans le secteur halieutique est rendu possible par différentes stratégies qui tablent sur la mise en valeur des produits, du terroir et du territoire ainsi que sur des considérations propices à pérenniser leur production et leur consommation. Les pêches à l'anguille et à l'esturgeon dans l'estuaire du St-Laurent s'inscrivent dans une telle approche depuis près de 10

¹⁰ La démission en février 2017 de la directrice du Conseil des appellations réservée et des termes valorisant en signe de protestation contre l'immobilisme étatique face à ces enjeux est éloquente.

ans. Plus récemment, les pêcheurs ont entamé des démarches de certification de leurs produits et de leurs pratiques dans le cadre d'une éventuelle IGP. Ce changement dans les processus de commercialisation, d'une situation où les pêcheurs sont exclus des mécanismes de mise en marché à une où ils participent à la transformation et à la commercialisation, est intéressant et pourrait contribuer au maintien de ces pratiques de pêches traditionnelles.

L'itinéraire du processus de marchandisation des anguilles et des esturgeons de l'estuaire du St-Laurent et les démarches pour l'instauration d'une IGP qui leur serait propre est parsemé d'embûches. Un paysage littoral dépourvu de fascines et des poissonneries bas-laurentiennes sans anguille pourraient sévèrement effriter le souci de restauration de cette espèce. Et ne plus pêcher les esturgeons noirs dans le cadre d'une planification rationalisée pourrait les vulnérabiliser envers des valorisations illicites où la tentation de confondre leur chair et leur caviar aux offres de l'aquaculture serait forte. Par contre, soutenir la continuation de ces pêches en les reconnaissant par une IGP, et renforcer ainsi l'intendance structurée et intégrée de ces espèces est beaucoup plus susceptible de nourrir une relation soutenable avec ces espèces. Persévérer à les commercialiser dans le cadre d'une IGP pourrait contribuer à une motivation collective susceptible d'activer et de soutenir des efforts de maintien et de restauration de ces populations de poissons. En innovant dans le domaine halieutique, l'IGP pourrait donc proposer un modèle propice à combler les lacunes des écocertifications halieutiques existantes qui se contentent de mesurer les stocks, l'impact des équipements sur les écosystèmes, les prises secondaires et les types d'équipements. Une telle IGP pourrait contribuer à l'émergence d'un réseau alimentaire alternatif halieutique, notamment en associant ces produits à un territoire bien circonscrit, en reconnaissant l'intégrité minimale des écosystèmes tributaires et en décrivant et valorisant les dimensions socio-environnementales de leur mise en valeur.

Bibliographie

- Barham, E. (2002). Towards a theory of values-based labeling. *Agriculture and Human Values*, 19 (4), 349–360.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19 (1), 127–138.
- Bérard, L., et Marchenay, P. (2002). *Un exemple de « non patrimonialisation » : La carpe en Dombes*. Centre national de la recherche scientifique. Ressources des terroirs - cultures, usages, sociétés. Études et documentation.
- Bérard, L., et Marchenay, P. (2006). *Biodiversité culturelle, productions localisées et indications géographiques*. III Congreso internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios”.

- Boulianne, M. (2013). Artisans du pays imaginaires fromagers. La qualification des fromages fins du Québec comme produits de terroir. *Anthropologie et Sociétés*, 37 (2), 213–232.
- Bourget, C. (1984). *La pêche à l'anguille: une tradition. Le fleuve et sa rive droite*. No 2. Québec: Cégep de Lévis-Lauzon. Groupe d'initiative et de recherche appliquées au milieu.
- Casselman, J.M., et Cairns, D.K. (2009). *Eels at the edge: science, status and conservation concerns*. Bethesda: American Fisheries Society Symposium 58.
- Constance, D.H., et Bonanno, A. (2000). Regulating the global fisheries: The World Wildlife Fund, Unilever, and the Marine Stewardship Council. *Agriculture and Human Values*, 17 (2), 125–139.
- Committee on the Status of Endangered Wildlife in Canada (COSEWIC). (2013). *COSEWIC assessment and status report on the American Eel *Anguilla rostrata* in Canada*. Retrieved from http://publications.gc.ca/collections/collection_2013/ec/CW69-14-458-2012-eng.pdf
- Crook, V., et Nakamura, M. (2013). Glass eels: Assessing chain and market impacts of a cites listing on *Anguilla* species. *TRAFFIC Bulletin*, 25 (1): 4-31.
- DeLind, L.B. (2011). Are local food and the local food movement taking us where we want to go? Or are we hitching our wagons to the wrong stars? *Agriculture and Human Values*, 28 (2), 273–283.
- Denzin, N.K., et Lincoln, Y.S. (2000). *Handbook of Qualitative Research*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Doyon, S. (2015). Losing ground: The marginalization of the St. Lawrence eel fisheries in Québec, Canada. *Marine Policy*, 61: 331-338.
- Doyon, S. (2017). ¿Siguiendo la corriente? De la pesca de la beluga, la anguila y el esturión negro al marketing de la conservación en el estuario del río San Lorenzo, Quebec. Dans Artaud, H. et A. Surralles (Eds.). *Mar adentro. Tenencia marine y debate cosmopolíticos* (pp. 179-200). Copenhagen: IWGIA.
- Fortin, J.C., et Lechasseur, A. (Eds). (1993). *Histoire du Bas-Saint-Laurent. Québec*. Québec : Institut québécois de recherche sur la culture.
- Giguère, G.E. (1973). *Œuvres de Champlain: 985-1478*. Vol III. Montréal: Édition du jour.
- Gilbert, R. (1995). *Marginalité et continuité: le cas des pêcheurs d'anguilles du corridor fluvial du Saint-Laurent*. Mémoire de maîtrise. Québec: Département d'anthropologie, Université Laval.

Gouvernement du Canada. (2015). *Revue statistique annuelle 2010-2011* (Pêches et Océans Canada). Retrieved from <http://www.qc.dfo-mpo.gc.ca/peches-fisheries/statistiques-statistics/2010-2011/index-fra.html>

Gouvernement du Québec (2017). Répertoire des municipalités : MRC de Kamouraska et MRC de l'Islet (Ministère Affaires municipales et Occupation du territoire). Retrieved from <http://www.mamrot.gouv.qc.ca/repertoire-des-municipalites/fiche/mrc/>

Gouvernement du Québec (2016). Pêches et aquaculture commerciales au Québec : Portrait statistique. Édition 2016 (Ministère Agriculture, Pêcheries et Alimentation). Retrieved from <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/CoupOeilpeche.pdf> - <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/CoupOeilpeche.pdfht>

Guthman, J. (2007). The Polanyian Way? Voluntary Food Labels as Neoliberal Governance. *Antipode*, 39 (3), 456–478.

Hinrichs, C.C. (2003). The practice and politics of food system localization. *Journal of Rural Studies*, 19 (1), 33–45.

Ilbery, B., et Kneafsey, M. (1998). Product and place: Promoting quality products and services in the lagging rural regions of the European Union. *European urban and Regional Studies*, 5 (4), 329–341.

Ilbery, B., et Kneafsey, M. (2000). Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from south west England. *Journal of Rural Studies*, 16 (2), 217–230.

Jacques, L.-S., Rivas, A., et Danyod, G. (2015). *Perfectionnement des connaissances afin de recommander une démarche d'appellation réservée ou de terme valorisant pour l'anguille d'Amérique et l'esturgeon noir pêchés commercialement dans l'estuaire du Saint-Laurent*. Pour l'Association des pêcheurs d'anguilles et de poissons d'eau douce du Québec, avec l'accompagnement de la Table Agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches (TACA).

Martin, R. (1990). *L'anguille, traditions du geste et de la parole*. Montréal: Les éditions Lémec.

Mistler, S. (2014). Main Tribes clash with state over elver license bill. *The Kennebec Journal*. Maine.

Mundler, P., et Boulianne, M. (2016). Introduction. *Colloque Réseaux alimentaires alternatifs au Québec : Perspectives comparatives*. Congrès de l'ACFAS, 12-13 mai, Montréal.

New York Times, (1880). Catching Canadian eel. *The New York Times*, October 18.

Olson, J., Clay, P.M., et Pinto da Silva, P. (2014). Putting the seafood in sustainable food systems. *Marine Policy*, 41, 104–111.

- Ponte, S. (2008). Greener than Thou: The Political Economy of Fish Ecolabeling and Its Local Manifestations in South Africa. *World Development*, 36 (1), 159–175.
- Ponte, S. (2012). The Marine Stewardship Council (MSC) and the Making of a Market for “Sustainable Fish”. *Journal of Agrarian Change*, 12 (2-3), 300–315.
- Robitaille, J.A., et Tremblay, S. (1994). *Problématique de l'anguille d'Amérique (Anguilla rostrata) dans le réseau du Saint-Laurent* (Ministère de l'Environnement et de la Faune). Direction de la faune et des habitats. Bibliothèque Nationale du Québec.
- Tourisme Bas-Saint-Laurent. *Circuit des paysages*. 2014 Retrieved from <http://www.bassaintlaurent.ca/fr/explorer/routes-et-circuits/circuit-des-paysages>
- Urquhart, J., et Acott, T.G. (2013). Re-connecting and embedding food in place: Rural development and inshore fisheries in Cornwall, U. K. *Journal of Rural Studies*, 32, 357–364.
- Verreault, G., Dussureault, J., Pelletier, A.M., et Gagnon, P. (2013). Impact of a licences buyout program on exploitation rates and escapement of silver American eel in the St. Lawrence Estuary. *Diadromous Species Restoration Science Meeting 2013: Migration, Habitat, Species Interactions, and Management*. Orono: University of Maine; January 10-11.
- Verrault, G., L'italien, L., et Paradis, Y. (2017). *Bilan de l'exploitation de l'esturgeon noir dans l'estuaire du Saint-Laurent en 2016 (Ministère des Forêts de la Faune et des Parcs)*. Montreal : Bibliothèque nationale du Québec.
- Verrault, D., Mingelbier, M., et Dumont, P. (2012). Spawning migration of American eel *Anguilla rostrata* from pristine (1843–1872) to contemporary (1963–1990) periods in the St. Lawrence Estuary, Canada. *Journal of Fish Biology*, 81(2), 387–407.
- Verrault, G., et Tardif, R. (2009). Le parc national du Bic: un site essentiel pour la recherche et le suivi de l'anguille d'Amérique dans le système du fleuve Saint-Laurent. *Le Naturaliste canadien*, 133, 39-44.
- Verrault, G. et Trecia, G. (2011). Atlantic Sturgeon (*Acipenser oxyrinchus oxyrinchus*) Fishery Management in the St. Lawrence Estuary, Québec, Canada” in P. Williot et al. (Eds.), *Biology and Conservation of the European Sturgeon Acipenser sturio*. Conference proceedings.
- Whatmore, S., Stassart, P., et Renting, H. (2003). What's alternative about alternative food networks? *Environment and Planning A*, 35(3), 389–391.