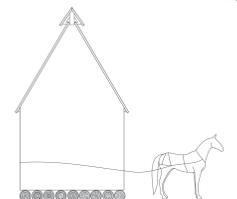
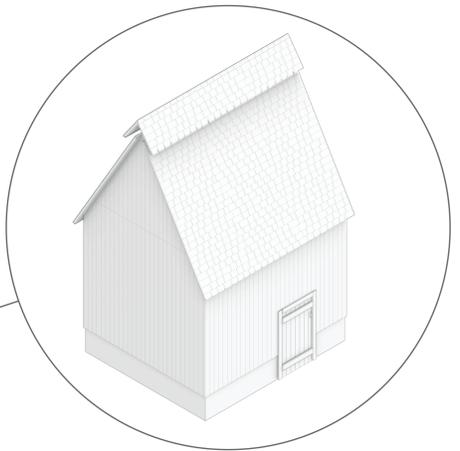
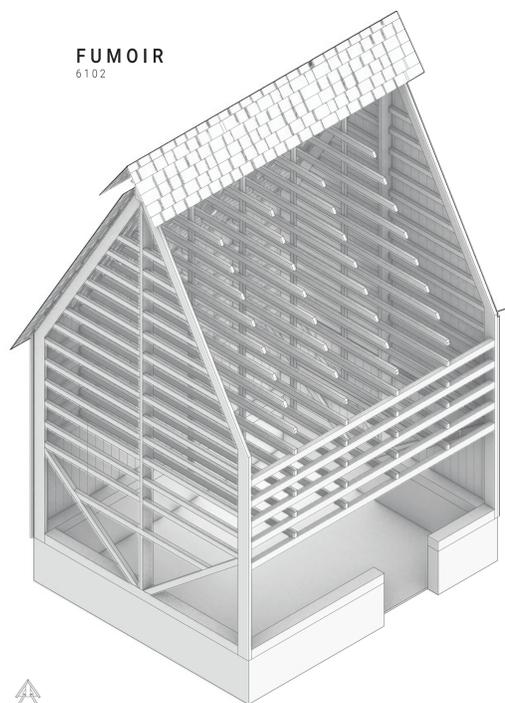


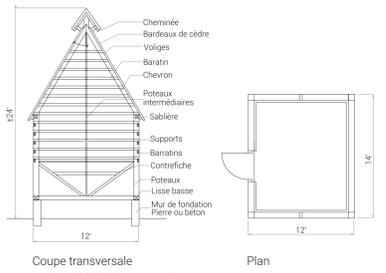
# FUMOIRS DE L'ÎLE VERTE

EMMANUELLE BERGERON

FUMOIR  
6102



Les fumoirs étaient déplacés à l'aide de palans sur des billots de bois. Le tout était tiré par un cheval. Plus tard, des tracteurs ainsi que des rails furent utilisés.



**LÉGENDE**

- Zone déforestée
- Hydrographie linéaire et surfacique
- Route
- Bâti
- Limites de terrain
- Usine à poisson
- Fumoir disparu
- Déplacement de fumoir

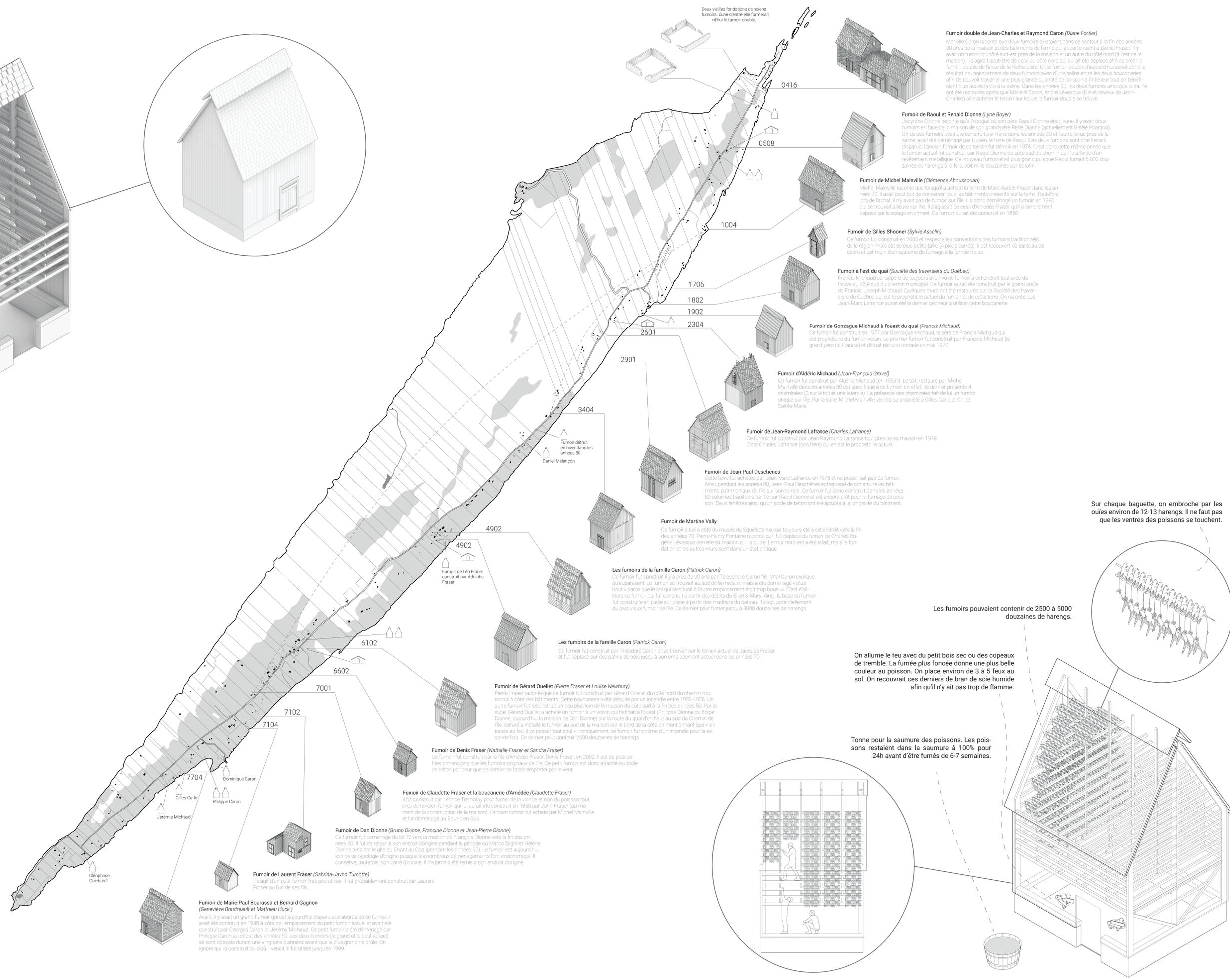
**BIBLIOGRAPHIE**

Gingras, C., Bérubé, A., Grenon, A. & Newbury, L. (2015). Boucaneries de l'île Verte : pas de fumée sans passion. Continuité, (146), 43-45.

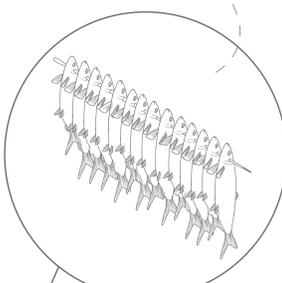
Gingras, C. (n.d.). Les boucaneries - Les fumoirs traditionnels de l'île Verte et les activités reliées au fumage du poisson. Consulté à l'adresse : <http://www.notre-verte.org/pdf/LesBoucaneries-WEB.pdf>

\*Un rapport de Pascal Létourneau concernant l'état des fumoirs ainsi que leurs potentielles restaurations devrait paraître en 2023.

© UQAM / ÉCOLE DE DESIGN / Atelier à la maîtrise en design de l'environnement, dirigé par Patrick Evans / Automne 2022 / n360.uqam.ca



Sur chaque baguette, on embroche par les queues environ de 12-13 harengs. Il ne faut pas que les ventres des poissons se touchent.



Les fumoirs pouvaient contenir de 2500 à 5000 douzaines de harengs.

On allume le feu avec du petit bois sec ou des copeaux de tremble. La fumée plus foncée donne une plus belle couleur au poisson. On place environ de 3 à 5 feux au sol. On recouvrait ces derniers de bran de scié humide afin qu'il n'y ait pas trop de flamme.

Tonne pour la saumure des poissons. Les poissons restaient dans la saumure à 100% pour 24h avant d'être fumés de 6-7 semaines.

