

# TERRE-NEUVAS

Avril 1973

PHOTOGRAPHIES JEAN-CLAUDE WETZEL



Album achevé le 28 janvier 2021  
Réalisé aux Lilas 93260 Seine-Saint-Denis

# TERRE-NEUVAS

Deux journées à Fécamp  
Avril 1973



# TERRE-NEUVAS

Deux journées à Fécamp  
en avril 1973

PHOTOGRAPHIES JEAN-CLAUDE WETZEL

En avril 1973, je fais un court séjour à Fécamp, en Normandie, pour voir la mer, me promener sur les falaises et marcher sur les galets de la plage. Sur le port, je découvre de près ces grands bateaux de pêche qu'on appelle les Terre-Neuvas qui vont m'impressionner fortement. Au moment où j'arrive, j'assiste au départ d'un de ces morutiers pour les grands bancs de Terre-Neuve. Comme je ne me sépare jamais de mon appareil photo, je photographie le départ de tous ces hommes, dont certains sont très jeunes, et leurs adieux à leurs femmes, leurs enfants, aux anciens marins. Quelques jours après, je découvre sur le quai un autre bateau, le Cap Fagnet, de retour de sa campagne de pêche dans les mêmes eaux de Saint-Pierre et Miquelon. Sa cale est remplie de morue salée. Son capitaine m'autorise alors à monter à bord pour photographier le dépilage à la main de la morue, entassée très haut par les marins sauteurs sur toute la largeur du bateau.

Voici comment, d'après le site du Patrimoine Normand, est décrit le travail des Terre-Neuvas.

*« ...La mer y est glacée, parsemée d'icebergs, brumeuse et comme si cela ne suffisait pas, elle se trouve sur la route des tempêtes tropicales.  
Le proverbe dit : "Quand un pêcheur a faim, il mange un poisson. Quand la mer a faim, elle mange un bateau".  
Mais, froid, humidité, danger, rien n'arrête les Terre-Neuvas qui travaillent à découvert sur le pont. Le navire traîne un chalut d'une cinquantaine de mètres qui racle le fond de l'océan pour remonter plusieurs tonnes de poissons. Une fois le produit de la pêche à bord du terre-neuvier, le traitement de la morue est organisé et rapide, chaque tâche étant répartie : les piqueurs vident les intestins ou breuilles, jetés à la mer, les décolleurs lui coupent la tête, jetée aussi à la mer, et les trancheurs fendent la morue en deux et lui enlèvent l'arête dorsale. Le poisson est ensuite envoyé en cale où les sauteurs le salent et l'empilent. »*

([www.patrimoine-normand.com](http://www.patrimoine-normand.com))















Le morutier "VIKINGS"  
part pour TERRE-NEUVE



















Le morutier "CAP FAGNET"  
est de retour de sa  
campagne de pêche

























































En 1951 est conçu le premier chalutier congélateur géant. Il fait plus de 80 mètres de long et peut attraper jusqu'à 2600 tonnes de morue. Bientôt, des centaines de navires similaires écumant les mers, comme le Cap Fagnet ici en 1973. Une partie de la pêche est salée, séchée et mise en cale, c'est la morue à l'ancienne. L'autre partie est découpée en filet sur place et congelée en chambre froide pour produire le cabillaud.

En activité depuis la fin du XVe siècle, Fécamp, la cité des Terre-Neuvas, voit partir le dernier de ses morutiers en novembre 1987.

**FIN**



