



Techniques & Culture

Revue semestrielle d'anthropologie des techniques
Varia

De la mer à la viande

Requalification de la chair de phoque au Québec depuis 2000

Gaëlle Ronsin, Nathalie Lewis and Geneviève Brisson



Electronic version

URL: <http://journals.openedition.org/tc/14797>

ISSN: 1952-420X

Publisher

Éditions de l'EHESS

Electronic reference

Gaëlle Ronsin, Nathalie Lewis and Geneviève Brisson, « De la mer à la viande », *Techniques & Culture* [Online], Varia, 2020, Online since 10 December 2020, connection on 10 December 2020. URL : <http://journals.openedition.org/tc/14797>

This text was automatically generated on 10 December 2020.

Tous droits réservés

De la mer à la viande

Requalification de la chair de phoque au Québec depuis 2000

Geneviève Brisson, Nathalie Lewis and Gaëlle Ronsin

- 1 Depuis une dizaine d'années, la viande de phoque issue de chasses non autochtones est en vogue au Québec. Elle a conquis les épiceries fines et quelques tables gastronomiques urbaines, malgré la polémique qui a longtemps entouré l'exploitation de cet animal. Au xx^e siècle, cette viande ne s'inscrivait pas dans les circuits marchands, dédiés à d'autres produits issus des phoques. Destinée uniquement aux chasseurs et à leur cercle familial, considérée comme déplaisante au goût, elle était consommée localement sur les lieux de chasse québécois. Prisée dans d'autres régions canadiennes (Terre-Neuve, Nunavik ou Nunavut), la viande de phoque n'est jamais entrée dans les habitudes de consommation de la majorité des Québécois non autochtones.
- 2 Aux abords de l'archipel des Îles-de-la-Madeleine situé dans le Golfe du Saint-Laurent, lieu principal de chasse au Québec, trois espèces de phoque (le phoque gris, le phoque du Groenland et, dans une moindre mesure, le phoque commun) furent exploitées à partir du xviii^e siècle, pour trois produits à forte valeur marchande : leur graisse, leur cuir et leur fourrure (Chaussade 1975). Les phoques ont donné lieu à une filière d'extraction tournée vers l'international dans le cadre de développement capitaliste des empires coloniaux, typique de l'économie politique canadienne envers les ressources naturelles (Innis 1954, Easterbrook & Watkins 1978). Au xx^e siècle, la chasse et le commerce dans ce territoire se concentrent uniquement sur le phoque du Groenland et sa fourrure dont celle de son petit, le blanchon, qui alimente les marchés du prêt-à-porter du luxe européen et nord américain. Mais à partir des années 1960, les nombreuses campagnes internationales anti-chasse aux phoques, à l'initiative des mouvements pour la cause animale, bouleversent l'expansion de la filière (Lowe 2017). S'en suit la fermeture partielle puis totale de marchés aux produits canadiens du phoque (Union européenne, États-Unis, Mexique, etc.), de fortes fluctuations des prix, l'encadrement de la chasse par des normes adoptées par le Canada (quotas, techniques d'abattage, taille des bateaux, etc.), ou la dépréciation sociale de cette pratique (Beylier 2012). Le marché des peaux s'effondre à plusieurs reprises au cours du xx^e siècle. Le

nombre de chasseurs professionnels décroît massivement aux Îles de la Madeleine pour n'être, aujourd'hui, qu'une activité complémentaire à la pêche.

- 3 Malgré ces difficultés, des acteurs industriels et institutionnels québécois situés aux Îles de la Madeleine (une boucherie, une entreprise de distribution, l'association des chasseurs de phoques intra-Québec, le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec) tentent, depuis le début du XXI^e siècle, de tirer profit d'un nouveau contexte pour revaloriser le secteur commercial des phoques *via* l'exploitation de la viande. Les enjeux environnementaux et politiques ont en effet évolué localement. Premièrement, la population de phoques du Groenland de l'Atlantique est en constante augmentation depuis les années 1970, et les stocks permettraient selon Pêches et Océans Canada une exploitation « durable » de la ressource. Deuxièmement, les changements climatiques et environnementaux que connaît le Golfe du Saint-Laurent (réduction du couvert de glace en hiver, réchauffement des eaux, modifications écosystémiques) ont pour conséquence l'installation de nouvelles populations de phoques gris depuis les années 2000. Cette espèce, quasiment disparue jusque-là, croit massivement dans le Golfe du Saint-Laurent. De nouvelles perspectives de chasse et de valorisation économique sont ainsi offertes *via* la chair de ce phoque. Historiquement, très peu consommée aux Îles de la Madeleine, la viande de phoque gris est à nouveau réputée comme très « fine » par différents chefs restaurateurs québécois. Enfin, historiquement frileuse à soutenir publiquement ce secteur commercial, la province du Québec affirme désormais son soutien à cette « industrie », concrétisé par l'octroi de subventions aux acteurs économiques depuis deux décennies.
- 4 Une enquête ethnographique réalisée aux Îles de la Madeleine en 2019 a cherché à comprendre comment s'opèrent localement ces mutations, ce qu'elles produisent et ce qu'elles disent des organisations et interactions opérées pour composer une marchandise (Boltanski & Esquerre 2017) afin qu'un animal emblématique tel que le phoque devienne consommable. Il apparaît qu'un processus de requalification de la viande de phoque au Québec a été engagé de deux façons : les phoques se sont vus renommés et recatégorisés.
- 5 L'appellation viande de « loup-marin », terme vernaculaire pour désigner le phoque du Groenland a été remise, si l'on peut dire, au goût du jour. Plusieurs hypothèses sont avancées pour saisir cette comparaison ancienne faite entre le loup et le phoque : il s'agit de deux grands prédateurs, chassés tous deux au Québec, se mouvant sur de grands territoires et dont le cri serait similaire (Geistdøerfer 1974). Ce terme commercial (photographie 9 et 10) désigne à la fois la viande de phoque du Groenland et de phoque gris. Il permet d'ancrer le produit dans un terroir culturel, historique ou technique (photographie 11 et 14), une stratégie commerciale largement répandue au Québec (Dumas *et al.* 2006). Par cette appellation, le phoque se dissocie également de ces animaux (« les bébés phoques ») défendus par les ONG et personnalités de la cause animale (Nadeau 1996). Reprise dans les médias, cette distinction offre un nouveau discours et fait de cet aliment un produit gastronomique (photographie 15).
- 6 Ce processus de requalification s'appuie également sur les statuts et catégories variables des phoques au Canada et au Québec. Les différentes échelles de l'action publique canadienne conduisent une fluctuation de catégories : le phoque est à la fois considéré comme un mammifère, parfois comme un poisson. Sur leurs territoires de vie et de capture (en mer), la gestion et la législation autour des phoques relèvent du niveau fédéral canadien du secteur des pêches. Le phoque est alors catégorisé, suivi et

géré par le ministère Pêches et Océans Canada. Les documents fédéraux, tels que le Règlement sur les mammifères marins adopté en 1987, parlent de « pêche aux phoques ». Toutefois, une fois à terre, aux Îles de la Madeleine, le phoque est soumis aux règles provinciales, du Québec, qui considèrent le phoque comme un mammifère et donc une viande.

| | Fédéral (Canada) | Provincial (Québec) |
|--|--|---------------------------------|
| Autorité gestionnaire selon le milieu de l'animal | Pêches et Océans Canada (mer) | MAPAQ (terre) |
| Désignation de l'activité de collecte | Pêche | Chasse |
| Statut de l'animal | Poisson ou mammifère marin | Mammifère |
| Transformation des produits issus du phoque | Usine à poisson (ailleurs qu'au Québec pour d'autres provinces, telles que Terre-Neuve soumise uniquement à la loi fédérale) | Abattoir (spécifique au Québec) |
| Statut de l'aliment | Poisson | Viande |

Statut du phoque selon les deux échelles de l'action publique aux différents stades de capture et transformation de l'animal.

- 7 En raison de la diversité des définitions administratives qui entourent cet animal selon les stades de capture et de transformation (suivant le tableau), les acteurs économiques madelinots rencontrent des difficultés à faire circuler la viande de phoque. Peut-on découper un phoque dans un abattoir destiné au bétail domestique ? Peut-on mélanger la chair de phoque avec une autre viande ? Peut-on vendre la viande en boucherie (viande) ou poissonnerie ? Ces questions ont été adressées aux autorités québécoises. Ce processus de requalification n'est donc pas sans ambiguïtés quant aux lieux, aux techniques et aux dispositifs qu'il mobilise. Des arrangements ont été trouvés afin de qualifier cette chair et de déterminer où, comment et par qui elle doit être manipulée, transformée, commercialisée ou vendue (photographies 7, 11 et 12).
- 8 La série de photographies tirée d'observations faites aux Îles de la Madeleine, cherche à relater de telles ambivalences. Elle décrit les étapes de transformation des phoques vers de la viande à destination de la consommation humaine et interroge ainsi les opérations qui se déploient pour catégoriser le phoque, animal provenant du milieu marin, comme une « viande » au Québec. L'animal en entier ne présente volontairement pas au regard. Une fois capturé, il est rapidement transformé, en mer et à terre. En documentant les lieux que les phoques occupent une fois morts, la série permet de saisir la manière dont ces animaux traversent les catégories. Depuis les ponts et les coques de bateaux, les bacs, les abattoirs, les boucheries, les poissonneries ou les restaurants, ces images révèlent plus largement la façon dont les acteurs s'y

prennent pour rendre désirable voir « tendance » un aliment encore largement controversé.

1. Le Jean-Mathieu, amarré au port de Grande Entrée et principalement destiné à la pêche au crabe, est le seul bateau aux Îles de la Madeleine à réaliser régulièrement de grandes expéditions de chasse commerciale aux phoques depuis ces dix dernières années.



© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

2. Les phoques sont abattus sur la glace (pour le phoque du Groenland) ou sur les rivages et dans l'eau (pour le phoque gris), principalement à l'aide de fusils. Ils sont ensuite montés à bord où ils sont éviscérés et découpés par des membres de l'*escouade* (équipe de chasseurs). Depuis que la viande de phoque est prisée, de nouvelles techniques ont été développées pour mieux la conserver jusqu'au retour au port : les carcasses (*charcois*) sont entreposées dans des bacs bleus isothermes et recouverts d'eau de mer glacée, ce qui permet de dégorger la viande et d'améliorer sa qualité. Des couteaux à lame courbée sont utilisés, mais les manches en bois traditionnels sont désormais interdits pour éviter la contamination via la peinture, le vernis ou le bois.



© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

3. Les peaux sont parfois conservées, mais leur valeur commerciale a drastiquement chuté depuis les multiples embargos. Il n'existe pas de tannerie aux Îles de la Madeleine, et le coût de l'acheminement à Terre-Neuve n'est plus rentable. Un projet d'usine aux îles pour récupérer le gras des phoques collé aux peaux et le transformer afin de produire des produits pharmaceutiques est en cours d'élaboration. Une fois séparée de la graisse, la viande est ensuite emballée dans des sacs en plastique pour limiter les contaminations.



© Sébastien Cyr (Office de gestion des phoques de l'Atlantique), février 2017, Îles-de-la-Madeleine.

4. La Loi fédérale sur l'inspection du poisson ne s'applique aux phoques que lorsque les animaux sont sur les bateaux. À terre, le règlement provincial sur les aliments impose que le traitement de la viande soit réalisé dans un abattoir et non dans une usine à poisson, comme c'est le cas dans l'autre province canadienne de chasse aux phoques, Terre-Neuve. L'abattoir des Îles, détenu par la boucherie Côte-à-Côte depuis 2003, reçoit et transforme la viande de phoque ; mais elle sert également à l'abattage d'autres types de viande.



© Gaëlle Ronsin, septembre 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

5. Selon le règlement provincial québécois, tout animal destiné à la consommation humaine devrait subir une inspection et être abattu dans un abattoir. Ce procédé n'étant pas possible pour un phoque, une exception (nommée localement un « passer outre ») a été accordée par l'agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Des analyses vétérinaires sont réalisées ponctuellement sur la viande, en collaboration avec un centre de recherche de l'Île-du-Prince-Édouard.



© Robin Bénard & Gaëlle Ronsin, novembre 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

6. Ces quinze dernières années, le principal boucher madelinot a développé un savoir-faire considéré comme « unique au monde » pour dégraisser la viande de phoque. Le gras qui entoure le phoque rancit vite et donne un mauvais goût à la viande, ce qui en faisait auparavant un mets peu apprécié au Québec.



© Robin Bénard & Gaëlle Ronsin, novembre 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

7. Les installations et les chaînes de production de l'abattoir sont certifiées par le ministère de l'Agriculture québécois. Dans la chaîne de production, la chair de phoque devient une « viande », qui est alors est désormais combinable au Québec avec d'autres viandes, comme du porc sur cette photo, pour produire des charcuteries. Ces dernières subissent une nouvelle désignation marketing et sont alors appelées « phoconailles ».

Image 100000000000C300000104018E771BEEFB738A3.jpg

© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

8. Différentes gammes de charcuteries sont réalisées depuis 2004. Un employé prépare ici une nouvelle recette de saucisson, suite à une formation reçue par un spécialiste en charcuterie. Ce mélange ne pourrait être possible à Terre-Neuve : la chair de phoque n'y est transformée que dans des usines à poisson où la présence de viande n'est pas autorisée.

Image 100000000000C3000001040077B0CEC1BD615BD.jpg

© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

9. Les produits de la boucherie Côte-à-Côte, comme ici des steaks hachés, sont exportés dans tout le Québec où, selon les propriétaires de la boucherie, la demande est croissante. Tous les aliments à base de « loup-marin » au Québec proviennent de cette unique entreprise. Cette viande est un produit rare qui se vend cher.



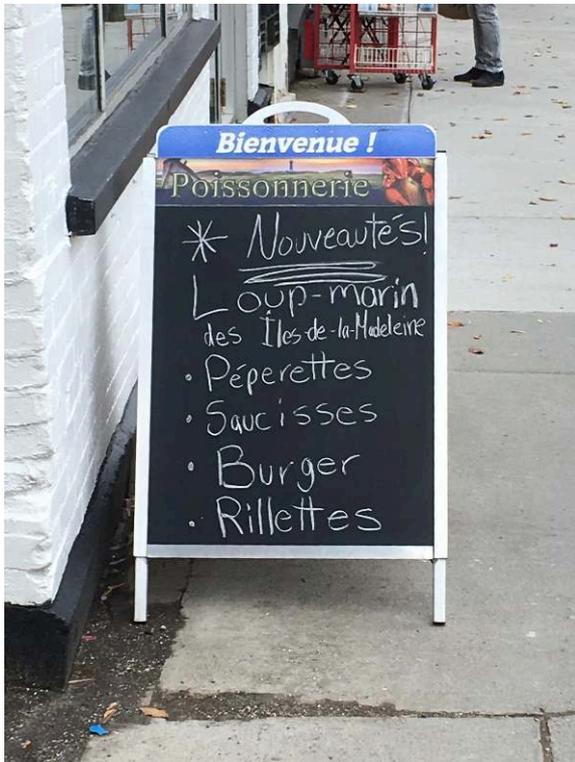
© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

10. L'appellation « loup-marin » permet de construire l'image d'un produit de bouche qui se différencie des représentations liées à un animal sauvage protégé. Le loup-marin s'achète dans plusieurs épiceries de Québec et Montréal, au rayon boucherie.



© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

11. Le statut flou de la chair de phoque, entre viande et poisson, en fait un produit alimentaire qui se vend autant en boucherie qu'en poissonnerie, comme ici au Poisson d'or, à Québec.



© Nathalie Lewis, octobre 2019, Québec (Canada).

12. *Seadna* est une entreprise québécoise co-crée par Côte-à-Côte en 2016. Elle a pour objectif de développer et structurer l'exportation de la viande de loup-marin au Québec et au-delà, avec l'ambition de rétablir les circuits commerciaux internationaux du xx^e siècle. Elle réalise un travail de communication et de marketing autour de cet aliment. La faible teneur en graisse et le taux élevé d'omega3 dans cette viande sont ainsi vantés. En raison du faible nombre de prises réalisées par les chasseurs des Îles, l'entreprise s'approvisionne en majorité en viande de phoque à Terre-Neuve.



© Nathalie Lewis, octobre 2019, Québec (Canada).

13. L'identification géographique des produits alimentaires constitue un repère porteur de sens pour les consommateurs, et le phoque n'échappe pas à ce principe. Aux îles, il devient un produit local, à côté des fromages, même s'il est chassé à plusieurs milles dans le Golfe.



© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada)

14. Depuis 2007, plusieurs restaurants haut de gamme au Québec mettent le « loup-marin » à la carte. Cet engouement gastronomique a été soutenu par la presse québécoise qui vante régulièrement ses qualités nutritionnelles et en fait un produit tendance pour les « *foodies* ».

Image 100000000000C3000001040F482944771EDD1FF.jpg

© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

15. Le « Phoquefest » est un évènement culinaire organisé depuis deux ans par *Seadna*. Pendant une semaine, dans une vingtaine de restaurants à Québec, à Montréal et aux Îles, les chefs préparent des entrées de loup-marin vendues avec une boisson à des prix réduits afin de faire découvrir la viande de loup-marin.



© Gaëlle Ronsin, mars et avril 2019, Îles-de-la-Madeleine (Canada).

BIBLIOGRAPHY

- Beylier, P.-A. 2012 « La chasse au phoque : entre information et désinformation », *Études canadiennes / Canadian Studies* 73 : 91-108.
- Boltanski, L. & A. Esquerre 2017 *Enrichissement. Une critique de la marchandise*. Paris : Gallimard.
- Chaussade, J. 1975 « La chasse aux phoques dans le golfe du Saint-Laurent », *Norois* 86 (1) : 275-280. doi : 10.3406/noroi.1975.3445.
- Dumas, L., Menvielle, W., Perreault, J. D. & D. Pettigrew 2006 « Terroirs, agrotourisme et marketing. Le cas des fromages québécois », *Téoros. Revue de recherche en tourisme* 25 (1) : 34-41.
- Easterbrook, W. T. & M. H. Watkins 1978 *Approaches to Canadian Economic History*. McGill : McGill-Queen's University Press.
- Geistdœrfer, A. 1974 « Savoir et techniques des pêcheurs des Îles de la Madeleine (Québec) », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* : 169-217.
- Innis, H. A. 1954 *Cod Fisheries: The History of an International Economy*. Toronto : University of Toronto Press.
- Lowe, B. 2017 « War for the seals. The Canadian seal controversy and sociological warfare », *Taboo. The Journal of Culture and Education* 12 (1). doi : 10.31390/taboo.12.1.09.

Nadeau, C. 1996 « BB and the beasts. Brigitte Bardot and the Canadian seal controversy », *Screen* 37 (3) : 240-250.

ABSTRACTS

Seal meat is becoming trendy in Quebec for the past ten years. This observation is intriguing because of the long international controversy that has led to the disqualification of this hunt, which is reputedly cruel, and to severely limit the commercialization of seal products. However, from the 2000s, encouraged by several changes, some stakeholders have taken a process of requalification of this meat in the Magdalen Islands (an archipelago located in the Gulf of St. Lawrence). The photographic series presented in this article is the result of an ethnography conducted in 2019. Its objective is to describe the processes adopted to rename and re-categorize these wild animals, seals, to make them a desirable food product. The survey reveals ambiguities in the status and categories of seals in Canada and Quebec: as animals of the marine world, they are transformed, by the places, standards and techniques used, into meat sold in cities in butcher shops and fish markets.

Depuis une dizaine d'années la viande de phoque issue de chasses non autochtones est en vogue au Québec. Cette observation intrigue en raison de la longue controverse internationale qui a conduit à disqualifier cette chasse, réputée cruelle, et à limiter fortement la marchandisation des produits issus des phoques. Mais à partir des années 2000, favorisés par des changements pluriels, des acteurs ont engagé un processus de requalification de cette viande aux Îles de la Madeleine (archipel situé dans le golfe du Saint-Laurent). La série photographique présentée dans cet article est issue d'une ethnographie conduite en 2019. Elle vise à décrire les processus adoptés pour renommer et recatégoriser ces animaux sauvages, les phoques, jusqu'à en faire un produit alimentaire désirable. L'enquête révèle les ambiguïtés dans les statuts et catégories des phoques au Canada et au Québec : animaux du monde marin, ils sont transformés, par les lieux, normes et techniques utilisés, en une viande vendue en ville en boucherie comme en poissonnerie.

INDEX

Mots-clés: phoques, îles-de-la-Madeleine, viande, controverse, photographies, marchandise, alimentation

Keywords: seals, Magdalen Islands, meat, photographs, merchandise, food

AUTHORS

GENEVIÈVE BRISSON

Geneviève Brisson, anthropologue, est professeure au Département sociétés, territoires et développement de l'Université du Québec à Rimouski et professeure associée à l'Université Laval. Elle mène des recherches sur les politiques publiques, les catastrophes et les risques environnementaux.

NATHALIE LEWIS

Nathalie Lewis, sociologue de l'environnement, est professeure au Département sociétés, territoires et développement de l'Université du Québec à Rimouski. Elle dirige le Groupe de recherche interdisciplinaire sur le développement régional, de l'Est du Québec (GRIDEQ). Elle s'intéresse, entre autres, aux dynamiques sociales entre les sociétés locales et les ressources naturelles.

GAËLLE RONSIN

Gaëlle Ronsin est chercheur postdoctoral à l'École des hautes études en sciences sociales au Centre Alexandre Koyré et professeure associée à l'Université du Québec à Rimouski (Canada). Ses travaux, situés en socio-anthropologie de l'environnement et des sciences, portent sur les mouvements de la nature, les politiques et les savoirs associés. Elle pratique l'ethnographie et la recherche avec les images (séries photographiques, court-métrages).