

# Saint Pierre et Miquelon



**Saint-Pierre-et-Miquelon** est un archipel français d'Amérique du Nord situé dans l'océan Atlantique nord, à 25 km au sud de l'île canadienne de Terre-Neuve. Ancien département d'outre-mer, puis collectivité territoriale à statut particulier, c'est aujourd'hui une collectivité d'outre-mer.

L'archipel est composé de deux îles principales : Saint Pierre et Miquelon.

Population : 6080 habitants

Superficie : 242 m<sup>2</sup>

Monnaie : euro

Langue : français

Climat : 5degrés de moyenne sur l'année

## Histoire

Les îles servaient de base au 16eme siècle aux pêcheurs normands, basques et bretons qui chassaient la baleine.

Au 19eme siècle l'île devient prospère grâce à la pêche à la morue.

Au début du 20eme siècle il y s'y pratique de nombreux trafics : tabacs, alcools

## Blason



Le blason de Saint-Pierre-et-Miquelon est composé d'un champ d'azur dans lequel apparaît un navire d'or voguant sur la mer représentée par des vagues d'argent. Le navire est surmonté d'une bande divisée en trois parties : la partie gauche représente le drapeau basque, la partie centrale la bannière armoriée d'hermine plain de Bretagne et la partie droite la bannière armoriée des deux lions de Normandie. Le tout est surmonté d'une Couronne Navale.

Dans la partie inférieure, sur une ceinture d'argent, on peut lire la devise officielle de Saint-Pierre-et-Miquelon : "A mare labor" ("La mer du Travail").

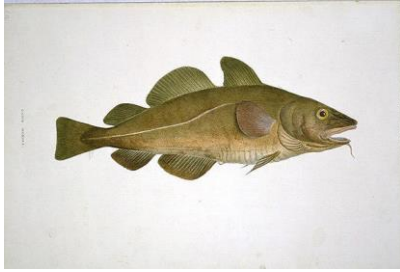
Le navire fait référence à la Grande Hermine avec laquelle Jacques Cartier est arrivé à Saint-Pierre le 15 juin 1535. Les drapeaux du Pays basque, de la Bretagne et de la Normandie font référence aux origines de la majeure partie de la population des îles.

## La pêche

L'île vit beaucoup de la pêche :



St Jacques



Morue



Crabe

## L'agriculture sur l'île

Amoureux de la gastronomie française, Thierry Gautier et sa compagne, Joëlle Lemaine, se sont lancés dans la production de foie gras depuis plusieurs années. « Les consommateurs locaux retrouvent une identité autour de nos produits, c'est français oui, mais c'est de chez nous », fait remarquer l'agriculteur. Leur production est vendue exclusivement sur le marché local sous forme de foie gras entier ou transformé.

Originaires de l'archipel, Thierry Gautier s'est installé avec sa compagne en 1996 à Miquelon après une formation agricole en Métropole. Outre l'élevage de canard, ils cultivent aussi des fraises de plein champs et produisent des agneaux de boucherie. Vu leur éloignement géographique de l'Europe, ils sont obligés de faire très attention à la gestion de leurs stocks (bocaux, pièce de rechange...), le matériel mettant 4 à 5 semaines à arriver de métropole. Et avec une température moyenne de 5 degrés sur l'année, les conditions climatiques ne sont pas toujours faciles pour la dizaine d'agriculteurs de l'île. « Nous sommes très solidaires, nous échangeons beaucoup pour être rassurés dans nos choix et nous partageons nos soucis », confie Thierry Gautier.

