



**Gulf of Georgia Cannery National Historic Site of Canada**  
12138 Fourth Ave. Richmond B.C. V7E 3J1

## Trousse de pré-visite: **Le peuple du saumon**

**Niveaux :** 4e et 5e année

**Durée :** 90 minutes

### **Résultats d'apprentissage prescrits**

#### 4<sup>e</sup> année

##### Science

-Démontrer des connaissances sur le concept autochtone de respect de l'environnement.

##### Études sociales

-B3 : Identifier les répercussions des premiers contacts entre les peuples autochtones et les explorateurs européens et colons.

-D2 : Décrire les technologies utilisées par les peuples des Premières Nations de la Colombie-Britannique et du Canada.

-D5 : Décrire les échanges économiques et technologiques effectués entre les explorateurs et les Autochtones.

#### 5<sup>e</sup> année

##### Science

-Analyser comment les ressources vivantes et non vivantes de la Colombie-Britannique étaient utilisées en identifiant les moyens de récolte, d'extraction et de traitement.

-Analyser comment le concept d'interdépendance avec l'environnement des Autochtones est illustré dans les responsabilités prises vis-à-vis ces ressources et leur gestion.

##### Études sociales

-A4 : Identifier de nouvelles perspectives sur des enjeux ou événements sélectionnés.

-E2 : Décrire les emplacements où se trouvent des ressources naturelles en Colombie-Britannique et au Canada.

### **Objectifs**

\* Les élèves apprendront quel rôle la Première Nation 'Coast Salish' a joué dans le développement de nos communautés, en particulier concernant les industries de la pêche et de la conserverie.

\*Les élèves exploreront les méthodes de pêche traditionnelle de la Première Nation 'Coast Salish'.

\*Les élèves analyseront la conservation du saumon au fil du temps.



**Gulf of Georgia Cannery National Historic Site of Canada**  
12138 Fourth Ave. Richmond B.C. V7E 3J1

### **Aperçu du programme :**

À leur arrivée à la Gulf of Georgia Cannery, les élèves prendront part aux activités suivantes accompagnés par un(e) guide de la conserverie :

- Étude des artefacts
- Visite de la chaîne de mise en conserve
- Station de la conservation du saumon
- Visionnement d'un film

### **Activités pré-visite :**

- La première cérémonie de saumon
- Outils de pêche
- Renseignements historiques

### **Ressources (en anglais) :**

*\*A Stó:lo- Coast Salish Historical Atlas, Kate Blomfield et autres*

*\*From Time Immemorial: The First People of the Pacific Northwest Coast, Diane Silvey*

*\*Indian Fishing: Early Methods of the Northwest Coast, Hilary Stewart*

*\*Indians at Work: An Informal History of Native Indian Labour in British Columbia 1858-1930, Rolf Knight*

### **Activités à effectuer après la visite :**

Nous encourageons les professeurs à répartir les élèves en groupes et à leur demander de réfléchir à ce qu'ils ont appris à la conserverie, surtout la conservation du saumon.

Demandez à vos élèves :

1. De se rappeler des cinq moyens de conservation du saumon (le séchage, le fumage, le salage, la mise en conserve, la congélation).
2. De dessiner une illustration de chaque méthode.
3. De penser à d'autres aliments qui sont aussi souvent conservés. Quelles méthodes de conservation sont encore utilisées de nos jours ?
4. De faire un remue-méninges sur les aliments conservés qu'ils peuvent avoir chez eux.

### **Réponses à l'activité portant sur les outils de pêche :**

1. Des fascines
2. Estuaires
3. Des pièges
4. Fraser
5. À la trôle
6. Canot
7. Fraser
8. Épuisettes
9. Fraser



## **La première cérémonie de saumon**

Version adaptée de D. Silvey de la cérémonie traditionnelle du premier saumon de la nation Coast Salish

Il y a très longtemps, la noirceur régnait sur le territoire et jour après jour les villageois devenaient de plus en plus affamés. Ils s'assoyaient devant la grande maison, attendant impatiemment le retour du saumon.

L'excitation était dans l'air quand enfin l'embouchure du fleuve commençait à s'emplier du scintillement argenté de milliers de nageoires. Les poissons qui remontaient le fleuve à leurs lieux de frai héréditaires étaient attrapés avec avidité. Ils étaient cuits, puis mangés immédiatement. Les arêtes étaient laissées éparpillées sans aucun égard dans la boue, loin des frayères.

Très loin, dans le pays du saumon kéta, le peuple pleurait les siens qui ne reviendraient jamais. Le chef du saumon kéta s'est alarmé et a convoqué les quatre autres grandes familles du saumon pour un conseil. À l'arrivée des autres peuples du saumon, il les accueillit gracieusement et les fit asseoir selon leur ordre hiérarchique. Lorsque les cinq bandes furent rassemblées, il leur exprima ses préoccupations.

« Comme vous le savez, nos frères et soeurs sont massacrés lorsqu'ils remontent le fleuve. Leur voix agonisantes nous appellent et crient le déshonneur qui les accable. Si leurs arêtes et os ne sont pas délicatement replacés et déposés dans les eaux, nos ancêtres ne peuvent pas renaître », dit le chef avec tristesse.

« Notre village est presque vide », rétorqua le chef du saumon sockeye.

« Les os de notre peuple jonchent le camp des villageois et ne nous sont jamais retournés », gémirent les chefs du saumon coho et du saumon rose.

« J'ai une idée », dit le chef du saumon quinnat. Le conseil écouta attentivement.

« Demain à l'aube, je vais me rendre au village qui est rempli de nos morts et je ferai un pacte avec les villageois. Je vais leur garantir qu'ils n'auront jamais plus faim s'ils respectent et rendent hommage à nos cinq grandes familles de saumon ».

À l'aube, le chef du saumon quinnat et son peuple nagèrent jusqu'au village. Les villageois étaient stupéfaits du nombre de saumons dans le fleuve. Ils commencèrent à se frotter les mains avidement.

« Salutations frères et soeurs », dit avec éloquence le chef du saumon quinnat. Les villageois apeurés demeurèrent silencieux.

« Nous nous offrons à vous, mais en premier lieu... », commença par dire le chef du saumon quinnat. Les gens, ne respectant pas ses paroles, se dépêchèrent à attraper



autant de poissons qu'ils le pouvaient. En réponse, le chef du saumon quinnat leva sa nageoire et la multitude de poissons disparue soudainement, comme volatilisée.

« Ahhhh... », crièrent de peur les villageois.

« Avant de nous offrir à vous, mes frères et sœurs, vous devez accepter mes conditions. Premièrement, vous devez jurer d'apprendre à vos enfants et aux enfants de vos enfants, de respecter toutes les créatures vivantes. En deuxième lieu, les arêtes et os des saumons doivent être placés dans les eaux d'où ils viennent. Si vous respectez ce pacte, vous n'aurez jamais plus faim. Si non, mon peuple va disparaître et ne jamais revenir », décréta le chef du saumon quinnat.

Les villageois s'agenouillèrent devant le chef du saumon quinnat, en lui prêtant allégeance. Une alliance fondée sur l'honneur fut créée entre les deux grandes nations et la noirceur planant sur le village se dissipa.

« Chaque année, mon peuple retournera au fleuve et vous devez vous rappeler de notre pacte », disa le chef du saumon quinnat. Les gens acceptèrent d'accueillir les membres de leur nouvelle famille. Depuis ce temps, une cérémonie du premier saumon a lieu chaque année en l'honneur de l'arrivée des saumons provenant de leur royaume marin. Durant la cérémonie, les voix claires des enfants accueillent leur famille de l'océan. Du duvet provenant de l'aigle majestueux est répandu en l'honneur du saumon. Le saumon est alors préparé et partagé par tous. Les arêtes sont délicatement placées dans les eaux pour la renaissance du saumon. Les esprits ont regardé cette cérémonie et ils en étaient heureux. Les villageois ont dès lors été appelés les membres du peuple du saumon.

Source : *From Time Immemorial: The First People of the Pacific Northwest Coast.* By Diane Silvey. Pacific Edge Publishing, 1999.pp. 14,15. (le matériel a été traduit pour ce document)

## Outils de pêche

Nom : \_\_\_\_\_

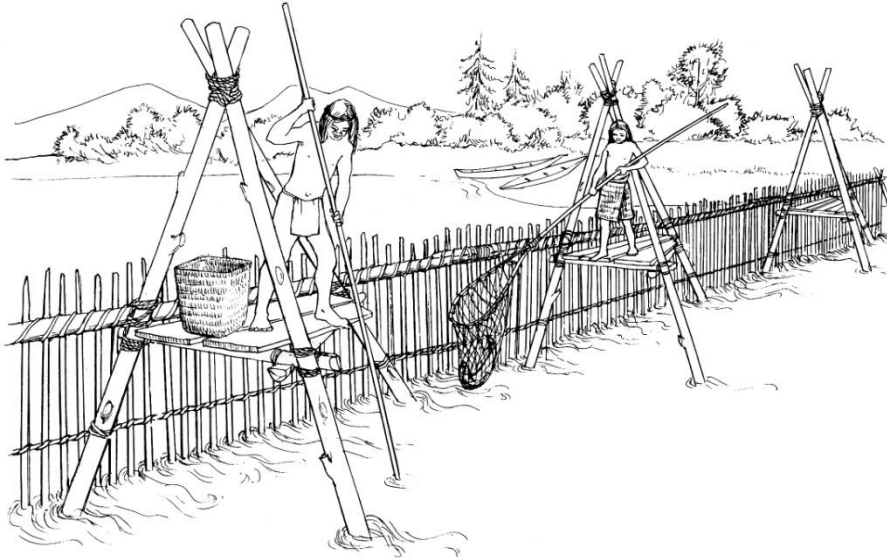
Remplissez les espaces avec les mots suivants :

Fraser (3 fois)  
des fascines

à la trôle  
estuaires

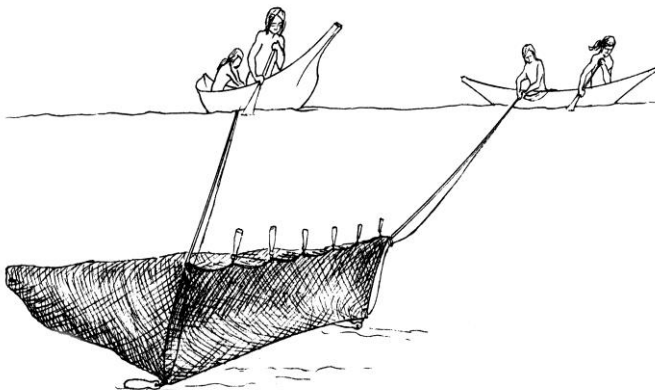
épousettes  
des pièges

canot



\_\_\_\_\_ étaient normalement utilisées le long de la côte Nord-Ouest en Amérique du Nord. Des fascines pour la pêche étaient érigées dans les ruisseaux, les rivières, les fleuves et les \_\_\_\_\_ peu profonds. Les fascines étaient des structures ressemblant à des clôtures faites de piquets de bois entrelacés de treillis tissés.

L'eau coulait entre les piquets de clôture, mais le saumon remontant le courant pour frayer ne pouvait pas passer. Les saumons qui se trouvaient devant la clôture étaient alors harponnés, capturés dans un filet ou menés vers \_\_\_\_\_ se trouvant à proximité.

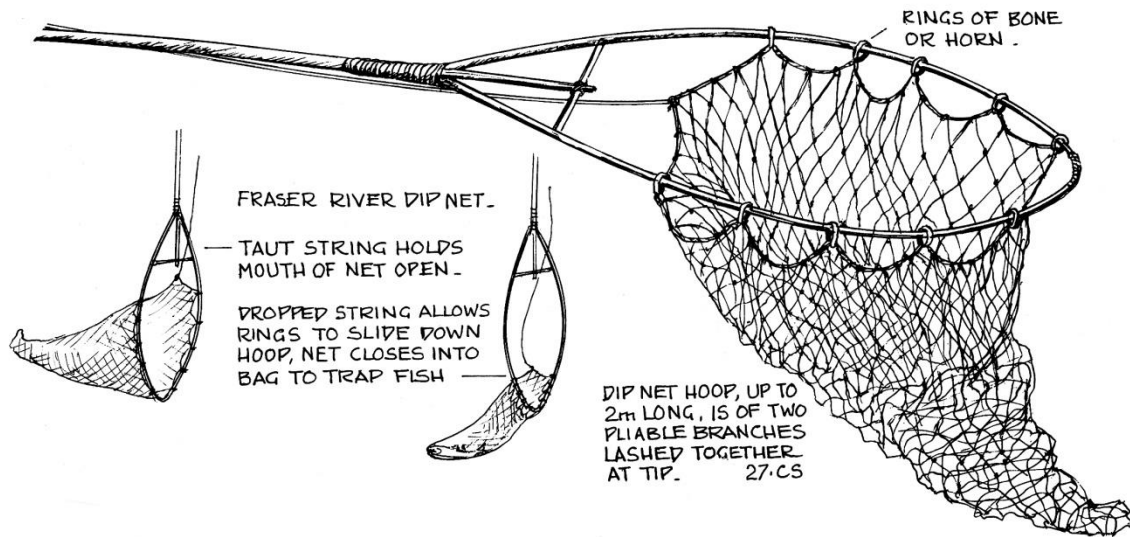


Le filet traditionnel sur le fleuve \_\_\_\_\_ était un large filet \_\_\_\_\_ traîné entre deux canots.

Chaque \_\_\_\_\_ avait à son bord deux à quatre hommes qui pagaient en aval plus rapidement que

le courant afin de ne pas échapper le filet. Lorsque le poisson se trouvait pris, les canots se rapprochaient pour remonter le filet.

Les eaux boueuses de la partie inférieure du fleuve \_\_\_\_\_ obstruent les filets.



Les pêcheurs en canot utilisaient des \_\_\_\_\_ dans la partie inférieure du fleuve Fraser. Les époussettes étaient aussi utilisées dans le canyon du \_\_\_\_\_ pour prendre le saumon à partir de plateformes.



## Renseignements historiques

À ce jour, Steveston demeure le port de pêche commerciale le plus important au Canada. La Gulf of Georgia Cannery, connue comme la « conserverie monstre » en raison de sa taille, a été construite en 1894. Trois ans plus tard, en 1897, il y avait plus d'une douzaine de conserveries à Steveston.

Le saumon rose, le sockeye (rouge), le kéta, le coho et le saumon quinnat sont les cinq espèces de saumon qui fraient dans le fleuve Fraser; chaque espèce jouant un rôle dans l'industrie de la mise en conserve. Le saumon sockeye était l'espèce la plus prisée pour sa teneur élevée en huile et sa couleur rouge prononcée. Chaque année, la saison de la mise en conserve s'étendait de mars à la mi-septembre, selon les cycles de frai. Étant donné la nature saisonnière du travail de mise en conserve, la population de Steveston durant les mois estivaux passait de 400 à 6000 habitants. Lors des périodes les plus occupées, quand de grandes quantités de saumons étaient prises, les ouvriers de la conserverie pouvaient être au travail jusqu'à 20 heures par jour. Les pêcheurs étaient encouragés à prendre autant de saumons que possible, ce qui menait souvent à un excès de poissons lorsque les montaisons étaient importantes. Le surplus de poissons ne pouvait être traité avant qu'il ne pourrisse et devait être jeté aux ordures.

Les conserveries appartenaient surtout à des hommes d'affaires britanniques ou américains qui avaient fait fortune en tirant parti des ouvriers de conserverie dont les options étaient limitées. Les conserveries embauchaient plusieurs nouveaux arrivants au Canada. Parmi les pêcheurs, on comptait des membres des Premières Nations, des Scandinaves, des Grecs, des Italiens et des Japonais. Dans les conserveries, les Chinois et les femmes autochtones composaient la main-d'œuvre, sous la supervision de quelques contremaîtres européens. Des années plus tard, des ouvriers japonais et européens ont rejoint les équipes. Même si plusieurs groupes ethniques travaillaient ensemble dans les conserveries, la structure organisationnelle était calquée sur la hiérarchie sociale des années 1800 et du début des années 1900. Les gens ne fréquentaient pas normalement les personnes n'appartenant pas au même groupe ethnique et les ouvriers blancs étaient les mieux payés.

## Premières Nations

La vallée du bas Fraser et la partie sud-est de l'île de Vancouver sont les terres traditionnelles de la nation Coast Salish qui y pêche depuis des milliers d'années. La nation Coast Salish, comme plusieurs bandes autochtones, pêche et chasse selon des cycles saisonniers.

Avec le développement de l'industrie de la mise en conserve, plusieurs Premières Nations le long de la côte ont modifié leurs occupations saisonnières pour y inclure le travail dans les conserveries. Les familles autochtones arrivaient en canot chaque été. La





**Gulf of Georgia Cannery National Historic Site of Canada**  
12138 Fourth Ave. Richmond B.C. V7E 3J1

plupart des pêcheurs avant 1893 étaient membres de Premières Nations. Les femmes travaillaient dans les conserveries en tant que remplisseuses de boîtes de conserve, elles fabriquaient également des filets et aidaient parfois à la pêche. Quant aux enfants, ils travaillaient sur la chaîne de mise en conserve ou dans l'aire d'entreposage des boîtes de conserve.

Les responsables des conserveries s'empressaient d'embaucher des familles autochtones puisqu'ils avaient besoin d'une main-d'œuvre importante. Les superviseurs qui parlaient le chinook, la langue commerciale autochtone, réussissaient davantage à recruter des femmes des Premières Nations qui étaient habiles à fabriquer et à ravauder les filets.