

GRANDE PÊCHE

/ LA PÊCHE EN ISLANDE

(Rapport de mission) /

par JEAN LE GALL

Agrégé de l'Université

*Chef du Laboratoire de l'Office Scientifique des Pêches
à Boulogne-sur-Mer.*

INTRODUCTION

/ Cette étude n'a pas la prétention d'être complète.

Il faudrait avoir vécu longuement en Islande, y avoir suivi pas à pas l'essor prodigieux de l'industrie des pêches maritimes dans ces dernières décades, pour oser exposer, d'une façon tant soit peu exacte et complète, le développement et l'état actuel de la pêche maritime dans ce pays.

Ce serait, en outre, un travail considérable et ne pouvant avoir sa place ici, que de vouloir suivre l'évolution de la pêche sur les fonds poissonneux avoisinant l'Islande, fonds fréquentés depuis déjà un millier d'années par les marins entreprenants et hardis de toutes les nations côtières de la Mer du Nord.

Notre but est tout autre.

Le Français a longtemps vu l'Islande à travers LOTI. Dans ses mers désormais classiques, au charme mystérieux et profond, aux tempêtes soudaines et terribles, il s'est souvent complu, captivé par le prestigieux roman, à suivre, de loin, les légendaires goëlettes, accompagnant par la pensée nos pêcheurs d'Islande dans leur longue et pénible campagne. /

Où sont les goëlettes de LOTI ?

Elles étaient une centaine
Qui s'en allaient tous les printemps,
Au gré des flots, au gré des vents,
Là-bas, vers l'Islande lointaine.

- (A. CANTEL. *Regrets*, 1925.)

Y en a-t-il encore une dizaine ?

D'aucuns diront : la pêche évolue; une lutte est engagée entre la voile et la vapeur, entre la goëlette et le chalutier, et là, où nombreuses allaient autrefois les goëlettes vont maintenant les chalutiers,

Et ceci est vrai, une évolution, voir même une révolution complète, s'est produite dans les méthodes de pêche, et surtout en Islande, depuis le début de ce siècle. Mais, là où le chalutier, où le bateau à moteur remplaçaient radicalement la voile, nos voiliers disparaissaient lentement d'une année à l'autre sans être remplacés par des chalutiers. Y en a-t-il seulement une douzaine pour remplacer les deux cents voiliers disparus ? Quelle figure peuvent-ils faire, encore, à côté des quatre cents chalutiers étrangers pêchant à longueur d'année sur les côtes d'Islande ?

*

**

Devant cette évolution, il devenait nécessaire de « faire le point », de voir où nous en étions, ce que nous avons fait, et surtout, ce qu'avaient pu faire les autres : les Islandais chez eux, les étrangers, nos voisins d'hier et de demain sur ces fonds les plus poissonneux, peut être, de nos régions occidentales. En un mot, il importait de situer exactement l'état actuel de la pêche d'Islande.

L'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes ne pouvait se désintéresser d'une telle question; et tel était le but de la mission qu'il nous confiait, au printemps dernier, à la demande de l'Armement à la Grande Pêche et du Syndicat des Armateurs de Boulogne-sur-Mer.

Tel est également le but de cette étude.

Nous nous y sommes attachés à exposer simplement, sans prétentions scientifiques ou autres, les résultats de cette enquête, à interpréter impartialement les observations faites, à condenser autant que possible les nombreux renseignements recueillis, semaine par semaine, pendant cinq années, sur les fluctuations de la pêche sur les principaux fonds de la côte d'Islande; et si, malgré que toute vérité ne soit pas bonne à dire, nous avons franchement relevé des fautes, signalé des erreurs routinières, c'est que nous croyons par dessus tout que le seul moyen d'y remédier et de ne plus y retomber est d'abord de les exposer au grand jour.

*

**

Avant toutes choses, l'Office Scientifique et Technique des Pêches tient à exprimer sa gratitude au Ministère de la Marine Nationale, qui, en dehors des buts militaires, manifeste constamment son intérêt aux études poursuivies par cet Etablissement d'Etat, en autorisant l'embarquement de ses Délégués sur les diverses unités de la Flotte de Guerre et en leur offrant toutes les facilités voulues pour y poursuivre leurs recherches.

Avant de commencer cette étude, il nous est, ensuite, particulièrement agréable de pouvoir adresser ici nos plus sincères remerciements à tous ceux qui, directement ou indirectement, ont contribué au succès de notre mission en Islande :

Au Capitaine de Frégate Jean PINGUET, Commandant de l'avis *Quentin-Roosevelt* et la Station de la Mer du Nord et d'Islande, aux Officiers de son Etat-Major, qui, pendant deux mois, m'offrirent l'hospitalité la plus large et l'accueil le plus amical à bord de leur bâtiment. Cette longue croisière dans les mers d'Islande où, a-t-on dit : « Tous ceux qui y ont navigué en ont gardé la rancœur en même temps que la tristesse et la nostalgie », devint, grâce à eux, le plus agréable des voyages.

A M. PÉLISSIER, Consul Général de France à Reykjavik; MM. O. JOHANNESON, Agent Consulaire à Patrifjord; K. NIKULASSON, Agent Consulaire à Akureyri; THORARINSSON, Agent Consulaire à Seydisfjord; Docteur G. GEORGEISSON, Agent Consulaire à Faskrudfjord, qui voulurent bien nous documenter dans la mesure de leurs moyens, nous guider ou nous fournir les moyens de visiter les usines ou les installations de pêche de leur pays.

A M. Bjorn BJORNSSON, Président de l'Alliance Française de Reykjavik, qui fut le plus aimable et le plus attentionné des guides pendant notre séjour dans la capitale Islandaise; à MM. Is. BRIEM, H. ARNASSON; Mlle THORA FRIDRIKSON; aux Membres de l'Alliance Française de Reykjavik dont nous mîmes bien souvent à contribution l'aimable bienveillance.

Au Capt. Kr. BERGSONN, Formand for Fiskifjelag Islands; aux Directeurs de l'importante Compagnie d'Armement et de Pêche : la *Kvefuldur*; à M. S. JONSON, de la Svensk Islandska Fryseri A.B., qui nous fournirent les renseignements les plus intéressants sur l'industrie des pêches en Islande ou nous permirent de visiter leurs installations de pêche ou de traitement du poisson.

Notre gratitude s'adresse tout particulièrement à M. le Docteur phil. h. c. BJARNI SAEMUNDSSON. Ses importants travaux sur la faune ichthyologique et sur la biologie des poissons des mers d'Islande ont permis d'élucider bien des points jusque-là encore obscurs. Nous le remercions de tous les renseignements qu'il voulut bien nous donner et, surtout, de nous avoir autorisé de mettre à contribution ses derniers travaux sur la pêche en Islande, ce que nous avons largement fait car il n'était pas possible de puiser à meilleure source.

M. le Docteur H. LÜBBERT, Staatlicher Fischerei-direktor à Hamburg, a bien voulu mettre à notre disposition un certain nombre d'excellents clichés photographiques pris par lui en Islande ou précédemment parus dans le travail de Bjarni SAEMUNDSSON : *Die Islandische Seefischerei*, publié dans la collection « Handbuch der Seefischerei Nord-europas ». Nous le remercions ici de son aimable attention.

Qu'il nous soit permis, enfin, d'adresser nos remerciements sincères au Commandant CHARCOT, Membre de l'Institut, qui ayant eu connaissance de la mission que nous devions accomplir dans des parages où il conduisit si souvent le *Pourquoi-Pas ?*, s'empressa de nous communiquer tous les renseignements susceptibles de guider nos premiers pas de néophyte. L'accueil qui nous fut réservé à toutes les portes où nous frappâmes venant de sa part, nous permit de constater l'admiration et l'affection sincère dont il faisait personnellement l'objet et qu'en Grand Français il s'était surtout attaché à faire rejaillir sur son pays.

TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION.	
CHAPITRE I. — NOTIONS GÉNÉRALES SUR L'HYDROGRAPHIE ET L'HYDROLOGIE DES MERS D'ISLANDE	220
CHAPITRE II. — LES POISSONS MARINS COMESTIBLES DE LA FAUNE D'ISLANDE	227
a) <i>Les Gadides.</i>	230
1° La Morue.	
2° L'Eglefin ou Anon.	
3° Le Colin Noir.	
4° Le Merlan.	
5° Les Lingues.	
6° Le Brosme.	
7° La petite Lingue.	
8° Le Poutassou.	
9° Le Tacaud Norvégien.	
10° Les Loquettes ou Loches de mer (Motelles).	
b) <i>Les Clupéides.</i>	243
Le Hareng.	
c) <i>Les Pleuronectides ou Poissons plats</i>	248
1° Le Flétan.	
2° Le faux Flétan.	
3° Le Balai.	
4° La Plie ou Carrelet.	
5° La Limande.	
6° La Limande Sole.	
7° La Plie Cynoglosse.	
8° La Cardine.	
d) <i>Quelques autres poissons marins comestibles.</i>	256
1° Le Poisson rouge ou Chèvre.	
2° Les Poissons Chats ou Loups.	
3° Le Cycloptère.	
4° La Baudroie.	
5° Les Grondins.	
6° L'Argentine.	

- 7° Le Saumon et la Truite de mer.
- 8° Le Capelan.
- 9° Le Lançon et l'Equille.
- 10° Le Maquereau.
- 11° Les Raies.
- 12° Les Squales.
- 13° Le Rat et la Chimère.

CHAPITRE III. — L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE EN ISLANDE..... 272

1° *La pêche de la Morue et des Gadides*..... 272

Epoques et Régions de pêche.

Les bateaux et le développement de la pêche maritime en Islande.

La pêche aux lignes :

Les lignes à mains.

Les longues lignes ou palangres.

Les appâts.

La pêche aux filets.

La pêche au chalut.

Le traitement des produits de la pêche :

La préparation du Stockfish.

La salaison de la morue et la préparation du Klippfish.

L'utilisation des déchets.

Les résultats.

2° *La pêche du Hareng*..... 304

Historique.

Epoques et Régions de pêche. Engins.

Traitement des produits.

Les résultats.

3° *Pêches locales ou régionales. Pêches anciennes*..... 316

Pêche des Requins.

Pêche des Phoques.

Pêche de la Baleine.

CHAPITRE IV. — LES PÊCHEURS ÉTRANGERS SUR LES FONDS DE PÊCHE D'ISLANDE. . 323

1° *Les Pêcheurs Français*..... 324

Evolution de la pêche.

Les voiliers.

Lieux et Epoques de pêche. Engins.

Les chalutiers.

Lieux et Epoques de pêche.

Le traitement des poissons pêchés.

Les faux poissons et les déchets,

Les résultats.

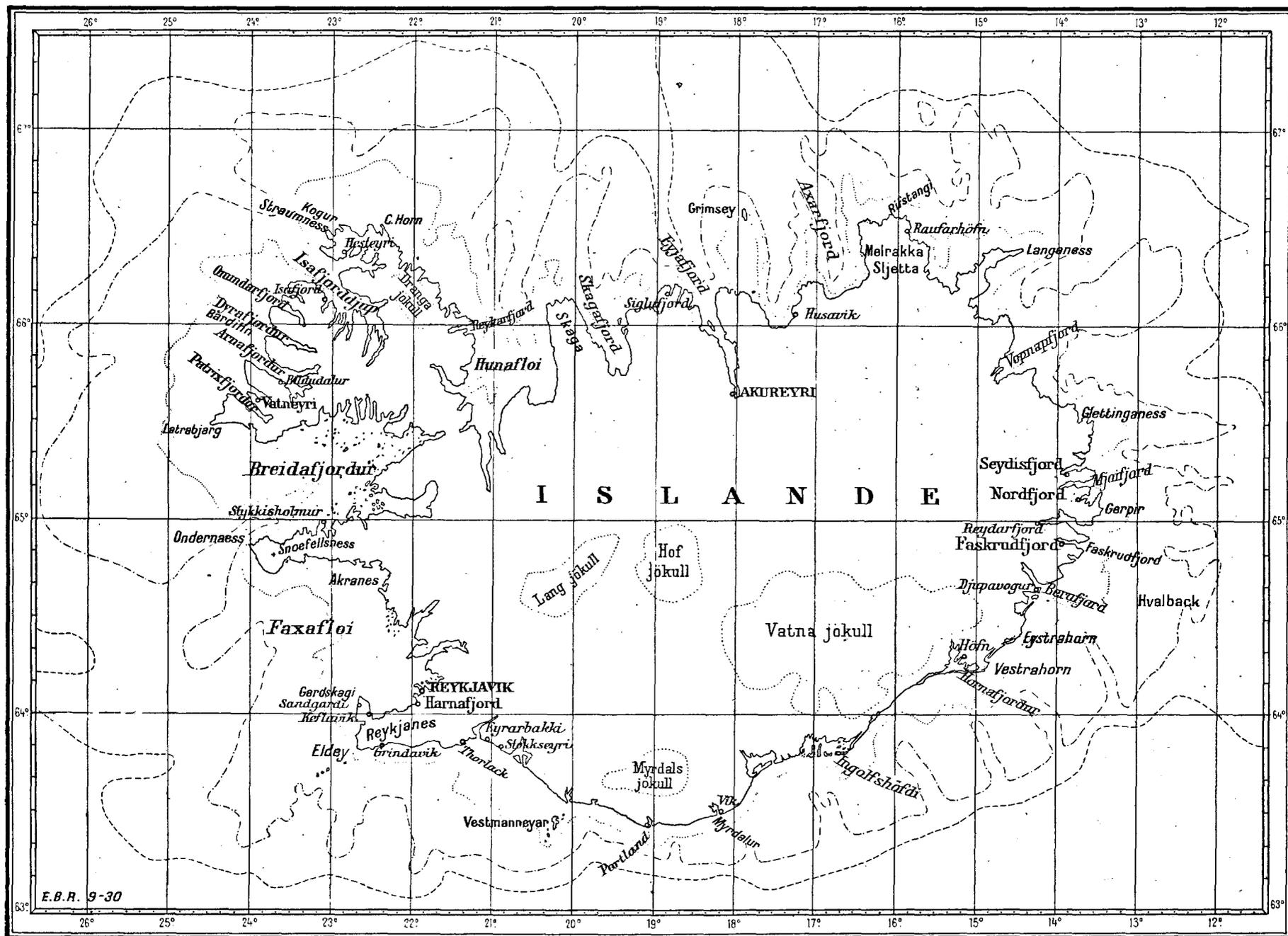
	Pages
2° <i>Les Pêcheurs des autres Nations.</i>	340
Les Féringiens.	
Les cordiers norvégiens.	
Les cordiers anglais.	
Les schooners américains.	
Les chalutiers étrangers.	
Les chalutiers anglais et allemands et la pêche fraîche en Islande.	345
Les bateaux.	
Analyse des captures.	
Les fonds de pêche au chalut sur la côte d'Islande.	
L'écoulement des produits de la pêche d'Islande.	351
CONCLUSION.	356
BIBLIOGRAPHIE.	363
APPENDICE I. — Les noms vulgaires de quelques points remarquables de la côte d'Islande	366
APPENDICE II. — Quelques noms islandais utiles à connaître et leur signification.	368
APPENDICE III. — Les fonds de pêche au chalut sur la côte d'Islande relevés mois par mois	369

LES DIFFÉRENTES RÉGIONS DE LA CÔTE D'ISLANDE

Pour éviter toute confusion dans l'esprit du lecteur et ne pas avoir à préciser à tout instant, dans le cours du travail les limites géographiques des différentes régions de la côte d'Islande, nous tenons à fixer, dès maintenant, les limites qui ont été assignées aux grandes régions naturelles de la côte d'Islande :

- Côte *Sud* : de Eystra-Horn à Reykjanes.
- Côte *Sud-Ouest* : de Thorlack à Ondverdarnes.
- Côte *Ouest* : de Reykjanes au Straumnes.
- Côte *Nord-Ouest* : du Staalbiarg Huk (Bjartangar ⁽¹⁾) au Straumnes.
- Côte *Nord* : du Straumnes à Langanes.
- Côte *Nord-Est* : de Rifstangi (Revsnaes) à Glettinganes.
- Côte *Est* : de Langanes à Eystra-Horn.
- Côte *Sud-Est* : de Berufjordur à Ingolfshöfði.

(1) *Bjartangar* appelé aussi *Latrabjarg*.



E.B.R. 9-30

PLANCHE I. — La côte et les principaux ports de pêche d'Islande.

- - - - - Isobathe 400 mètres.
 - - - - - Isobathe 200 mètres.
 Isobathe 100 mètres.
 (Au lieu de Ondernaess, lire Öndverðarnes).

CHAPITRE PREMIER

L'HYDROLOGIE DES MERS D'ISLANDE

Avec ses 105.000 kilomètres carrés, le cinquième environ de la superficie de la France, l'Islande est, après l'Angleterre, l'île la plus grande d'Europe.

Située dans l'Atlantique Nord-Ouest, en bordure du Cercle Arctique, entre le 63°24' et le 66°32' de latitude, elle apparaît, entre le 13°30' et le 24°30' de longitude Ouest (Greenwich), émergence d'une vaste terre aujourd'hui disparue qui, aux temps tertiaires, reliait encore le Groënland, en Amérique du Nord, au Nord-Ouest de l'Europe et dont les vestiges se retrouvent encore, aux Shetlands et aux Feroës, sur la grande route marine qui relie l'Islande au continent.

Cinq cent milles marins environ la sépare de l'extrême pointe Nord-Ouest des Hébrides, en Ecosse; six cent milles de la côte norvégienne et deux cent quarante milles seulement des côtes les plus voisines du Groënland.

Six mille kilomètres de côtes, largement découpées de baies et de fjords profonds, offrant, dans bien des cas, de sûrs refuges aux navigateurs, enserrant une terre couverte de hautes montagnes, de glaciers, de neiges perpétuelles et de laves volcaniques, et où, l'activité humaine, ne pouvant se développer dans ces régions arides, s'est reportée vers les Terres Basses, couvrant à peine le septième de la superficie totale et se prêtant à une difficile culture ou à l'élevage, puis, surtout, vers la mer.

Celle-ci offre aux Islandais des ressources considérables, faisant, on peut le dire, la prospérité économique de ce petit pays et provoquant parmi une vaillante population maritime répartie dans les nombreux fjords de la côte, une activité toute spéciale.

*
* *

La mer autour de l'Islande est particulièrement riche en poissons, et ses fonds de pêche, facilement accessibles autour de l'île, sont vraisemblablement les meilleurs du monde.

Un vaste plateau continental, d'une superficie supérieure à celle de l'île elle-même, l'entoure et s'incline lentement sous les eaux jusqu'aux profondeurs de 200 mètres (fig. 1). Répétant grossièrement sur ces bords les contours de la côte émergée, il atteint, par endroits, une largeur de plus de 100 kilomètres. C'est sur ce plateau, et aux accores, plus abruptes mais néanmoins accessibles de ce plateau, que se pratique la pêche, et, les conditions hydrologiques particulières à cette région y amènent une faune ichthyologique non seulement extrêmement riche en espèces mais encore extrêmement abondante pour chaque espèce.

Ce plateau continental qui entoure l'Islande est, lui aussi, un vestige de cette ancienne terre qui reliait le Nord-Ouest de l'Europe au Groënland; et, si nous suivons sur la carte marine la ligne des fonds de 600 mètres entre les Shetlands et le Groënland, nous voyons que, de chaque côté de l'Islande, au Nord comme au Sud, cette ligne se

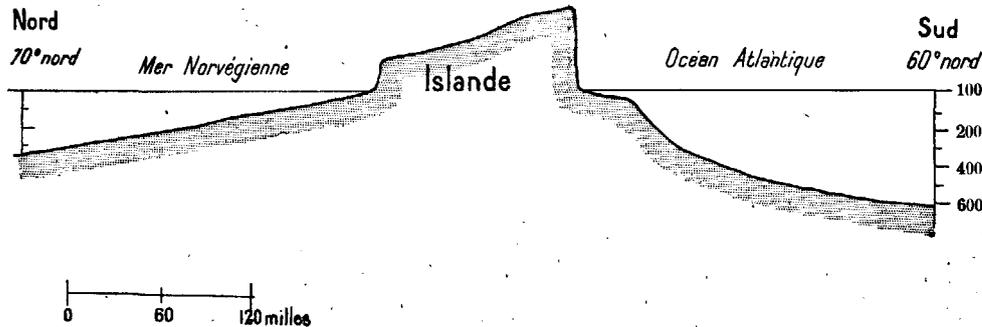


FIG. 1. — Coupe N.-S. suivant le 17° degré de longitude W.

prolonge vers les deux continents et délimite ainsi une large bande sous-marine aux profondeurs inférieures à 600 mètres : véritable crête dont les bords s'affaissent rapidement de chaque côté vers les grandes profondeurs océaniques. C'est le seuil Wyville-Thomson (fig. 2 et 3).

Cette crête sous-marine, véritable chaîne de montagnes immergée entre l'Europe et le Groënland, constitue la limite naturelle de deux mers, le seuil où viennent s'affronter deux domaines maritimes aux conditions hydrologiques distinctes :

Au Sud, l'Atlantique Nord, aux eaux relativement chaudes et salées;

Au Nord, la Mer Norvégienne (Islandais : Nordhurhafid) aux eaux polaires et arctiques, froides et dessalées.

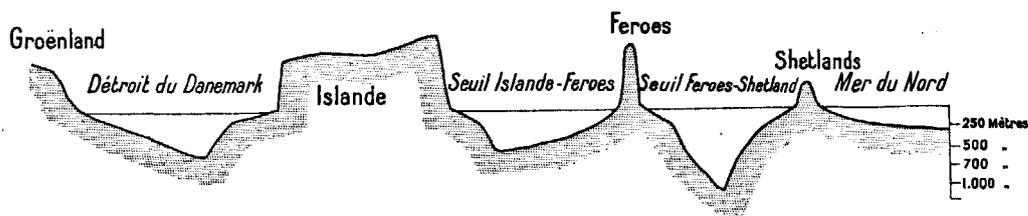


FIG. 2. — Section Groënland-Shetlands montrant les terres émergées et les seuils immergés de la crête Wyville-Thomson.

Mais, le seuil Wyville-Thomson, dont la profondeur atteint presque partout 500 mètres, est loin de constituer une barrière infranchissable, s'opposant à tout mouvement des eaux entre ces deux domaines. Par dessus la crête immergée, jalonnée par les archipels ORKNEYS-SHETLANDS, les FEROËS et l'ISLANDE, trois cols principaux : le premier entre les Shetlands et les Feroës, le deuxième entre les Feroës et l'Islande,

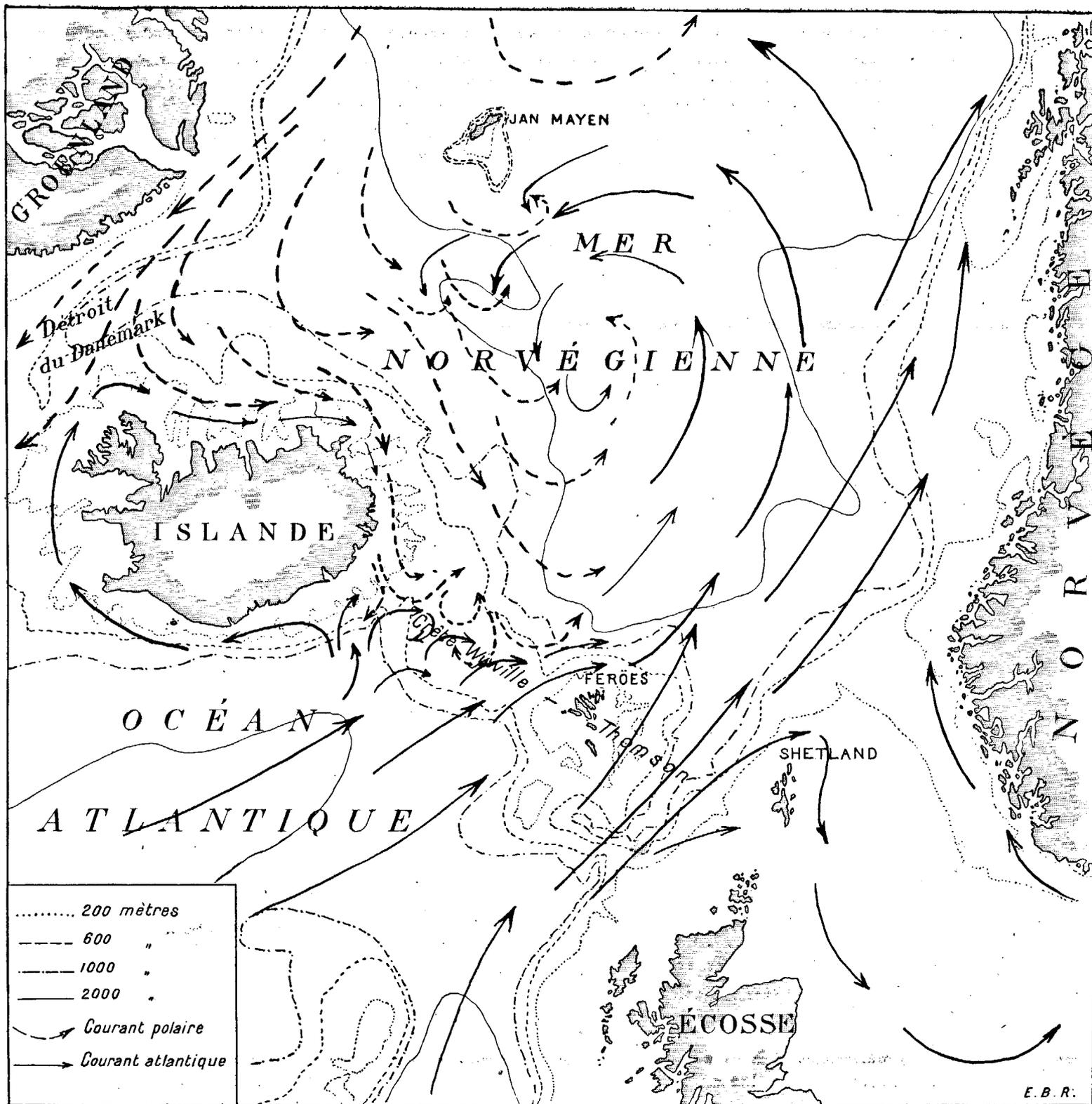


PLANCHE II. — FIG. 3. — Les grands courants de la mer Norvégienne et de l'Atlantique Nord-Est.

E. B. R.

et le dernier : le Déroit du Danemark, entre l'Islande et le Groënland, permettent des échanges constants, plus ou moins importants suivant les années ou les saisons, entre les eaux de ces deux grands domaines.

Les conditions physiques de ces eaux faciliteront, de plus, les échanges par dessus le seuil immergé.

Froides, d'une température inférieure à 3°, de salure faible (de 34,5 à 35 ‰), les eaux polaires et arctiques de la Mer Norvégienne, plus denses que les eaux atlantiques à température supérieure à 6° et de salure de 35 à 35,5 ‰, occuperont les couches profondes et s'écouleront en profondeur sur le seuil sous-marin, pour se glisser dans le bassin atlantique, sous les eaux de ce domaine. Inversement, les eaux atlantiques, plus légères, franchiront le seuil en surface et transgresseront largement par dessus les eaux plus denses de la Mer Norvégienne.

De grands mouvements d'eaux s'établiront ainsi d'une façon régulière, constituant de grands courants de direction sensiblement constante, et, suivant l'axe desquels les particules d'eaux transportées conserveront longtemps leurs caractéristiques originales.

Contrariées ensuite dans leurs mouvements sous l'influence de causes diverses, ces grandes masses d'eaux viendront petit à petit se mélanger avec les eaux du domaine envahi, modifiant ainsi, de chaque côté du seuil, le régime hydrologique normal suivant leur importance selon les saisons ou les années.

D'une manière très générale, et sans vouloir entrer dans les détails, c'est principalement aux deux extrémités du seuil Wyville-Thomson, par les cols extérieurs de la chaîne, que se font les échanges (fig. 3, Pl. II).

Vers l'Est, par le Déroit des Feroës-Shetland, sensiblement plus profond, les eaux atlantiques chaudes et salées s'insinuent dans la Mer Norvégienne et s'étalent amplement dans la partie orientale de cette mer.

Vers l'Ouest, le long de la côte Est du Groënland, ceinturée par la banquise, les eaux polaires, au contraire, s'écoulent largement vers le Sud, par le Déroit du Danemark, pour former le *Courant du Labrador* qui va descendre le long de la côte Est d'Amérique.

Entre l'Islande et les Feroës, par le col médian, au-dessus du seuil Wyville-Thomson, légèrement surélevé dans cette région et élargi autour des Feroës et de l'Islande, les échanges seront de moindre importance. Les deux masses d'eaux s'affronteront au niveau du seuil, et, les eaux atlantiques, arrêtées par le seuil surélevé et la masse dense des eaux froides de la mer Norvégienne occupant les couches profondes du seuil, rebrousseront chemin, obliquant vers l'Ouest pour longer la côte Sud d'Islande.

Venant se heurter, bientôt, aux eaux froides du courant du Labrador, elles s'insinueront alors dans le Déroit du Danemark, entre les eaux froides et la côte d'Ouest d'Islande, donnant naissance au *Courant d'Irminge*, d'origine atlantique par conséquent, qui contourne la pointe Sud-Ouest d'Islande pour se diriger vers le Nord.

Bordées à l'Ouest par les eaux froides du Courant du Labrador, ces eaux Atlantiques, chaudes et salées, du Courant d'Irminge, poursuivent donc leur route le long de la côte Ouest d'Islande.

Mais, arrivées au Nord de l'île, à quelques soixante à soixante-dix kilomètres du Cap Nord, elles rencontrent encore des eaux froides, sous la forme d'une masse d'eau issue du grand courant de la côte Est du Groënland, à la hauteur de l'île Jan Mayen, et

se dirigeant vers la côte Nord d'Islande. Elles changent de route une autre fois; et, accompagnant en direction les eaux froides de ce courant polaire vers la pointe de Langanes, à l'extrémité Nord-Est de l'Islande, ces eaux atlantiques du Courant d'Irminger doivent encore venir se glisser entre les eaux froides du courant polaire et la côte.

Le long de ce trajet sur la côte Nord d'Islande, les eaux atlantiques vont en se diluant de plus en plus, perdant leur température et leur salinité élevées. Au delà de Langanes, elles ne forment plus qu'une mince bande étroite descendant le long de la côte Est de l'île, bande qui disparaît finalement, dominée par les eaux froides du courant polaire ayant contourné la côte dans la même direction, et qui, venant se heurter, à la hauteur du seuil Wyville-Thompson, à la masse des eaux chaudes atlantiques, les obligent, ainsi que nous l'avons vu, à contourner l'île par l'Ouest.

*
**

L'Islande se trouve, ainsi, entourée d'un système de courants qui tournent autour de l'île dans le sens des aiguilles d'une montre (1) (voir fig. 3).

Ces courants sont, dans l'ensemble, chauds sur la côte Sud, Ouest et Nord, froids sur la côte Nord et Est. Mais, dans le cours de l'année, ces deux courants principaux subissent des changements remarquables. C'est ainsi que, pendant l'été, le courant chaud atlantique ou courant d'Irminger augmente d'importance et, prenant toutes les apparences d'un mouvement transgressif de ses eaux salées et chaudes vers la côte Ouest et Nord de l'île, vient faire sentir son influence dans ces régions : la température des eaux s'élève, leur salinité augmente.

En hiver, au contraire, les conditions polaires dominant et les eaux atlantiques paraissant régresser vers l'Ouest et le Sud, le courant d'Irminger s'atténue considérablement sur la côte Nord, faisant place aux eaux froides et dessalées du courant polaire.

Suivant les saisons le régime des eaux varie ainsi sur toute la côte d'Islande.

Au début de printemps, en avril, le contraste sera très marqué entre les eaux du Nord et celles du Sud de l'île.

Sur la côte Sud, en se déplaçant vers l'Ouest de Vestrahorn au Staalbjerg Huk, les eaux indiqueront une température de 5° à 7° sur le fond; tandis qu'en remontant vers l'Est, sur la côte Nord, les eaux rencontrées indiqueront, sur le fond, une température de 0° à 2°, marquant ainsi une différence plus grande (6°5 à 1°5) entre les eaux du Sud et du Nord de l'Islande qu'entre celle du Sud de l'Islande (6°5) et celle du Nord de l'Irlande, situées à plus de 500 milles au Sud et indiquant, à la même époque, une température de 8°5 (fig. 4).

Dans le Nord-Ouest de l'Islande, en avril, les conditions sont intermédiaires et la température sur le fond va de 2° à 3°.

Mais, dès avril, la transgression des eaux chaudes atlantiques se fait sentir sur la côte Ouest; et, d'avril en juin, l'isotherme de 6°, situé au début d'avril à la hauteur de Reykjanes, se déplace vers le Nord, gagne deux degrés en latitude et atteint le Staalbjerg (fig. 2). Sur la côte Nord, la limite des eaux froides à 1° est également repoussée vers l'Est et dépasse Langanes. Le mouvement s'accroît pendant tout l'été et une partie

(1) Abstraction faite, bien entendu, des courants de marée.

de l'automne, et, en juillet, la température des eaux sur la côte Nord atteint de 4° à 9° sur le fond, puis de 6° à 9° en août; tandis que, sur la côte Sud, où les conditions sont plus constantes, la température monte graduellement, atteignant de 8° à 11° en juillet, de 7° à 11° en août. Après l'automne, les eaux chaudes se retirent lentement et les conditions hivernales que nous avons déjà rencontrées en avril sur les différentes régions de la côte s'établissent peu à peu.

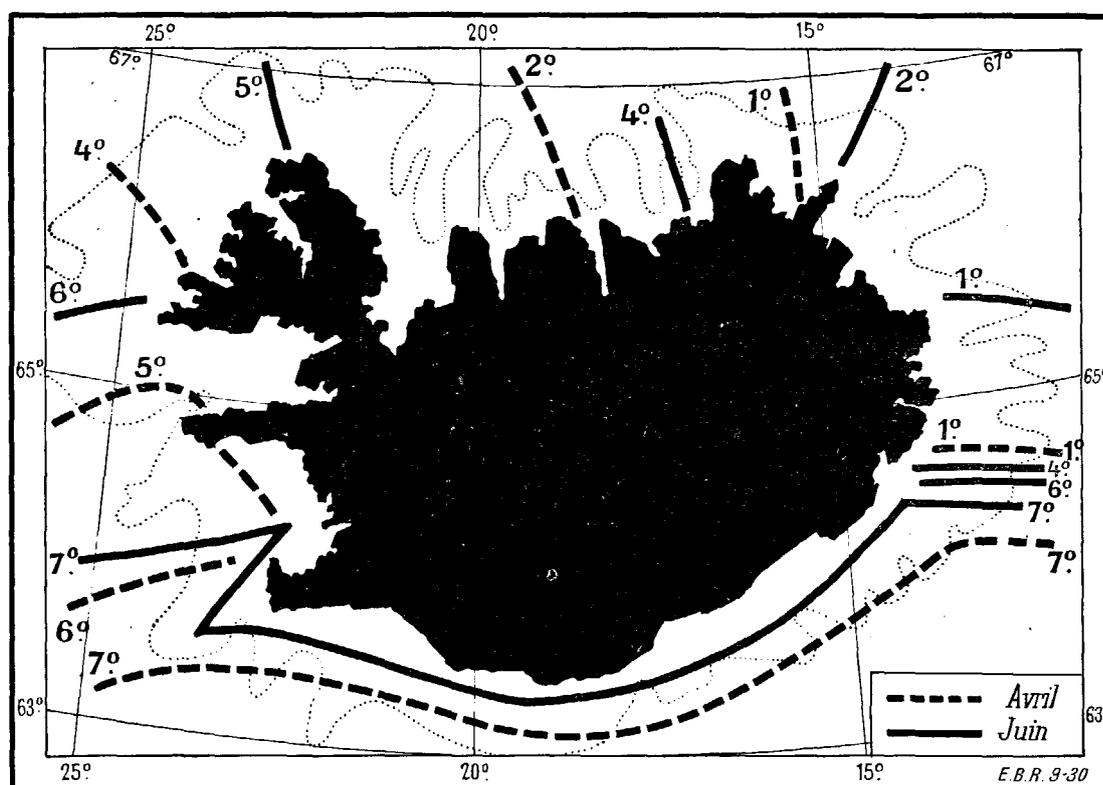


FIG. 4. — Isothermes sur le fond autour de l'Islande.

Sur la côte Est, à la hauteur du Seuil Feroës-Islande, dans la région où les eaux chaudes atlantiques venant du Sud rencontrent les eaux polaires venant du Nord, un contraste très net des températures marque la rencontre des eaux des deux domaines : les eaux de la côte Sud-Est participant du domaine atlantique, leur température avoisinant 5° en hiver, s'élève graduellement au cours de l'été; tandis que les eaux de la côte Nord-Ouest, participant du domaine polaire et ne subissant, au cours de l'été, que l'influence très atténuée des eaux atlantiques du courant d'Irminger, conservent, pendant toute l'année, leur caractère polaire et leur température ne s'élève guère au-dessus de 3° pendant les mois d'été. Ces variations brusques de température à la rencontre des deux domaines constitueront, selon divers auteurs, une barrière effective pour les échanges de poissons entre les régions Sud et Est.

Ces conditions hydrologiques toutes particulières et totalement différentes suivant les régions de la côte d'Islande exercent une grande influence sur la répartition des espèces de la faune marine islandaise.

Sur les côtes Sud et Ouest, la faune présente un caractère nettement atlantique : c'est la faune type de l'Atlantique Nord. Sur la côte du Nord-Est et surtout sur la côte Est, la faune est arctique. Sur la côte Nord-Ouest, les conditions hydrologiques étant intermédiaires entre le Sud-Ouest et l'Est, la faune est mélangée : les espèces atlantiques et les espèces arctiques se rencontrent également.

La faune ichthyologique est, elle-même, un mélange des faunes Nord-atlantique et arctique; mais le caractère atlantique domine et la majorité des poissons rencontrés sont ceux du Nord de l'Europe. Nous constaterons cependant, plus tard, que certaines espèces européennes comme celles de la famille des Labridés ou des Cyprinidés sont totalement absentes; d'autres, comme celles de la famille des Scombridés, sont rares ou exceptionnelles; par contre, nous constaterons aussi la présence d'espèces nouvelles, appartenant à la faune du Nord-Est de l'Amérique ou du Groënland et à caractère nettement arctique, venues remplacer dans les eaux froides du Nord et de l'Est de l'île les espèces atlantiques absentes.

Les changements saisonniers exercent également une grande influence sur la répartition de ces espèces ichthyologiques. C'est ainsi que la morue, par exemple, qui recherche pour pondre des eaux tièdes et peu profondes rejoindra, en hiver, les eaux atlantiques sur le plateau continental au Sud et au Sud-Ouest de l'île. Après la ponte, ce poisson recherchant des eaux froides et plus profondes, émigrera sur les côtes Nord et Est où l'attirera, en outre, une faune pélagique extrêmement abondante.

La plupart des poissons comestibles de l'Islande suivront les mêmes mouvements, recherchant les eaux chaudes du Sud et du Sud-Ouest au moment de la ponte, visitant ensuite les eaux froides du Nord et de l'Est à la recherche d'une nourriture abondante, tandis que les alevins, dérivant avec les courants, qui, on se le rappellera, contournent l'île dans le sens des aiguilles d'une montre, seront transportés le long des côtes Ouest, Nord et Est, où ils stationneront jusqu'à leur première maturité, qui les ramènera vers les eaux chaudes du Sud et du Sud-Ouest.

La succession saisonnière des pêches se conformera au mouvement général des eaux réglant les déplacements du poisson que nous venons de généraliser.

La campagne de pêche d'hiver, qui a lieu de janvier à mai, se fera sur la côte Sud et Sud-Ouest de l'île; et, à mesure qu'approchera l'été, la pêche se transportera vers le Nord en se déplaçant, autour de l'île vers l'Ouest, pour donner lieu à une saison dite d'été qui se poursuivra sur la côte Nord et Nord-Est jusqu'à la mi-automne. Puis, les pêcheurs, suivant le poisson qui regagne les frayères, reviendront sur la côte Sud pour une nouvelle saison d'hiver.

CHAPITRE II

LES POISSONS MARINS COMESTIBLES
DE LA FAUNE D'ISLANDE

Dans cette liste des **Poissons de la Faune Marine d'Islande**, les principales espèces comestibles, seules, ont été retenues.

Nous y avons, cependant, ajouté quelques espèces non comestibles, sans importance économique directe, mais néanmoins intéressantes à connaître pour le rôle qu'elles peuvent être amenées à jouer dans la répartition des espèces comestibles sur cette côte et, par suite, dans l'économie de la pêche.

Les espèces rares ou qualifiées telles n'ont pas trouvé place dans cette liste.

Les chiffres () suivant les noms français, reportent le lecteur à la page correspondante du « **Catalogue Illustré des Animaux Marins Comestibles des Côtes de France et des Mers limitrophes** » publié par les soins de l'**Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes**, où une description sommaire, une figure des espèces mentionnées, ainsi que leur appellation dans les différents pays pourront être retrouvées.

Les espèces particulières à la faune d'Islande et non signalées dans ce **Catalogue** ont été brièvement décrites aux pages indiquées dans la dernière colonne.

L'indication des auteurs ayant créé les espèces a été intentionnellement omise après les noms scientifiques, étant donné le but uniquement documentaire du présent ouvrage.

NOMS LATINS	NOMS FRANÇAIS	NOMS DANOIS	NOMS ISLANDAIS
Poissons cartilagineux.			
<i>Chiméroïdes</i> : LES CHIMÈRES.			
Chimoera monstrosa..	La Chimère (72)	Havmus.	Hafmus. Geirnytt.
<i>Squaloïdes</i> : LES SQUALES.			
Lamna cornubica.....	La Taupe. (18)	Sildehaj.	Håmeri.
Selache maxima.....	La Religieuse.	Brudge.	Beinhåkarl.
Squalus acanthias....	L'Aiguillat (28)	Pighaj.	Håfur.
Centrophorus squamosus	Le Requin chagrin. (30)		Raudhåfur.
Spinax niger.....	Le Chien noir.	Sorthajen.	Lodhåfur. (268)
Somniosus microcephalus (1).....	L'Apocale.	Havkal.	Håkarl. (270)
<i>Batoïdes</i> : LES RAIES.			
Raia radiata.....	La Raie radiée.	Tærbe.	Tindabikkja. (266)
Raia batis.....	Le Poche-teau blanc (42)	Skade.	Skata.
Raia fullonica.....	La Raie chardon. (52)	Gøgerokke.	Nåskata.
Poissons osseux.			
<i>Clupéïdes.</i>			
Clupea harengus.....	Le Hareng (10)	Sild.	Hafsild. Sild.
<i>Salmonides.</i>			
Salmo salar	Le Saumon (24)	Laks.	Lax.
Salmo trutta.....	La Truite de mer. (25)	Orrede.	Urriddi.
Argentina silus.....	L'Argentine (26)	Gulslaks.	Gullax.
Mallotus villosus.....	Le Capelan d'Islande.	Lodde.	Lodna (263)
<i>Anguillides.</i>			
Anguilla anguilla....	L'Anguille. (37)	Gaardaal.	All.
Conger conger.....	Le Congre (37)	Havaal.	Hafall.
<i>Scombresocides.</i>			
Ammodytes lanceolatus	Le Lançon (33)	Store Tobis.	Troönusili.
Ammodytes tobianus..	L'Equille. (34)	Lille Tobis.	Sandsili.
<i>Gadides.</i>			
Gadus callarias.....	La Morue. (183)	Torsk.	Porskur.
Gadus aeglefinus.....	L'Eglefin. (184)	Kuller.	Ysa.
Gadus merlangus.....	Le Merlan. (191)	Hvilling.	Lysa.
Gadus virens.....	Le Colin noir ... (193)	Sej.	Ufsi.
Gadus poutassou.....	Le Poutassou (190)	Kulmullen.	Kolmunni.

(1) *Acanthorhinus carcharias*.

NOMS LATINS	NOMS FRANÇAIS	NOMS DANOIS	NOMS ISLANDAIS
<i>Gadides (suite).</i>			
Molva molva.....	La Lingue. (199)	Lange.	Langa.
Molva byrkelage....	La Lingue bleue.	Blaalange.	Blålanga. (239)
Phycis blennoïdes....	La petite Lingue.. (201)	Skælbrosme.	Lilla brosma.
Motella cimbria.....	La Loche de mer.	Havkvabbe.	Blåkjafa. (243)
Merlucius merluccius.	Le Merlu. (197)	Kulmule.	Lysingur.
Brosmius brosmes....	Le Brosme.	Brosme.	Keila. (240)
<i>Anarrhichadies.</i>			
Anarrhicas lupus.....	Le Poisson- Loup .. (212)	Havkat.	Steinbitur.
Anarrhicas minor....	d°	Plettete Havkat.	Hlyri. (259)
<i>Lophiides.</i>			
Lophius piscatorius...	La Bau- droie .. (214)	Bredflabe.	Sköturselur. Kjaftagelgja.
<i>Pleuronectides.</i>			
Hippoglossus vulgaris.	Le Flétan. (167)	Helleflynder.	Flyddra. Spraka. Lúda.
Hippoglossus hippo- glossoides (1).....	Le faux Flétan.		Svarta spraka. (250)
Drepanopsetta plates- soïdes	Le Balai.	Haasing.	Skrápfliúra. (251)
Pleuronectes platessa.	La Plie... (172)	Rødspætte.	Sharkoli.
Pleuronectes limanda.	La Liman- de	Ising.	Koli. Sandkoli. Lúra.
Pleuronectes microce- phalus	La Liman- de-Sole.. (168)	Rødtunge.	Pykkvalúra.
Pleuronectes cynoglos- sus	La Limande Sa- lope.	Skærising.	Langlúra. (254)
Zeugopterus megasto- ma	La Cardine (163)	Glashvarre.	Stórkjåta.
<i>Socrpoenides.</i>			
Sebastes marinus.....	La Chèvre.	Rødfisk.	Stori Karfi. (256)
Sebastes viviparus....	d°	Lysuer.	Litli Karfi. (258)
<i>Triglides.</i>			
Trigla gurnardus.....	Le Grondin Gris ... (142)	graa Knurhane.	Urrari.
<i>Cyclopterides.</i>			
Cyclopterus lumpus et Eumicrotremus spi- nosus	Le Cycloptère.	Stenbider.	Hrognkelsi. (260) Raudmagi (må- le). Grasleppa (femelle).
<i>Scomberides.</i>			
Scomber scombrus.....	Le Maque- reau ... (57)	Makrelle.	Makrill.

(1) Reinhardtius hippoglossoides.

I. — LES GADIDES

La Morue

(Gadus callarias. LINNE.)

Danois : Torsk. Islandais : Porskur. Stütungur. Pyrsklingur. Seidi.

La Morue est, de toute la faune marine islandaise, le poisson le plus important pour la vie économique du pays. Sans exagération, il est possible de dire que toute l'activité de l'Islande s'est portée sur la pêche de ce Gadide et sur les industries connexes qu'elle entraîne. Un cinquième de la population totale en Islande vit de cette pêche, et, lorsqu'il est parlé du « fiskur » (le poisson), il ne peut être question que de la morue. C'est le poisson islandais par excellence.

Abondamment répartie sur toute la côte, on la rencontre également à toutes les profondeurs sur le plateau continental : du voisinage même de la terre, par quelques mètres seulement de profondeur, jusqu'aux accores du plateau, à 400 mètres, là où peuvent encore l'atteindre les chalutiers ou les cordiers pêchant aux grandes lignes de fond.

Mais c'est surtout entre 40 et 250 mètres, c'est-à-dire dans la partie la plus accessible du plateau continental, qu'elle abonde, pourchassée autour de l'île et à longueur d'année par les chalutiers et les cordiers de toutes nations.

La taille normale de la morue d'Islande, c'est-à-dire du poisson adulte, est de soixante-dix centimètres à un mètre. C'est le « Porskur » des Islandais, pesant de cinq à sept kilogrammes au sortir de l'eau. Mais, les individus plus grands, d'un mètre à un mètre cinquante, pesant de vingt à vingt-cinq kilogrammes, ne sont pas rares. Ce sont les « Fyritök » ou « Aular », et il est encore possible de rencontrer parfois certaines morues énormes, d'une brasse de long, « grandes comme des hommes » disent nos pêcheurs, et du poids respectable de quarante à cinquante kilogrammes.

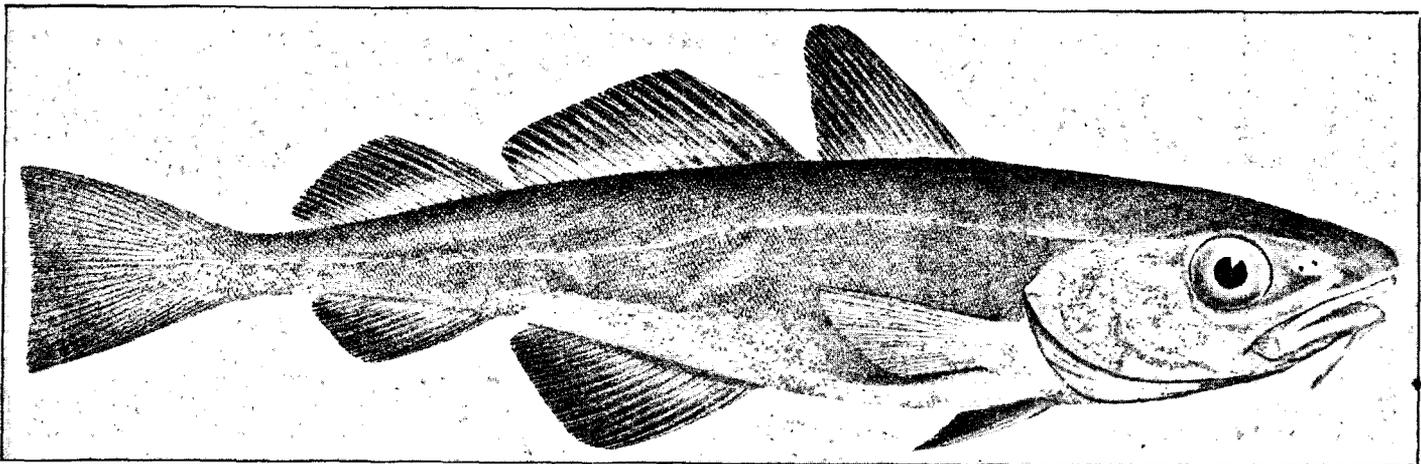
D'après SAEMUNDSSON, le record de taille a été atteint par une morue qui, salée et séchée, pesait encore 19 kilogrammes, ce qui devait faire, au sortir de l'eau, un poisson du beau poids de 70 kilogrammes.

Sur les côtes Nord et Est d'Islande, les morues sont, d'une façon générale, plus petites que sur les côtes Sud et Ouest, car on y rencontre moins d'adultes et davantage d'immatures.

Ces immatures ont reçu des appellations diverses suivant leur taille, et le nom de « Styttingur » ou « Stütungur », correspondant au terme « Sprag » employé par les Anglais, est réservé aux morues de 45 à 70 centimètres, tandis que les appellations de « Pyrsklingur » ou de « Kod » se rapportent aux petites morues de 25 à 45 centimètres, appelées « Codling » par les Anglais ou « Doggettes » par les Boulonnais. Les jeunes morues de l'année, d'une taille inférieure à 25 centimètres, sont, enfin, appelées « Seidi » ou « Blodseidi ».

La morue est, on le sait, un poisson de profondeur chassant, de préférence, sur le fond ou à quelques mètres au-dessus du fond, les animaux marins constituant l'essentiel de sa nourriture.

D'une voracité extrême, elle engloutit les espèces les plus diverses : des CRUSTACÉS : Nephrops ou Langoustines, Galathées, Pandalus, Hippolytes, Sclérocrangons, Hyas, Pugnogonides, Amphipodes, Euphausides; des MOLLUSQUES : *Cyprina islandica*, Seiches, Encornets (*Ommatostrephes*); des ANNÉLIDES, des ECHINODERMES : Etoiles de mer et Holothuries; des COELENTERÉS : Anémones. Elle pourchasse également les poissons de toutes tailles : Capelans, Lançons, Harengs, les Motelles, les Poutassous ou Merlans bâtards, les Plies cynoglosses, voire même les jeunes de son espèce, et suit les espèces migratrices dans leur déplacement autour de l'île ou dans leurs mouvements verticaux du fond vers la surface.



(Réduct. au 1/4.)

FIG. 5. — La Morue.

(Cliché Day.)

C'est ainsi qu'il est fréquent de voir la morue quitter les eaux profondes pour remonter vers la surface à la poursuite des bancs de Capelans, de Lançons, de Harengs ou d'Encornets; et, c'est un fait bien connu des pêcheurs islandais, qu'au printemps et en particulier dans le Sud-Ouest de l'île ou dans la Baie de Faxa, la morue monte en surface pendant le jour et qu'il devient difficile de la capturer au chalut.

La présence de petits poissons : Capelans ou Lançons, nageant près de la surface, est, en Islande, un mauvais présage pour le chalutier : la morue a quitté le fond à la poursuite de sa proie. La pêche reprend d'ailleurs quand ces petits poissons, disparaissant de la surface, ont regagné les profondeurs.

La morue d'Islande est adulte et pond pour la première fois quand sa taille atteint de 60 à 70 centimètres pour les mâles, et 70 à 80 centimètres pour les femelles. A ce moment, elle peut avoir de quatre à six ans. Mais la croissance de ce poisson étant variable suivant les régions de la côte d'Islande, ces chiffres ne sont applicables qu'aux morues dont le complet développement s'est effectué sur la côte Sud et Ouest. A mesure que l'on avance vers l'Est en contournant l'île par l'Ouest et le Nord, dans la même direction que les courants principaux, la croissance se ralentit et la maturité des morues qui ont grandi dans ces parages n'est atteinte qu'entre leur septième et neuvième année d'existence.

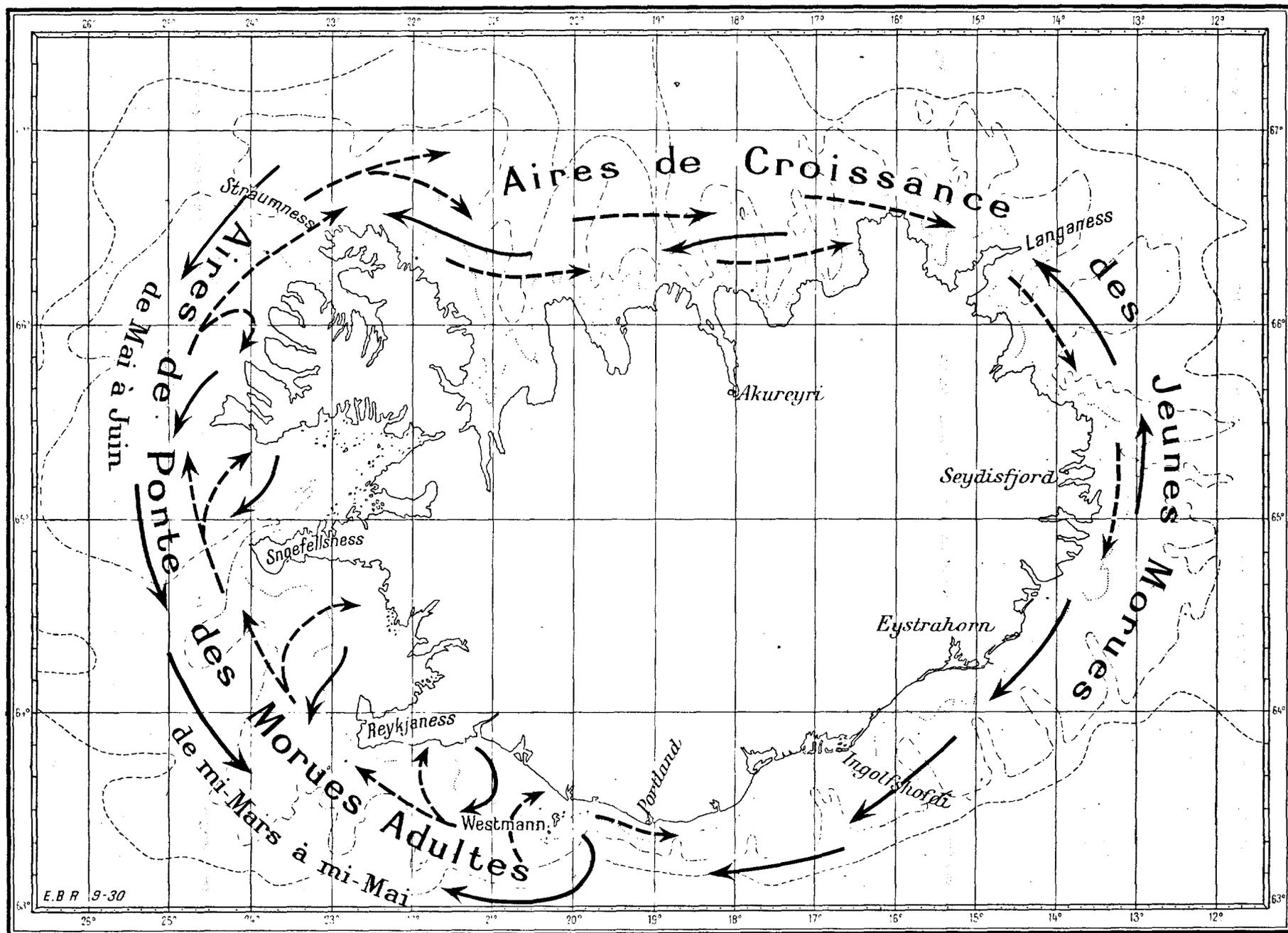


PLANCHE III. — FIG. 6. — Les déplacements de la Morue sur les côtes d'Islande.

- - - - -> larves; ———> adultes.

Arrivées à maturité, les morues adultes, mâles et femelles, recherchant les eaux plus chaudes, se rassemblent, dès la fin de décembre et en janvier, sur les frayères de la côte Sud et Ouest, où la ponte s'effectuera quelque temps après.

Celle-ci a lieu de l'équinoxe de printemps à la mi-mai, et, en particulier, dans la partie Ouest de la côte Sud, au large de Portland, vers les Westmann et Reykjanes, de mars à mai, sur les fonds de 80 à 150 mètres, dès que la température des eaux, dans cette région, atteint de 5° à 7°. Un mois environ plus tard, elle se fait dans l'Ouest : de Reykjanes au Straumnes, quand la température de l'eau, dans ces régions, s'est également élevée.

Parfois, suivant les années, la saison de ponte peut se prolonger tardivement et se poursuivre exceptionnellement dans la partie Ouest de la côte Nord.

Après la ponte, les reproducteurs se dispersent à la poursuite des poissons migrants : Capelans, Lançons, Harengs, et se rapprochent alors du rivage, dans les eaux peu profondes de la côte Sud et Ouest, où on les rencontre encore en quantités abondantes en mai et juin. En juillet, ils disparaissent, regagnant les eaux plus profondes ou remontant vers l'Ouest et le Nord à la recherche des bancs de Capelans, Lançons et autres migrants. Ils y séjournent jusqu'à l'hiver pour reparaître à nouveau, dès décembre, sur les frayères de la côte Sud et Sud-Ouest.

Les jeunes larves provenant de la ponte poursuivent, en grand nombre, leur développement sur les côtes Sud et Ouest et peuvent y rester jusqu'à leur maturité; mais la majeure partie d'entre elles, entraînées par les courants vers la côte Nord, puis ensuite au delà vers l'Est, accomplissent leur croissance dans ces régions. Leur maturité atteinte, un peu plus tardivement nous l'avons vu, elles rejoignent au début de l'année les frayères de la côte Sud et Ouest (fig. 6).

*
**

Ces quelques notions sur la biologie de la morue d'Islande nous permettront maintenant de mieux comprendre et de suivre les déplacements et les fluctuations saisonnières de la pêche de la morue dans ce pays.

La saison principale de pêche aura lieu chaque année, de janvier à avril, sur la côte Sud-Ouest de l'île. A cette époque et dans cette région, la ponte rassemblant les morues adultes et en état de se reproduire, la pêche sera abondante et les poissons de belle taille. C'est d'ailleurs la saison impatiemment attendue chaque année, non seulement par les Islandais, mais encore par les pêcheurs de toutes nationalités : Féringiens, Danois, Norvégiens, Anglais, Hollandais, Allemands, Belges et Français qui, dès le début de janvier, se retrouvent régulièrement dans ces parages. La pêche persiste, dans la région, généralement aussi bonne pour le chalutier que pour le ligneur, jusqu'à la fin d'avril ou la mi-mai. A cette époque, le poisson qui a pondu s'approche du rivage ou poursuit vers la surface les bancs de Lançons ou de Capelans. C'est la fin de la bonne saison et le pêcheur doit changer de parages pour retrouver la morue; car si ce poisson n'a pas complètement quitté la côte Sud et Sud-Ouest et peut faire encore l'objet d'une pêche continue pendant la saison d'été et d'automne, celle-ci est bien moins importante. Le pêcheur doit dès lors remonter vers la côte Nord-Ouest où la morue pond encore jusqu'à la mi-juin et persiste dans ces parages jusqu'au début de l'hiver, ou passer sur

les côtes Nord et Est, où, poursuivant les migrateurs, la morue abonde encore pendant une longue saison d'été : de juin à novembre.

Il nous apparaît maintenant, comme normal, que les morues les plus grosses se retrouvent chaque année de janvier à mai, au moment de la ponte, sur les côtes Sud et Sud-Ouest d'Islande. En dehors de la saison de ponte, ces morues adultes se retrouvent encore en majorité dans les eaux profondes de 100 à 200 mètres, tandis que dans les eaux peu profondes du voisinage de la côte domineront surtout les immatures de petite taille. Enfin, à mesure que l'on contournera la côte vers le Nord, la proportion des morues de petite taille ira en augmentant dans les captures. C'est ce qui apparaît, en effet, dans l'examen de la statistique suivante, donnant la proportion des morues de tailles diverses pêchées dans les différentes régions de la côte d'Islande (1) :

RÉGIONS DE PÊCHE	GRANDES MORUES au-dessus de 70 % %	MOYENNES ET PETITES au-dessous de 70 % %
Côte Sud	84	16
Côte Ouest	40	60
Côte Nord	38	62
Côte Est	34	66

Il est heureux de souligner, d'après l'avis autorisé de SAEMUNDSSON, que, malgré la pêche intensive dont ce poisson fait l'objet, il n'a pas été encore constaté de déplétion dans le stock des morues d'Islande.

L'Églefin ou Anon (Haddock)

(*Gadus aeglefinus*. LINNÉ.) *Danois* : Kuller. *Islandais* : Ysa.

L'églefin ou anon est, comme la morue, extrêmement abondant dans les eaux islandaises. Cependant, son apparition dans les diverses régions de la côte n'a plus la même régularité que celle de la morue. Ceci provient de ce que l'églefin, bien plus sensible aux variations de température et de salinité du milieu marin, recherche effectivement les eaux plus chaudes et plus salées de la côte Sud et Ouest, s'écarte des eaux froides et n'apparaît que rarement dans les eaux dont la température est voisine de zéro degré. On ne peut ainsi s'attendre à le trouver dans les eaux froides de la côte Nord et Est de l'île pendant les mois d'hiver. D'un autre côté, sensible aux variations de salinité, il s'écartera encore des fjords ou des estuaires où arrivent d'importantes quantités d'eaux douces.

L'églefin est donc un poisson du large et c'est par des profondeurs de 30 à 300 mètres que se rencontrent les adultes, en quantités tant soit peu abondantes, principalement sur la côte Sud et Ouest de l'Islande.

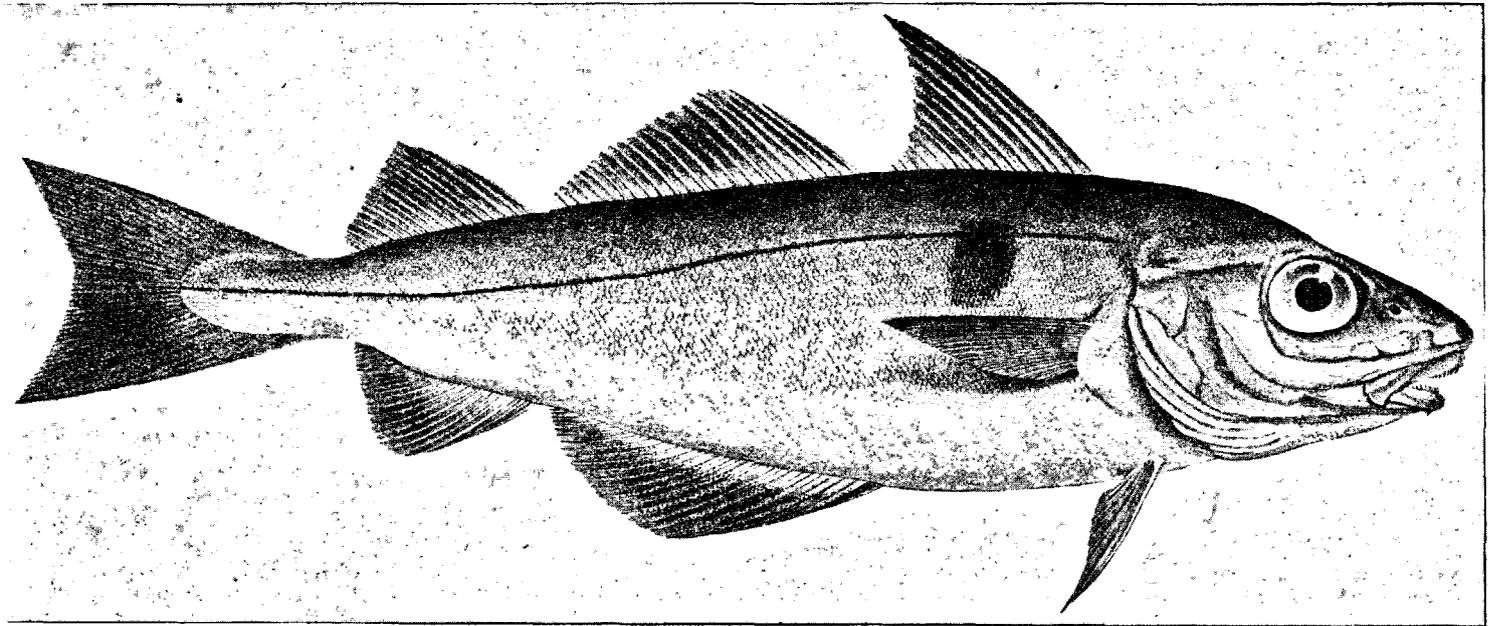
C'est également un poisson de fond comme la morue. Mais, contrairement aux autres Gadides, il n'exhibe que très rarement une tendance marquée à la vie pélagique, se maintenant de préférence sur les fonds doux de sable fin, sable vasard ou vase qu'il

(1) Bjarni SAEMUNDSSON. Oversight over Islands Fiske. Kobenhavn, 1909.

laboure de son museau pointu pour rechercher les MOLLUSQUES : *Syndesmia*, *Macoma*, *Cardium*, *Mytilus*, *Modiolis*; les ANNÉLIDES : *Lumbrinereis*, *Pectinaria*; les CHÉTOPODES ou les OPHIURES qui, dans ces régions, constituent la base de sa nourriture.

Il lui arrive cependant de pourchasser les petits poissons grégaires : Capelans, Lançons, Harengs, ce qui peut l'amener exceptionnellement, comme la morue, dans le voisinage de la surface ou dans la zone côtière et l'entraîner dans de longs déplacements à la poursuite de ces migrants.

L'églefin adulte atteint de 60 à 90 centimètres de long et pèse alors de 2 à 6 kilogrammes. Il atteint rarement un mètre de long, bien qu'on ait pu signaler parfois, dans les captures, quelques individus « records », et, en particulier un églefin de 112 centimètres de long, pesant vidé 16 kilogrammes et capturé en mai 1927 entre Ingolf et Portland.



(Réduct. au 1/3.)

FIG. 7. — L'Eglefin (Anon ou Haddock).

(Cliché Day.)

Les Islandais réservent le nom de « *Storýsa* » aux ânon de plus de 60 centimètres de long; appellent « *Midlungýsa* » ou « *Kurlysa* » ceux de 45 à 60 centimètres et « *Smaysa* » ou « *Lýsa* » (1) les petits individus de moins de 45 centimètres.

L'églefin pond dans les eaux chaudes du Sud-Ouest de l'Islande, par 80 à 150 mètres de profondeur, de Portland au Snœfell, d'avril à juin, un peu plus tardivement que la morue.

La ponte rassemble dans ces eaux, relativement chaudes et salées, les individus adultes âgés de quatre à cinq ans à leur première maturité sexuelle et ayant alors environ 50 centimètres de longueur.

Ici encore, comme chez la morue, les femelles sont généralement plus grandes

(1) Ce dernier nom peut prêter à confusion avec le merlan, également appelé « *Lýsa* » en Islandais.

que les mâles au moment de leur première maturité, et la croissance des individus s'étant développés dans les eaux plus chaudes du Sud et de l'Ouest est également plus rapide que celle des individus ayant grandi dans les mers froides du Nord et de l'Est.

Après la ponte, en mai et juin, les adultes « guais » (1) se dispersent et pénètrent dans les eaux peu profondes de la côte Sud et Ouest à la poursuite des bancs de lançons ou de capelans.

Les jeunes larves, entraînées par les courants, arrivent également dans le voisinage de la côte, ou, poussées plus loin, sont transportées sur les « pouponnières » de la côte Nord et Est où elles trouveront une nourriture abondante pendant la saison d'été et où viennent les rejoindre, dès juillet, deux semaines environ après la morue, les adultes à la poursuite des bancs migrateurs : lançons, capelans et harengs.

Les adultes qui, sur la côte Sud et Ouest, n'ont pas suivi les migrateurs dans leurs déplacements, s'écartent, vers la même époque, de la zone côtière pour regagner les eaux profondes. Ils sont remplacés par les immatures moyens et petits qui, venant du large, se tiennent dans les eaux peu profondes du voisinage de la côte de juillet à novembre, faisant l'objet d'une saison de pêche, dite d'été, sur la côte Sud et Sud-Ouest.

A l'approche de l'hiver, dès décembre, les adultes qui ont émigré vers le Nord et l'Est, quittent ces eaux alors froides et rejoignent les frayères du Sud et de l'Ouest où quelques mois plus tard doit se faire la ponte.

Bien que très estimé par les Islandais, qui le consomment surtout à l'état frais ou l'exportent séché et salé comme la morue, l'églefin ne fait pas l'objet d'une pêche particulière. Ce poisson est généralement capturé en même temps que la morue et à l'aide des mêmes engins : chalut, lignes ou cordes, filets ou seines. Les saisons de pêche seront également sensiblement les mêmes que celles de la morue, à savoir : une longue saison d'hiver sur la côte Sud et Ouest, de décembre à juillet, suivie dans la même région d'une saison d'été, bien moins importante, et où les captures sont en majeure partie constituées par des immatures de petite taille; puis, sur la côte Nord et Est, une seule saison, en été, de juillet à décembre.

Les jeunes églefins restant, en majeure partie, dans les eaux peu profondes du voisinage de la côte, par 10 à 50 mètres de fond, échappent pour la plupart à l'action destructive du chalut et des engins de pêche modernes. C'est vraisemblablement une des raisons qui fait que l'on ne constate pas encore de diminution dans le stock d'églefins d'Islande.

Le Colin noir

(*Gadus virens* LINNE.) *Danois* : Sej. *Islandais* : Ufsi.

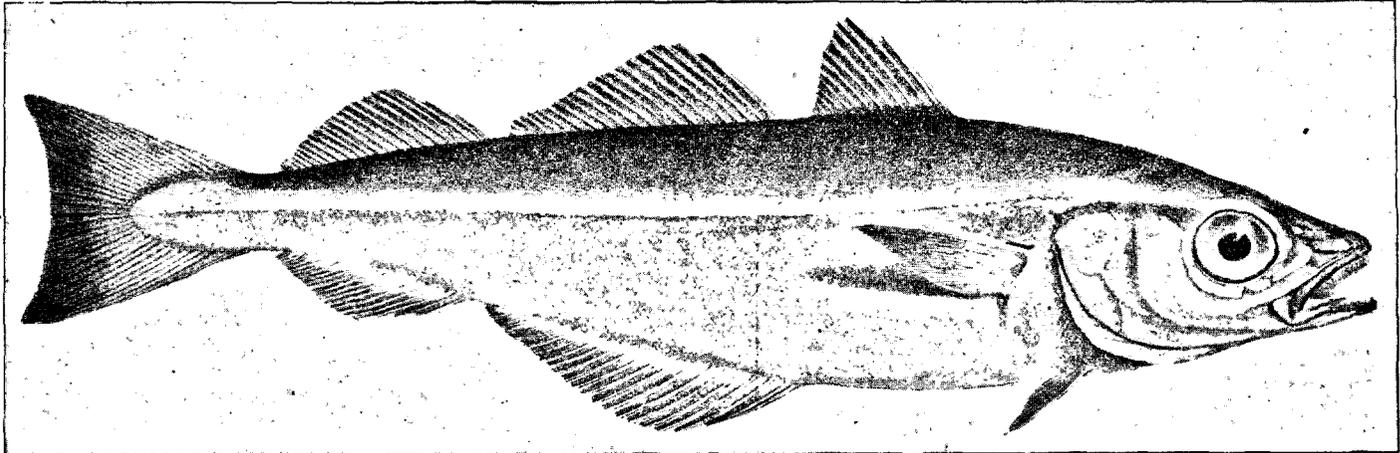
Bien qu'assez commun sur toute la côte, le colin noir est surtout un habitant des eaux chaudes du Sud et du Sud-Ouest de l'Islande où on le trouve fréquemment, en très grand nombre, du voisinage de la terre jusqu'à l'isobathe de 200 mètres.

Ces concentrations de quelque importance ont particulièrement lieu au début de l'année, au moment de la ponte qui, de février à avril, rassemble sur les bancs au large de la côte Sud et Sud-Ouest, les colins adultes, ayant atteint leur première

(1) Ce terme « guai », employé couramment pour les harengs, correspond au terme « spent » des Anglais, et se rapporte aux poissons ayant lâché leurs produits génitaux : œufs ou sperme.

maturité vers l'âge de cinq à six ans et longs de 60 centimètres à un mètre. Les Islandais appellent ces gros colins pesant de deux à neuf kilogrammes : « Storufsi » ou « Porskufsi ».

Après la ponte, les colins, comme la morue et le haddock, se dispersent sur les bancs de la côte Sud et Sud-Ouest à la poursuite des bancs de lançons, ou rejoignent, sur les côtes du Nord-Ouest, du Nord et de l'Est de l'île, les bancs de poissons migrateurs ou de plancton : (EUPHAUSIDES : Rhoda et Meganyctiphanes) qui constituent leur principale nourriture.



(Réduct. au 1/4.)

FIG. 8. — Le Colin Noir.

(Cliché Day.)

Les jeunes larves restent en grande majorité dans les eaux chaudes du Sud et du Sud-Ouest, une faible quantité seulement étant entraînée par les courants sur les côtes du Nord et de l'Est.

Les jeunes colins (« Varaseidi » ou « Smáufsi ») sont ainsi extrêmement abondants dans les eaux côtières du Sud et du Sud-Ouest, se tenant rarement sur le fond et menant une vie bien plus pélagique que la morue ou le haddock. On peut les observer fréquemment, en été, en bancs énormes, à la surface même de la mer, pénétrant dans les baies, les fjords où ils se maintiennent toute l'année et font l'objet d'une pêche active : soit à la senne tournante, soit au carrelet à mailles étroites (de 1 à 1 cent. 1/2), pendant les mois d'hiver de décembre à février, en Baie de Faxe : Kéflavik, Harnafjord, Reykjavik, ou un peu plus tôt, en automne, sur la côte Nord, et sur la côte Est : Nordfjord.

Après trois années ainsi passées dans les eaux côtières peu profondes, se nourrissant surtout de plancton et d'œufs de poissons, les jeunes colins immatures s'écartent de la côte et rejoignent, au large, les adultes. Ils se tiendront, dès lors, en pleine mer ne faisant que quelques rares apparitions à la côte. A l'âge de cinq à six ans, ils se retrouveront, dès février, sur les frayères de la côte Sud et Sud-Ouest, avec les colins ayant grandi dans les régions Nord et Est et dont la croissance, ainsi que nous l'avons déjà vu pour la morue et l'églefin, aura été moins rapide.

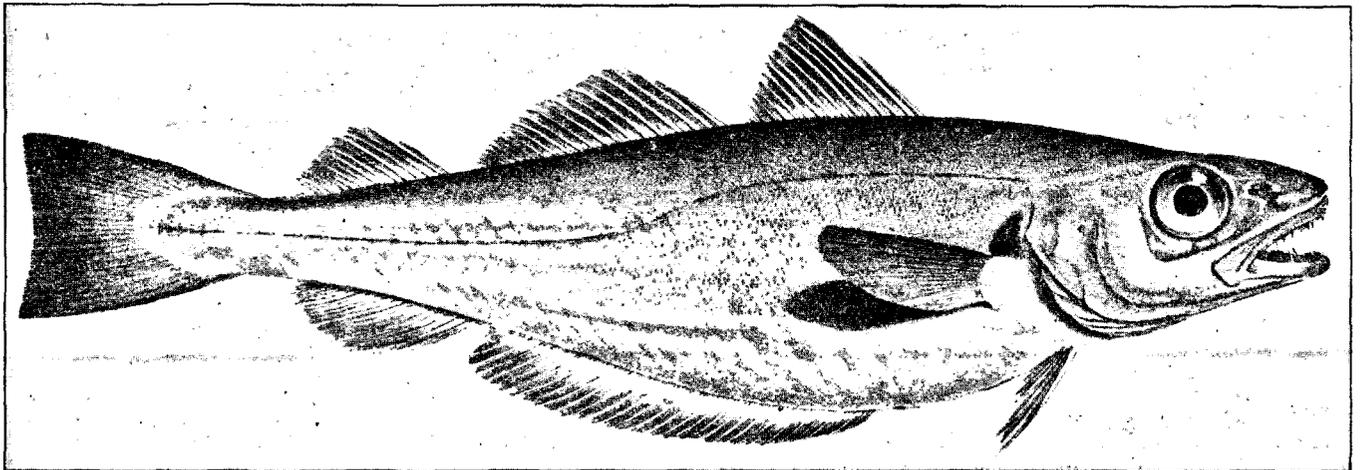
Moins estimée que celle de la morue ou de l'églefin, la chair du colin n'en est pas moins consommée à l'état frais par les Islandais, ou salée et séchée pour l'exportation.

Les jeunes immatures sont capturés, dans les fjords, à la senne, ou à la seine tournante sur les pêcheries de harengs, ou enfin, au carrelet. Les adultes qui se tiennent surtout en pleine mer, sont pêchés à la ligne avec les morues; au chalut ou encore dans les filets à morues. Sur la côte Sud, les colins abondent de février à avril; sur la côte Sud-Est, un peu plus tard : en mai, et on les pêche, enfin, sur la côte Nord-Ouest et Nord, au chalut comme à la ligne, pendant les mois d'été jusqu'à l'automne.

Le Merlan

(*Gadus merlangus* LINNÉ.) *Danois* : Hvilling. *Islandais* : Lysa.

Le merlan ne se trouve plus dans les eaux froides d'Islande avec la même abondance que dans les eaux plus tempérées de la Mer du Nord ou de l'Atlantique;



(Réduct. au 1/2.)

FIG. 9. — Le Merlan.

(Cliché Day.)

et, si les jeunes se retrouvent encore assez fréquemment sur toute la côte, les merlans adultes de 30 à 40 centimètres deviennent rares dans les eaux froides du Nord et de l'Est de l'île. Ce n'est que dans les eaux du Sud et du Sud-Ouest que l'on peut les retrouver en quelque abondance : la ponte ayant lieu dans ces régions d'avril à juillet et les adultes restant, après la ponte, dans ces mêmes parages où ils trouvent une nourriture suffisante parmi les bancs de lançons et de jeunes harengs, abondants à cette époque de l'année.

Peu d'adultes rejoignent les eaux froides du Nord et de l'Est après la ponte. Par contre, les jeunes de 20 à 25 centimètres sont abondants dans les fjords du Nord et de l'Est pendant l'été; mais leur apparition y est très variable et vraisemblablement liée aux conditions de température et de salinité du milieu marin.

Après un séjour de deux ou trois ans dans les eaux froides, les jeunes merlans rejoignent les eaux plus profondes, et, leur maturité atteinte vers l'âge de trois à quatre ans, regagnent les régions de ponte de la côte Sud et Sud-Ouest où ils se tiennent dès lors par des profondeurs de 80 à 100 mètres.

Les Islandais ne pratiquent pas de pêche particulière du merlan et les seules captures de merlans faites en Islande le sont par les chalutiers, principalement les étrangers.

Les Lingues

(*Molva vulgaris* FLEMING.) *Danois* : Lange. *Islandais* : Langa.

(*Molva byrkelange* WALBAUM.) *Danois* : Blaalange. *Islandais* : Blålanga.

La vraie lingue, poisson bien connu de nos pêcheurs, se rencontre encore en abondance dans les eaux d'Islande, particulièrement sur les côtes Sud et Ouest de l'île, où elle se retrouve en compagnie d'une cousine : la *Lingue bleue* (*Molva byrkelange*),

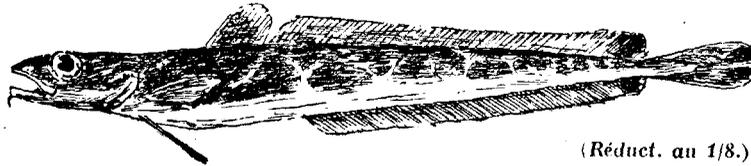
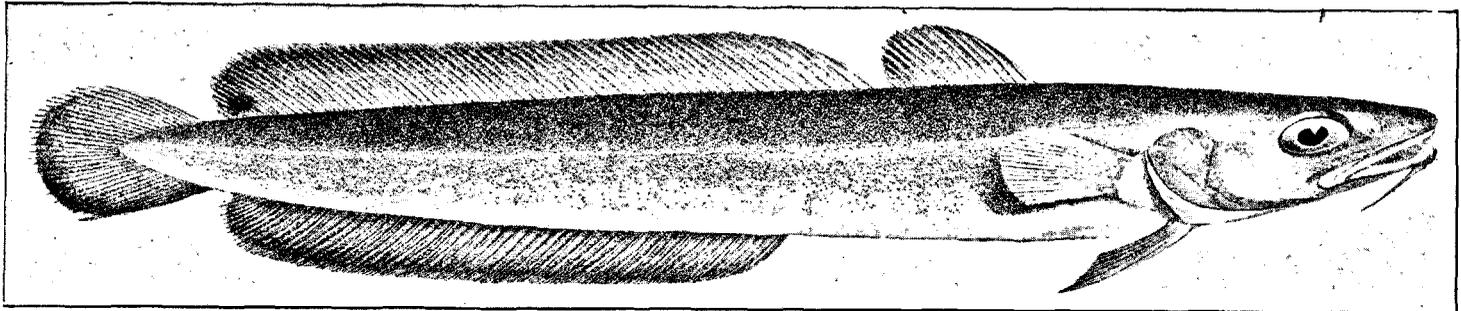


FIG. 10. — La Lingue bleue.

(Réduct. au 1/8.)



(Réduct. au 1/5.)

FIG. 11. — La Lingue.

(Cliché Day.)

à la taille plus élancée, à la tête plus courte et plus ronde, aux yeux plus grands, au barbillon mandibulaire plus petit, aux nageoires différentes et sensiblement plus allongées, et qui paraît, d'ailleurs, se tenir, au large de la côte Sud de l'île, à de plus grandes profondeurs.

Sur cette côte, la vraie lingue est abondante au printemps, autour des îles Westmann, puis, dans le Sud-Ouest, vers Reykjanes et le Snœfellsnes, où a lieu la ponte pendant les mois de mai et juin, un peu plus tardivement que la lingue bleue, bien moins abondante d'ailleurs et qui pond plus au large.

Après la ponte, les lingues se dispersent sur les fonds au large de la côte Sud et Ouest et ne remontent que rarement dans les eaux plus froides du Nord et de l'Est. En hiver, elles sont uniquement concentrées dans le Sud de l'île.

Les lingues adultes arrivent à maturité pour la première fois quand leur longueur atteint de 80 centimètres à un mètre. Elles sont alors âgées de huit à dix ans, les femelles étant encore d'une taille légèrement plus grande que celle des mâles.

La chair de la lingue, supérieure à celle du colin, ne vaut pas celle de la morue ou de l'églefin. Elle est toutefois préparée de la même façon et exportée salée et séchée. Le foie est recherché par les pêcheurs pour son goût délicat et sa richesse en huile.

Les lingues étant surtout des poissons de profondeur, leur pêche se pratique principalement aux palangres de fond. Elles sont également fréquentes dans les captures des chalutiers travaillant sur les côtes Sud et Sud-Ouest de l'Islande.

*
**

Deux autres Gadides de grande taille se rencontrent encore dans les eaux islandaises. Mais, bien que comestibles, leur importance est loin d'atteindre celle des espèces précitées; le *Brosme* ou « Torsk, « Tusk » des pêcheurs anglais, est encore conservé et traité de la même façon que la morue et l'églefin; la *Petite Lingue* est généralement complètement dédaignée, sauf par les chalutiers étrangers qui en rapportent, parfois, sur le marché anglais.

Le Brosme

(*Brosmus brosme* ASCANIUS.) *Danois* : Brosme. *Islandais* : Keila, Brosma.

Ressemblant à la lingue dans son allure générale, le brosmes en diffère cependant par une forme plus trapue avec la tête et la partie antérieure du tronc larges et

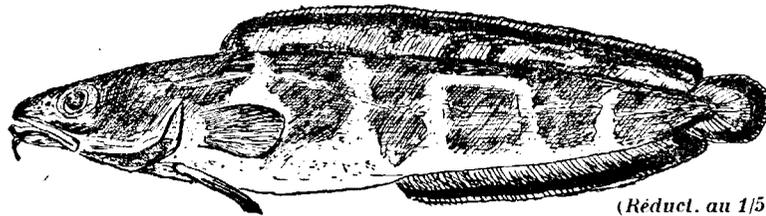


FIG. 12. — Le Brosme.

épaisses, la partie postérieure étant au contraire rétrécie et comprimée latéralement. De plus, une seule nageoire s'étend sur toute la longueur de la ligne dorsale tandis que chez les lingues elle était divisée en deux éléments d'inégale longueur. Comme coloration, le brosmes se rapproche encore de la lingue et de la morue.

Comme la lingue, c'est également un poisson de fond, se tenant de 150 à 1.000 mètres, de préférence dans le voisinage des fonds durs.

Au moment de la ponte, il se rapproche de la côte et se rencontre alors aux accores du plateau continental, sur la côte Sud et Sud-Ouest d'Islande, vers 200

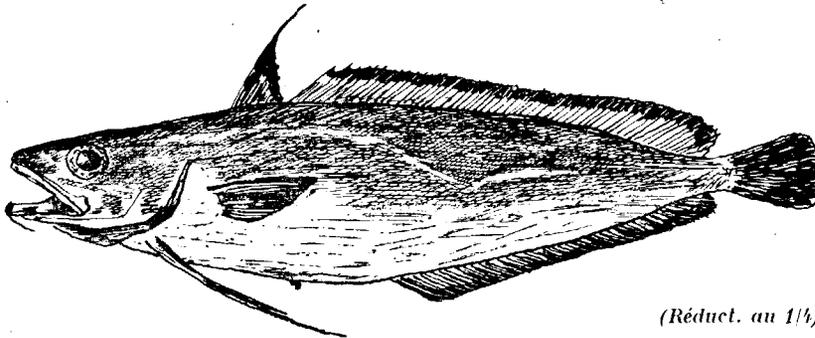
à 250 mètres de fond, pendant les mois d'avril et de mai. Les adultes ne s'écartent guère de ces parages, deviennent rares sur la côte Nord-Ouest et encore plus rares dans les eaux froides de la côte Nord et Est.

Les adultes ont de 50 centimètres à un mètre de long. Leur chair, qui est très estimée en Ecosse et dans les pays scandinaves, est moins recherchée par les Islandais, qui salent et sèchent cependant les brosmes capturés au chalut ou aux lignes de fond.

La Petite Lingue

(*Phycis blennoides* BRUNNICH.) *Danois* : Skaelbrosmé. *Islandais* : Litla brosma.

Beaucoup plus rare que les autres Gadides, la petite lingue ou « Forked Hake », « Fork-Beard » des Anglais, est néanmoins rencontrée de temps à autre, en profondeur, sur les fonds de chalutage aux accores du plateau continental, sur la côte Sud d'Islande : dans les parages des îles Westmann.



(Réduct. au 1/4)

FIG. 13. — La Petite Lingue.

Elle est reconnaissable à ses deux dorsales, son anale unique, un barbillon à la mandibule et surtout, par ses nageoires ventrales réduites à un seul rayon très allongé et bifide.

Sa chair est peu estimée, bien que d'une qualité comparable à celle du merlan. Elle est rarement conservée par les pêcheurs.

*
**

D'autres Gadides, de plus petite taille, abondent encore dans les eaux islandaises. Ils ne font l'objet d'aucune pêche parce que dédaignés et considérés comme non comestibles. Ils sont néanmoins intéressants à connaître pour le pêcheur, par le rôle indirect qu'ils peuvent jouer dans le rendement de la pêche.

Ces poissons de petite taille constituent, en effet, à certaines époques de l'année, un élément important du régime alimentaire des Gadides de grande taille : morues, colins, ânon, lingues qui les poursuivent avidement. La présence de ces petits Gadides dans le chalut est souvent une excellente indication pour le chalutier : « *L'appât sur le fond attire le poisson* » et un pêcheur avisé ne doit pas quitter les eaux où abonde cette proie facile pour les morues, colins, ânon ou autres gros poissons voraces.

Le Poutassou*(Gadus poutassou* Risso.) *Danois* : Kulmund. *Islandais* : Kolmunni.

C'est le merlan bâtard des pêcheurs français, le merlan bleu : « blue whiting »

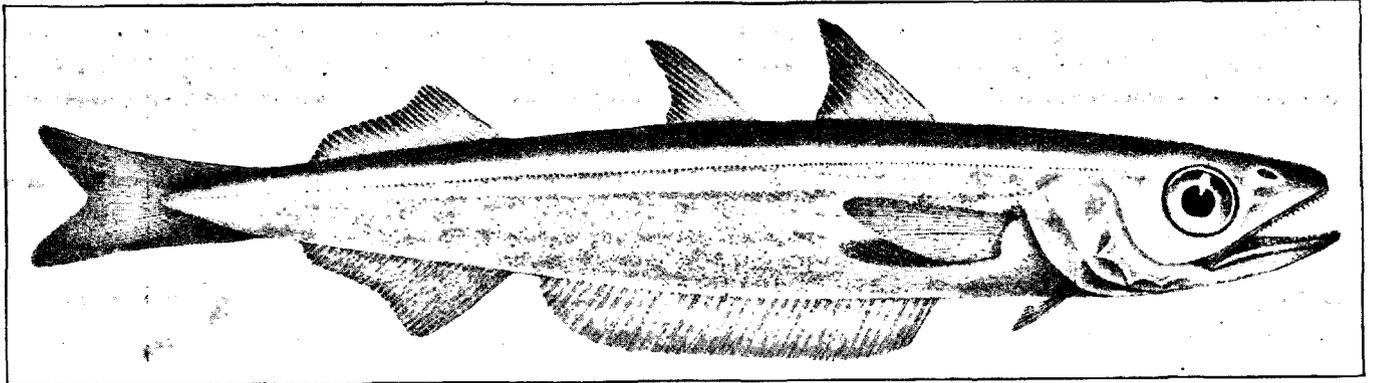
*(Réduct. au 1/2).*

FIG. 14. — Le Gadus Poutassou.

(Cliché Day.)

des Anglais, bien connu sur les accores du plateau continental, à la Grande Sole et ailleurs, où sa présence est un signe favorable à l'arrivée des merlus.

Il est très abondant, au printemps, dans les eaux islandaises de la côte Sud et Sud-Ouest, de Portland à Latrabjar, par 150 à 300 mètres de fond. Mais, les immatures, seuls, fréquentent le plateau continental et les accores du Sud de l'Islande et les adultes s'en écartent : la ponte s'effectuant au Sud, bien plus large, dans les eaux atlantiques plus chaudes.

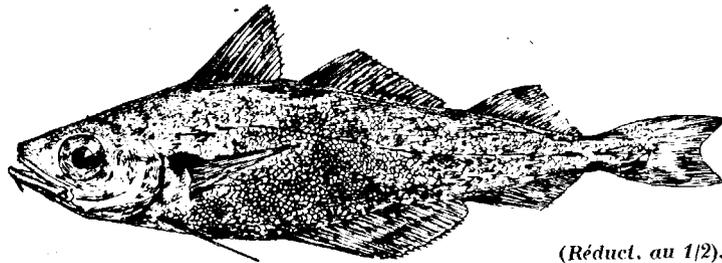
*(Réduct. au 1/2).*

FIG. 15. — Le Tacaud norvégien.

Le Tacaud Norvégien*(Gadus esmarkii* NILSSON.) *Danois* : Spaerling. *Islandais*. Spaerlingur.

Peu différent du Tacaud (*Gadus luscus* LINNE) de la Manche et du Golfe de Gascogne, le Tacaud norvégien s'en distingue cependant par sa taille plus petite à l'état adulte, sa forme plus élancée, son museau pointu, la mandibule projetée en avant

de la mâchoire supérieure et munie d'un barbillon petit et frêle, l'anus rejeté plus loin en arrière, les deux parties de la nageoire anale nettement séparées et enfin par la caudale distinctement fourchue.

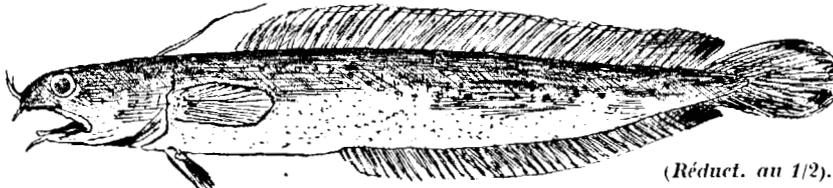
Il est extrêmement abondant dans les eaux chaudes du Sud et de l'Ouest de l'Islande, à la lisière du plateau continental, d'Ingolfshöfði au Djúpáll. Les individus adultes, de 16 à 20 centimètres de long, pondent dans les mêmes régions et aux mêmes époques que la morue.

Après la ponte, ils s'écartent des frayères et rejoignent les accores où ils se rencontrent dans les eaux riches en plancton (Rhoda, Calanides, Scopelides), activement pourchassés par les Gadides de grande taille abondants dans les mêmes parages au moment de la ponte.

Les Loquettes ou Loches de mer

Elles se rencontrent également assez souvent dans le chalut et... dans l'estomac des gros poissons :

La *Motella cimbria* LINNE. (*Danois* : Den fire tømmede, Havkvabbe. *Islandais* : Blækjatta, Blågoma) est assez abondante sur toute la côte, de 75 mètres à 150 mètres et particulièrement dans le Nord et l'Ouest de l'île.



(Réduct. au 1/2).

FIG. 16. — *Motella Cimbria*.

La *Motella mustella* LINNE. (*Danois* : Den fem tømmede Havkvabbe. *Islandais* : Keilubrødir) plus rare, ne se montre au contraire en quelque abondance que dans les eaux plus chaudes du Sud et du Sud-Ouest de l'Islande.

LES CLUPÉIDES

Le Hareng

(*Clupea harengus* LINNE.) *Danois* : Sild. *Islandais* : Sild, Hafsild, Spiksild, Kópsild.

Le hareng est l'unique espèce représentant la famille des Clupéides rencontrée dans les eaux islandaises. Mais, cette espèce est bien représentée, car le hareng est extrêmement abondant sur toute la côte d'Islande où il atteint d'ailleurs une taille

inconnue partout ailleurs, voisine de 40 centimètres et fréquemment au delà (fig. 17). Sur toute la côte, il fait l'objet d'une pêche très importante, allant en s'intensifiant d'année en année.

En se plaçant d'abord au point de vue pratique et en se basant uniquement sur la taille du poisson, il est possible de distinguer cinq groupes parmi les harengs de la côte d'Islande :

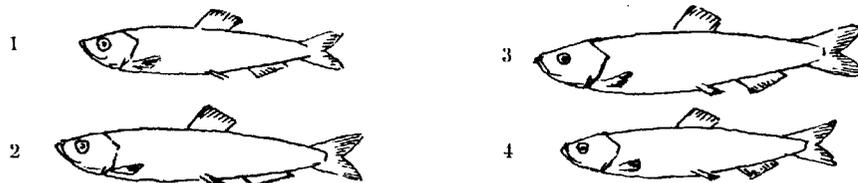
1° *Les Grands Harengs* (Danois : Storsild. Islandais : Hafsild, Storsild Vorsild, Hautsild), poissons de 20 à 40 centimètres de long, encore plus grands sur la côte Sud et Sud-Ouest de l'île, se tenant de préférence en pleine mer, d'où leur nom de « Hafsild » (de Haf = Mer et Sild = Hareng), où on les rencontre groupés par petits bancs éparpillés ou encore en masses compactes.

Ces harengs abondent vers la fin de l'hiver sur les côtes S. et S.W., poursuivis par les morues et les gros poissons. Un peu plus tard, en mai, ils apparaissent en Baie de Faxe et se retrouvent en été, de juillet à septembre, sur la côte Nord et Nord-Est de l'île, où ils font l'objet d'une pêche intense aux filets dérivants et à la senne tournante.

Vers la fin de l'été, ils disparaissent, émigrant parfois vers la côte et pénétrant dans les fjords du Nord et de l'Est : Eyafjord, Seydisfjord, Reydarfjord, Faskrudfjord où ils séjournent, mais d'une manière absolument irrégulière, pendant tout l'hiver.

Le plus souvent, ils disparaissent vers la Noël, s'écartant de la côte : vraisemblablement vers l'Est (1), pour ne reparaitre qu'au début du printemps, sur la côte Sud et Sud-Ouest, dans le voisinage des frayères.

En somme, ces grands harengs accompliraient un cycle annuel autour de l'île en se déplaçant dans le sens général des courants.



Taille comparée de harengs âgés de quatre ans et provenant :

1) Mer du Nord (Ouest);
2) Atlantique;

3) Islande;
4) Norvège (Hareng de printemps).

(d'après Lea.)

2° *Les Harengs Moyens*. (Danois : Mellemsild. Islandais : Millisild, Spiksild).

Ces harengs, plus petits que les précédents, ont de 20 à 30 centimètres de long. Ils sont généralement « francs », c'est-à-dire n'ayant pas encore pondu, ou « bouvards » prêts à pondre, et se rencontrent encore par bancs épais en pleine mer, mais aussi parfois dans les baies et les fjords, où ils paraissent hiverner dans les eaux profondes : Arnafjord, Isafjord-Dyb, Eyafjord.

Ils apparaissent irrégulièrement en été dans la baie de Faxe et, plus au Nord,

(1) Signalés, par des pêcheurs norvégiens, sur le seuil Wyville-Thompson, entre l'Islande et les Feroës. (J. HJORT. Norske Fiskerier. Bergen, 1905.)

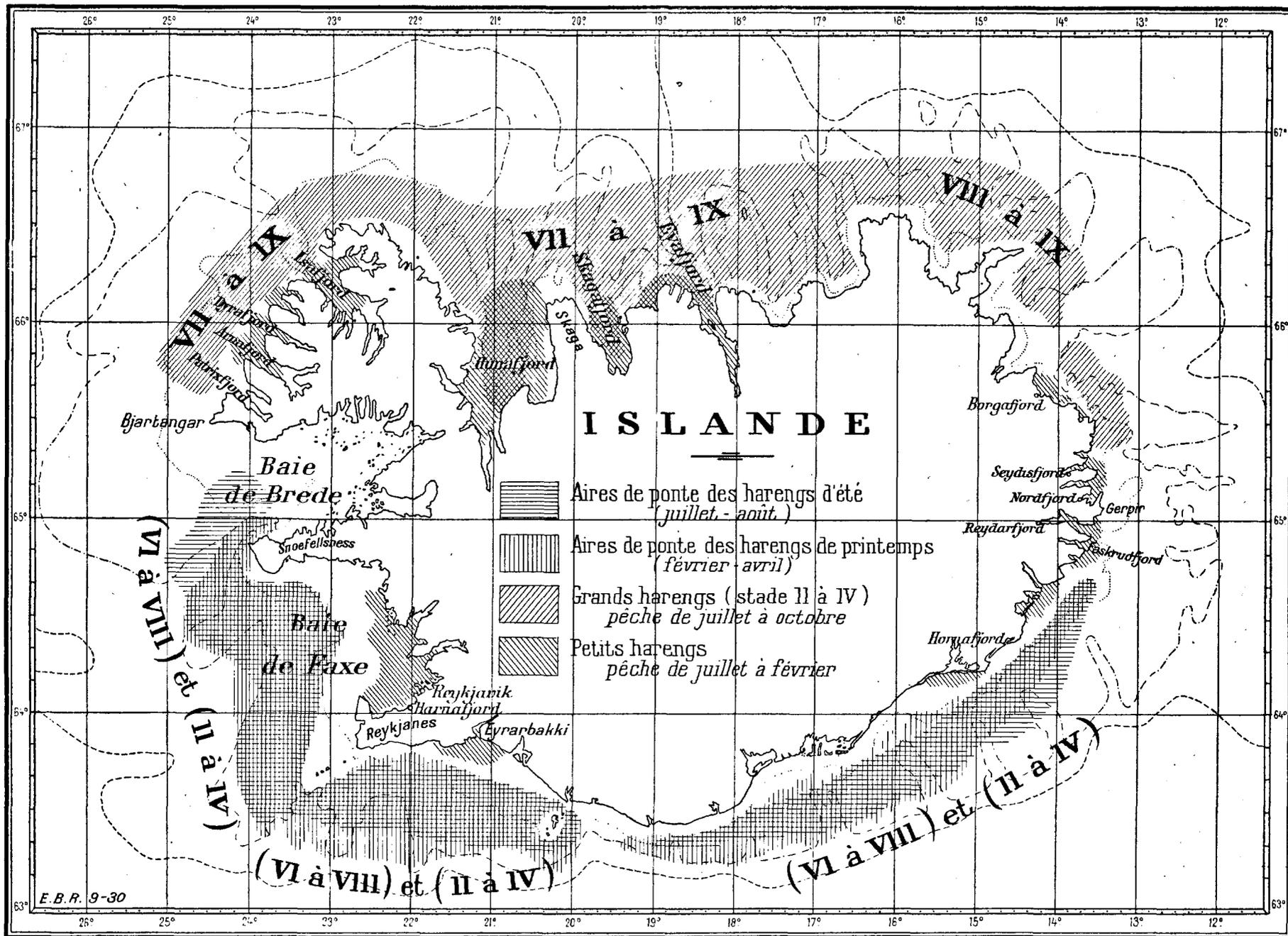


PLANCHE IV. — FIG. 18. — Répartition des banes de harengs sur la côte d'Islande.
(en chiffres romains: les mois de l'année).

dans la baie de Brede. A ce moment, ils paraissent rechercher, de préférence, les eaux moins salées à l'embouchure des rivières ou des torrents et les estuaires bourbeux, comme encore dans l'Eyrarbyggur, sur la côte Sud; dans le Hunafjord et le Skagafjord sur la côte Nord.

Ces harengs sont parfois très gras, d'où le nom de « Spiksild » ou « Spaeksild » = Harengs gras, que leur donnent les Islandais.

3° *Les Petits Harengs (Islandais : Smàsild)*, sont des poissons de 15 à 20 centimètres de long rencontrés, le plus souvent, avec les harengs de plus grande taille qu'ils accompagnent dans leurs déplacements.

4° *Les Kobbesild ou Kopsild* ont de 8 à 14 centimètres de long et accompagnent également les deux groupes précédents. Ils apparaissent parfois, en quantités énormes, au printemps, à l'intérieur des fjords aux eaux profondes : Borgarfjord, ou, au contraire, dans les lagunes peu profondes de la côte Sud : Hornafjord, et dans le voisinage de la côte : Reykjavik.

Le cinquième groupe est constitué par les alevins de petite taille de 4 à 7 centimètres. Ces petits harengs apparaissent dans les eaux côtières, en été, provenant très probablement des pontes de printemps sur la côte Sud. Ils sont abondants, en juin-juillet, sur la côte Sud : à Hornafjord, Eyrarbakki; un peu plus tard, de juillet à août, en baie de Faxa : Hafnarfjord et Reykjavik; puis, plus au Nord, vers Patrifjord et la baie de Brede où ils persistent tout l'été; et enfin, sur la côte Nord : Eyjafjord, où ils apparaissent dès le mois d'août, transportés dans cette dernière région par les courants dominants autour de l'île.

**

La biologie du hareng d'Islande est restée longtemps bien obscure.

Elle s'est éclaircie ces dernières années, grâce aux travaux de Joh. SCHMIDT, de Bj. SAEMUNDSSON et de A.-C. JOHANSEN, et, à présent, il est admis que l'on doit se trouver en présence de deux races de harengs fréquentant les eaux islandaises :

1° Une race de *Harengs de Printemps* se rassemblant pour la ponte sur la côte Sud et Sud-Ouest d'Islande, de février à avril. Ces harengs adultes sont de grande taille, de 30 à 40 centimètres de long et correspondent, par conséquent, au groupe I précédemment défini des « Storsild » ou « Hafsild ». Il n'a pas encore été possible de délimiter avec certitude les frayères de ces grands harengs.

2° Une race de *Harengs d'Été*, plus petits que les précédents : de 25 à 37 centimètres de longueur, dont la ponte, plus tardive, a lieu de juillet à septembre, dans une région très étendue de la côte Sud-Ouest, Sud et Sud-Est d'Islande, allant de la pointe de Gerpir, près de Nordfjord, à Bjartangar dans l'Ouest. Quelques frayères de ce hareng d'été sont actuellement connues : aux accores du Banc Eldey, près de Reykjanes; au Drangar et dans les parages des îles Westmann, où la pêche se pratique du début de juillet à la fin d'août; puis encore, sur la côte Ouest, dans Breidafjord, à une vingtaine de milles de la côte, sur des fonds de 100 à 180 mètres, et où de belles pêches sont faites aux filets dérivants comme au chalut, pendant les mois de mai à juillet.

Les déplacements respectifs de ces deux races de harengs autour de l'Islande

ne paraissent pas encore bien déterminés. On admet cependant comme vraisemblable : qu'après la ponte, les individus « guais » de chacune de ces deux races se maintiennent, en partie, sur ou dans les parages des frayères de la côte Sud-Est, Sud et Ouest, mais que la majeure partie des reproducteurs, suivant la direction générale des courants, remonte sur la côte Nord et Est de l'île à la recherche des énormes bancs de plancton (Calanides) qui y séjournent pendant tout l'été.

Au début de l'hiver, quand ce plancton disparaît, les bancs de harengs se dispersent sur les hauts fonds du large en attendant les prochaines concentrations de ponte de printemps ou d'été sur les côtes Sud et Ouest.

Les larves et les alevins des pontes de printemps ou d'été regagnent la région côtière où ils abondent, comme nous l'avons vu, dans les baies et les fjords. Les courants dominant les entraînent également sur les côtes Nord et Est et les jeunes harengs se mêlent de bonne heure avec les adultes, les suivant dans leurs déplacements et les accompagnant sur les frayères de printemps ou d'été quand leur première maturité est atteinte à l'âge de quatre à cinq ans, leur taille atteignant alors de 25 à 30 centimètres.

*
**

Les conditions hydrologiques particulières régnant autour de l'Islande doivent (à notre avis) avoir une influence prépondérante sur les déplacements respectifs, encore mal connus, de ces deux races de harengs.

Les études précédemment faites sur les populations harengières de l'Atlantique, de la Manche ou de la Mer du Nord ont montré que les harengs, sensibles aux variations de température et de salinité du milieu marin, paraissaient fuir les eaux atlantiques chaudes et salées et se retiraient à l'arrivée de ces eaux dans la région, en se tenant à la limite des eaux continentales à salinité inférieure à 35 ‰ et des eaux atlantiques à salinité supérieure à 35 ‰.

Cette constatation faite dans différentes régions permettrait d'expliquer, dans une certaine mesure, la concentration des deux races de harengs d'Islande sur la côte Nord et Est de l'île au moment où les eaux atlantiques ayant largement envahi les côtes Sud et Ouest arrivent dans ces régions, de même que leur présence en baie de Faxø ou dans le Breidafjord quelque temps plus tôt, quand les eaux atlantiques viennent recouvrir le plateau continental de la côte Ouest d'Islande.

De plus, ces concentrations de harengs sur la côte Nord d'Islande, ou peu de temps auparavant à l'entrée des fjords de la côte Ouest, présentent certains caractères communs avec les concentrations dites de *nutrition* ou de *prématuration*, déjà connues dans les eaux européennes : en baie de Plymouth ; en Manche ; dans la région du Nympe Bank (Smalls) à l'embouchure Sud de la Mer d'Irlande, sur les Klondyke's Grounds (Inishtrahull) au Nord de l'Irlande ; sur les Fladden ; en Mer du Nord.

Ces caractères sont :

1° *L'état physiologique des poissons* : Ce sont des harengs ayant pondu depuis quelque temps et dont les glandes génitales se reforment (Stades VIII à V de J. HJORT).

2° *L'analogie des conditions de milieu* : Zones de contraste hydrologique, à la limite des eaux atlantiques et des eaux continentales provoquant une énorme accumulation de plancton (Calanides et Euphausides principalement).

Dans ces régions nettement distinctes l'une de l'autre, des conditions hydrologiques comparables régissent des concentrations de populations harenguières distinctes, mais, dans des états physiologiques comparables.

Il serait très possible que dans les eaux islandaises, les rassemblements de harengs signalés soient conditionnés par des causes analogues.

L'étude approfondie des conditions hydrologiques sur les pêcheries de hareng d'Islande permettrait ainsi de se faire, à la lumière des faits connus, une opinion exacte sur l'influence réelle de ces conditions dans la répartition et les mouvements des bancs de harengs autour de l'île, mouvements déjà reconnus plus réguliers en pleine mer où ces conditions sont plus stables que dans la zone côtière où le voisinage de la côte, les apports d'eau douce, les courants locaux peuvent les modifier constamment et où, fait maintes fois constaté dans certains fjords, les harengs extrêmement abondants pendant certaines années en disparaissent complètement sans raisons apparentes.

Le développement intensif de la pêche du hareng en Islande au cours de ces dernières années montre tout l'intérêt de la question.

Cette pêche qui porte principalement sur les adultes des deux races : Storsild et Mellemsild, de juillet à septembre, au moment où leur qualité est excellente et où ils se rassemblent en bancs énormes dans le Nord de l'île, attire dans cette région une grande partie de l'activité économique du pays. Dans les autres régions, elle n'a plus la même intensité et ne se pratique que dans la zone côtière faisant l'objet de pêches locales à la senne ou aux filets, car le hareng est normalement peu consommé par les Islandais. La presque totalité de la pêche du pays est salée ou marinée pour l'exportation, ou traitée pour la fabrication d'huile et de farine de harengs, une certaine quantité étant également congelée pour l'emploi ultérieur comme appât pour la pêche des gros poissons.

LES PLEURONECTIDES OU POISSONS PLATS

Le Flétan

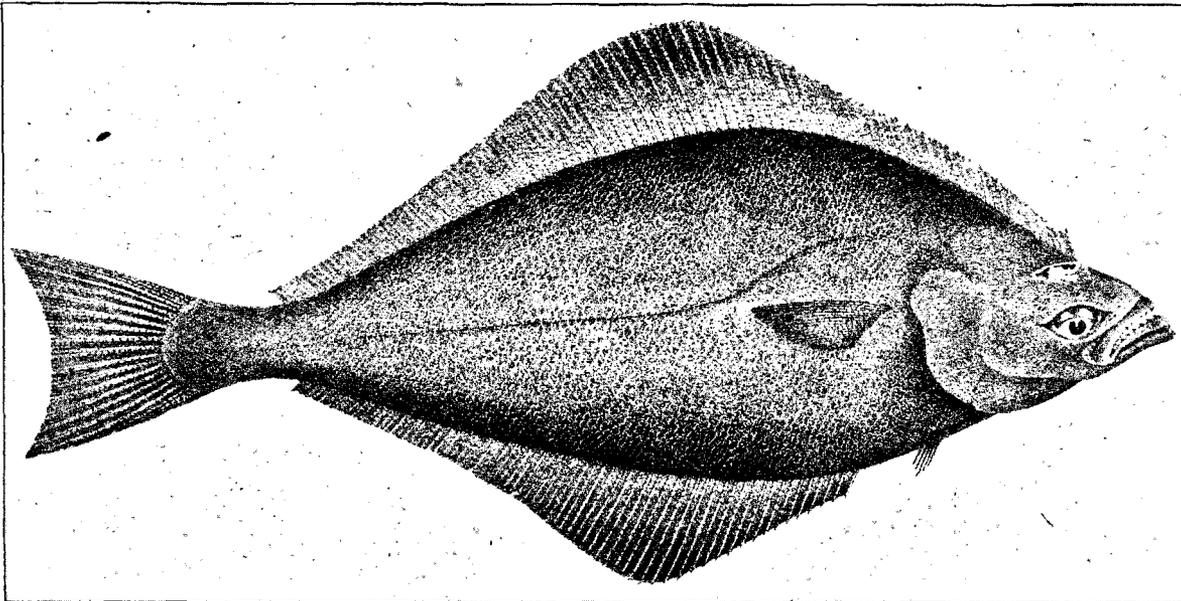
(*Hippoglossus vulgaris* FLEMING)

Danois : Helleflyndre. *Islandais* : Flydra, Spraka, Luda, Heilagfiski.

C'est peut-être le poisson le plus estimé par les Islandais qui lui donnent le nom de « poisson béni », « Heilagfiski », lorsqu'il est préparé pour la consommation courante. La renommée de ce poisson s'étend d'ailleurs dans tous les pays nordiques, et, bien qu'il soit encore rare sur les marchés français, car c'est un poisson des mers froides, nos pêcheurs islandais ou terreneuvais le connaissent bien et apprécient sa chair à l'égal de celle des meilleurs turbots.

Le flétan est très abondant sur toute la côte d'Islande, bien qu'une diminution importante du stock attribuée au chalutage intensif, ait pu être constatée au cours de ces dernières années sur les principaux fonds de pêche islandais. Ils n'en restent pas moins les plus riches du Nord de l'Europe.

Il y atteint fréquemment une taille énorme, jusqu'à deux mètres de long, vingt-cinq centimètres d'épaisseur et le poids considérable de cent à cent cinquante kilogrammes.



(Réducl. au 1/8).

FIG. 19. — Le Flétan.

(Cliché Day.)

Ces grands flétans adultes recherchent, pendant l'hiver, les eaux profondes de la côte Sud et Sud-Ouest aux accores du plateau continental où ils poursuivent les poissons de toutes sortes, abondants à cette époque, dans ces régions. En été, ils rejoignent les eaux moins profondes sur le plateau continental, et recherchent les courants rapides, parfois même très près de terre à quelques mètres seulement de profondeur d'eau. A la même époque, ils apparaissent également dans les eaux plus froides du Nord et de l'Est de l'île.

La ponte a lieu de février à avril au large des côtes Sud et Sud-Ouest vers les profondeurs de 800 à 1.000 mètres. Elle rassemble les individus adultes âgés de neuf à douze ans au moment de leur première maturité sexuelle.

Les jeunes flétans se rapprochent du rivage et passent les cinq ou six premières années de leur existence dans les eaux peu profondes du voisinage de la côte, se nourrissant de petits poissons : lançons et harengs, de crustacés de toutes sortes et de vers. Leur croissance varie suivant les régions et apparaît plus rapide dans les eaux chaudes du Sud et du Sud-Ouest.

Après ce séjour prolongé dans les eaux côtières et sur le plateau continental

où ils n'échappent pas à l'action destructive des engins de pêche et sont capturés en quantités par les chalutiers, les jeunes flétans rejoignent les adultes aux accores du plateau et les suivent dès lors dans leurs déplacements. Ils y font encore l'objet d'une pêche intensive de la part des chalutiers et surtout de la part des cordiers et ligneurs étrangers qui les capturent aux longues lignes de fond, au large du plateau continental, pendant l'hiver, et plus près de la côte pendant l'été.

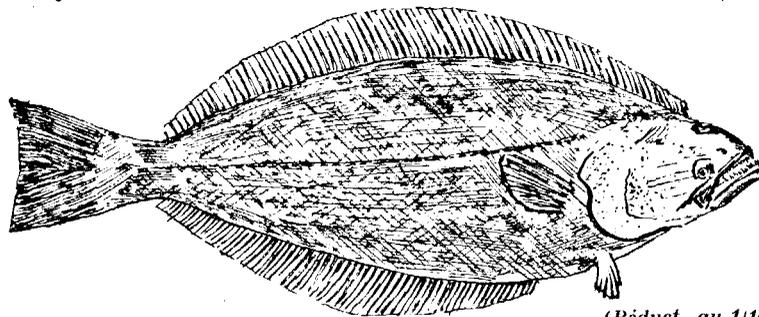
Les Islandais consomment surtout ce poisson à l'état frais. Il est encore vendu salé et séché sous le nom de « Riklingur » et n'est exporté que par les quelques chalutiers islandais débarquant parfois leur pêche fraîche dans les ports anglais.

Le Faux Flétan

(*Hippoglossus hippoglossoides* WALBAUM) (1).

Danois : Hellefisk. *Islandais* : Svartaspraka.

Un peu plus petit que le flétan, le faux flétan s'en distingue encore par sa coloration brun jaunâtre, sa ligne latérale non courbée à l'origine et sa mâchoire ne portant qu'une seule rangée de dents au lieu de deux chez le flétan.



(Réduct. au 1/10).

FIG. 20. — Le Faux Flétan.

Beaucoup plus rare sur la côte Sud et Sud-Ouest, il est un peu plus abondant aux accores du plateau dans la région Nord et Est de l'île. Sa taille normale est de 60 à 70 centimètres. Capturé de la même façon que le flétan, il est considéré comme sans valeur par les Islandais.

Le Balai

(*Drepanopsetta platessoïdes* FABRICIUS) (2).

Danois : Haasing. *Islandais* : Skràpflúra, Gedda.

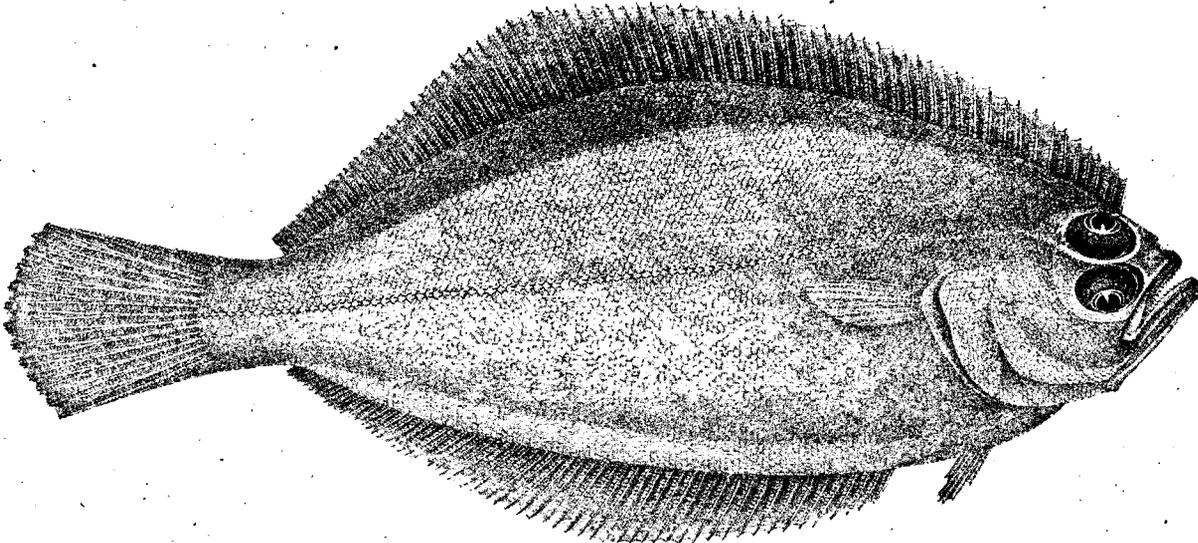
Inconnu ou exceptionnel sur le marché français, le « balai », appelé encore « Rough Dab » ou « Long Rough Dab » en Angleterre est, au contraire, abondant sur les marchés anglais ou allemands ravitaillés par les chalutiers fréquentant les mers du Nord. Il est également bien connu des chalutiers de Terre-Neuve.

C'est un poisson plat de bien plus petite taille que le flétan, les plus grands

(1) Reinhardtius hippoglossoides WALBAUM, appelé à Terre-Neuve le Turbot puant.

(2) Hippoglossoides platessoïdes.

exemplaires ne dépassant guère 50 centimètres et ayant, comme lui, les yeux à droite, la mâchoire inférieure proéminente, la bouche grande, mais garnie d'une seule rangée de dents. La nageoire dorsale a son origine au-dessus de l'œil et la ligne latérale est droite légèrement inclinée dans la partie postérieure du corps. Sa coloration, très variable, est généralement gris brun, mêlé de rouge et parsemé de ci de là de taches noires.



(Réduct. au 1/3).

FIG. 21. — Le Balai.

(Cliché Day.)

Ce poisson est très abondant sur toute la côte d'Islande, particulièrement dans les eaux froides du Nord et de l'Est où on le trouve par toutes les profondeurs jusqu'à 400 mètres. La pêche a lieu de mai en juin sur toute la côte : les adultes atteignant leur première maturité sexuelle vers l'âge de trois à quatre ans quand leur taille atteint de 16 à 25 centimètres de longueur.

La taille courante des « balais » capturés au chalut sur les différents fonds de pêche de l'île est en moyenne de 30 à 40 centimètres. Considéré sans grande valeur par les Islandais, ce poisson n'est conservé que par les chalutiers étrangers travaillant autour de l'île.

La Plie ou Carrelet

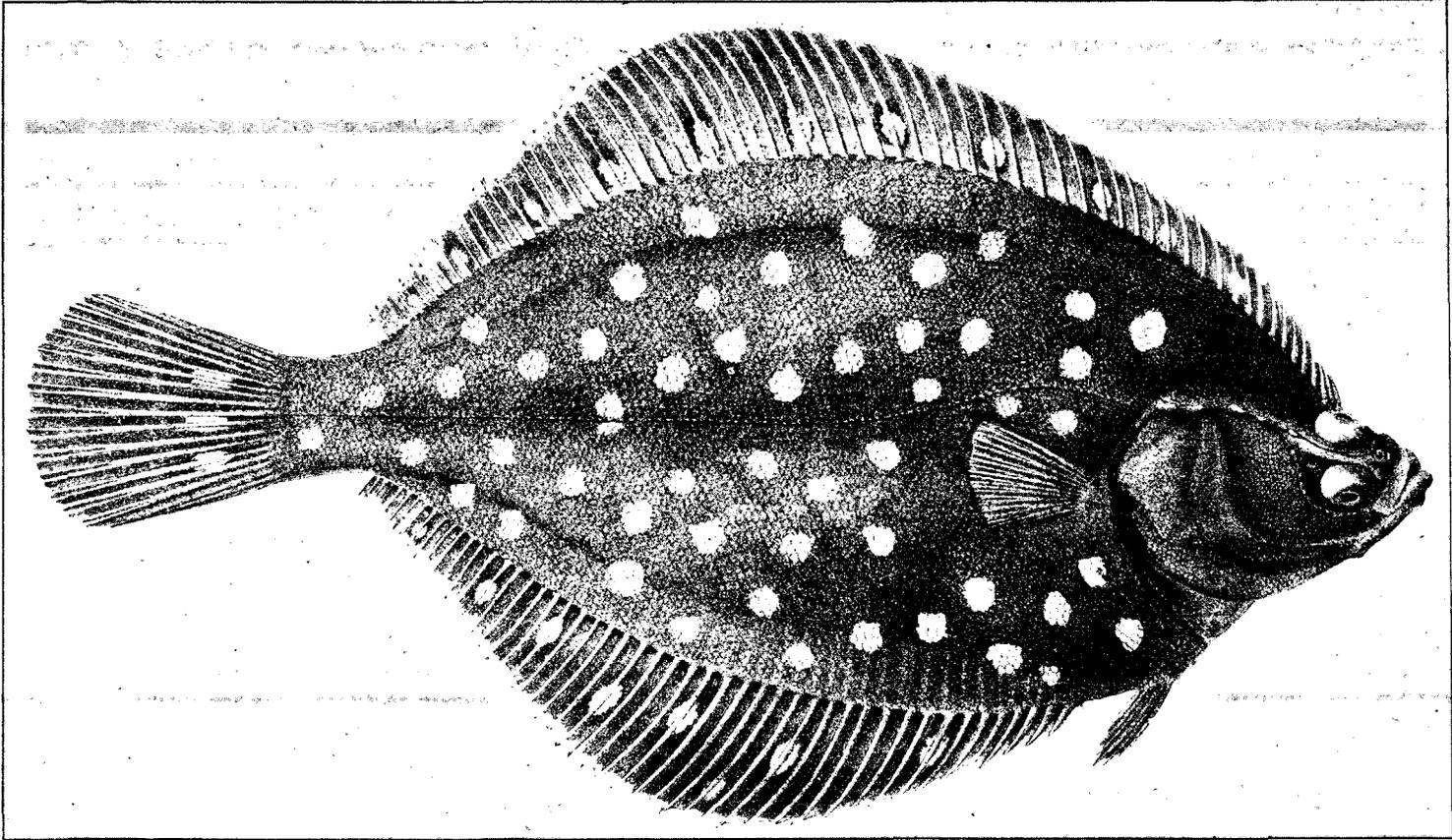
(Pleuronectes platessa LINNÉ.)

Danois : Rødspaette. Islandais : Sharkoli, Grallari (les plus grosses), Raudepla, Lùra, Raudspretta.

La plie est très abondante sur tous les fonds doux (fonds de sable, sable et graviers) de la côte d'Islande et elle s'y rencontre par toutes les profondeurs jusqu'à l'isobathe de 150 mètres environ. Elle ne paraît pas entreprendre de grands voyages

autour de l'île, et il semble bien que ses déplacements se limitent à un mouvement de la côte vers le large quand vient la saison froide, suivi d'un déplacement en sens inverse, du large vers la côte, au printemps et après la ponte.

Celle-ci s'effectue sur toute la côte, mais surtout dans le Sud et l'Ouest, où elle a lieu pendant les mois de mars et avril, puis, un peu plus tard, en mai et juin, dans le Nord-Ouest, plus tard encore dans les eaux froides du Nord et de l'Est.



(Réducl. au 1/2).

FIG. 22. — Plie ou Carrelet.

(Cliché Day.)

La croissance de la plie est lente dans les eaux islandaises; plus lente encore dans les eaux du Nord et de l'Est que dans les eaux, plus chaudes, du Sud et de l'Ouest. La première maturité des adultes n'est atteinte que vers l'âge de quatre à huit ans, les plies atteignant alors de 30 à 50 centimètres de long. Les femelles sont, à âge égal, généralement plus grandes que les mâles, et leur première maturité est un peu plus tardive.

Malgré sa croissance relativement lente, la plie peut atteindre, dans les eaux islandaises, une très grande taille, et les individus de 80 à 85 centimètres de longueur, pesant de 5 à 7 kilogrammes ne sont pas très rares.

Ils sont cependant bien plus rares qu'autrefois, car, si ce poisson était absolu-

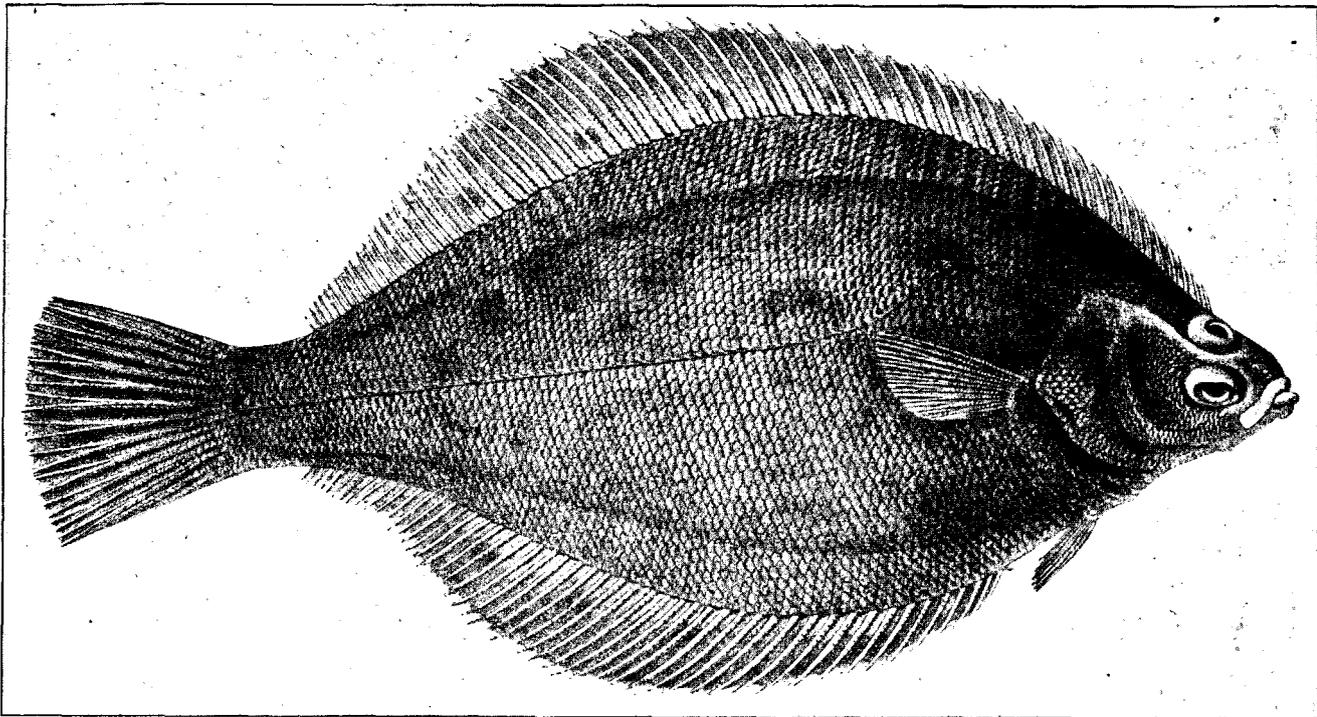
ment dédaigné par les Islandais, il y a une centaine d'années, il est actuellement de plus en plus recherché par les chalutiers de toutes nations travaillant autour de l'Islande.

Depuis le début de la pêche au chalut sur cette côte, en 1891, le chalutage intensif pratiqué par les Anglais et les Allemands sur les hauts fonds du large particulièrement riches en poissons plats, la pêche à la senne danoise dans la zone côtière, ont considérablement appauvri un stock de plies qui est loin d'être inépuisable.

La Limande

Pleuronectes limanda LINNÉ). *Danois* : Ising. *Islandais* : Sandkoli, Lúra.

Ce poisson plat est encore très fréquent en Islande, de la laisse de basse mer jusqu'à 100-120 mètres de profondeur, et les chalutiers en capturent parfois de grandes quantités dans leurs engins.



(Réduct. au 1/2).

FIG. 23. — La Limande.

(Cliché Day.)

Abondante sur toute la côte, elle s'écarte légèrement du rivage dès l'automne et y revient au printemps. La ponte a lieu de la mi-avril à la mi-juin dans les eaux chaudes du Sud et du Sud-Ouest; de juin à août dans les eaux froides du Nord et de l'Est.

La croissance de ce poisson est relativement rapide et la première maturité est atteinte entre deux ou trois ans, les adultes atteignant alors de 14 à 20 centimètres.

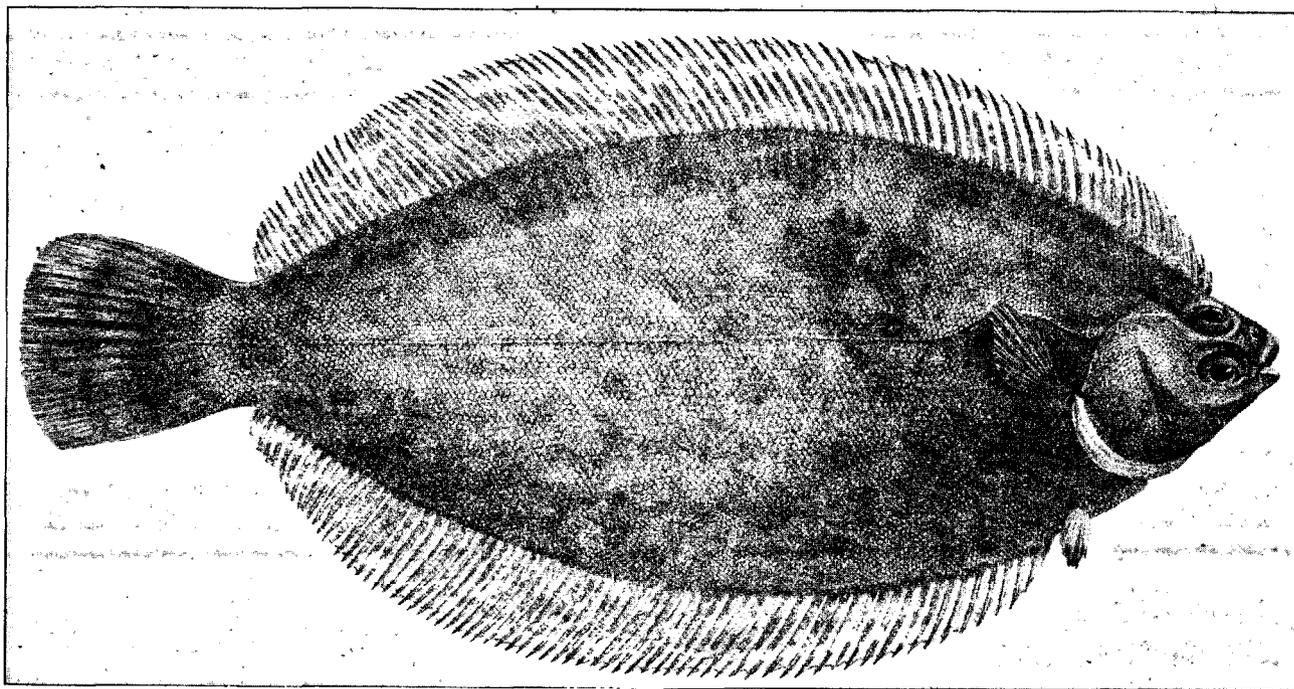
Il a encore été constaté, comme pour la plie, que les limandes femelles étaient, à âge égal, plus grandes que les mâles et que leur première maturité était aussi plus tardive.

La Limande Sole

(*Pleuronectes microcephalus* DONOVAN.)

Danois : Rødtung. *Islandais* : Pykkvalúra. Flúra.

Sans être très rare sur la côte Nord et Nord-Ouest, la limande sole fréquente surtout les bancs de la côte Sud et Sud-Ouest de l'Islande, où on la trouve assez



(Réducl. au 1,2).

FIG. 24. — La Limande sole.

(Cliché Day.)

abondamment par des profondeurs de 40 à 200 mètres. Elle est très rare dans l'Est de l'île. La ponte a lieu de juin à août sur la côte Sud, plus tard sur les côtes Nord et Nord-Ouest. La croissance du poisson est assez lente, les adultes atteignant de 16 à 25 centimètres à leur première maturité qui a lieu vers l'âge de quatre ans.

La Plie Cynoglosse

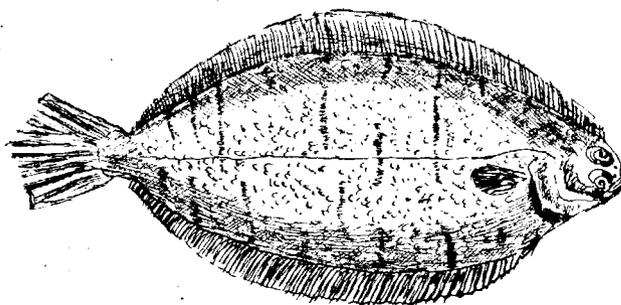
(*Pleuronectes cynoglossus* LINNE.) *Danois* : Skøerising. *Islandais* : Langlúra.

Ce poisson bien connu de nos chalutiers opérant aux accores ou sur les bancs de Terre-Neuve, est actuellement vendu couramment sur le marché français sans

dénomination spéciale : son aspect étant à peu près celui de la Cardine, et sa chair pouvant passer pour de la sole pour des palais non avertis.

Les pêcheurs l'appellent « Limande salope » ou « Belle-mère », sans qu'aucune raison particulière ne vienne justifier ces deux appellations; les Anglais : « Pole » ou « Craig fluke ».

Elle se reconnaît à son corps allongé comme celui d'une sole, sa coloration grise, les nageoires étant gris bleuté et les pectorales tachées de noir à l'extrémité. Les yeux



(Reduct. au 1/4).

FIG. 25. — La Plie cynoglosse.

sont situés à droite, tous deux sur le même plan, la bouche petite avec une seule rangée de petites dents lancéolées. La dorsale a son origine au-dessus de l'œil et les deux ventrales sont nettement séparées. La ligne latérale est sensiblement droite et il n'y a pas d'épine à la nageoire anale.

La plie cynoglosse est abondante sur la côte Sud et Sud-Ouest d'Islande, sur les bancs et aux accores du plateau, de 50 à 350 mètres. Les adultes atteignent couramment de 35 à 45 centimètres; les grands exemplaires ayant parfois plus de 50 centimètres. La ponte a lieu d'avril en mai dans les eaux chaudes du Sud et de l'Ouest.

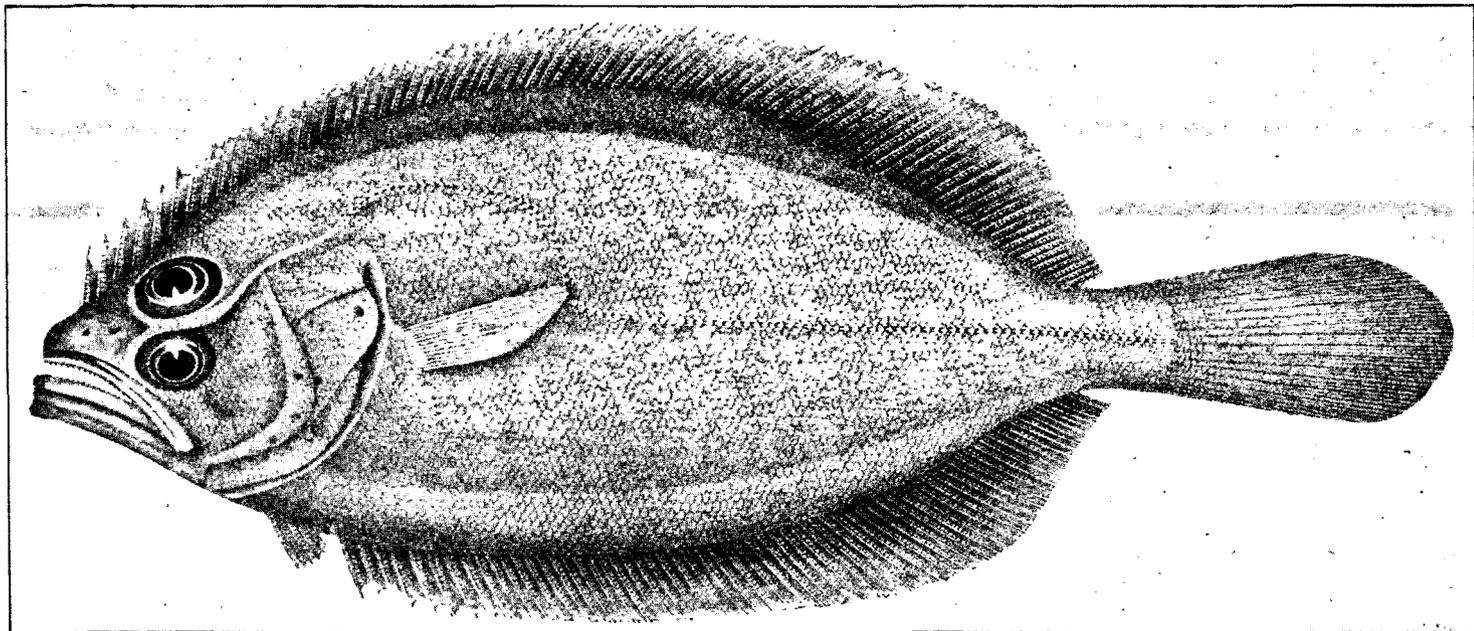
La Cardine

(*Zeugopterus megastoma* DONOVAN.) *Danois* : Glashvarre. *Islandais* : Stórkjäfta.

C'est la « Cardine » ou « Salope » des Pêcheurs de Terre-Neuve, d'Islande ou de la Grande Sole.

Elle est abondante sur la côte Sud et Sud-Ouest d'Islande, de Portland au Snœfell, par 50 à 400 mètres de fond. Sa taille courante dans ces régions est de 50 centimètres. La ponte a lieu au printemps dans la même région.

Ce poisson est dédaigné par les chalutiers islandais. Il est par contre conservé par les chalutiers étrangers, car sa chair fine et délicate est appréciée et permet, comme celle de la cynoglosse, la préparation des filets de sole « imitation ».



(Réducl. au 1/2).

FIG. 26. — La Cardine.

(Cliché Day.)

QUELQUES AUTRES POISSONS MARINS COMESTIBLES

Le Poisson Rouge ou Chèvre

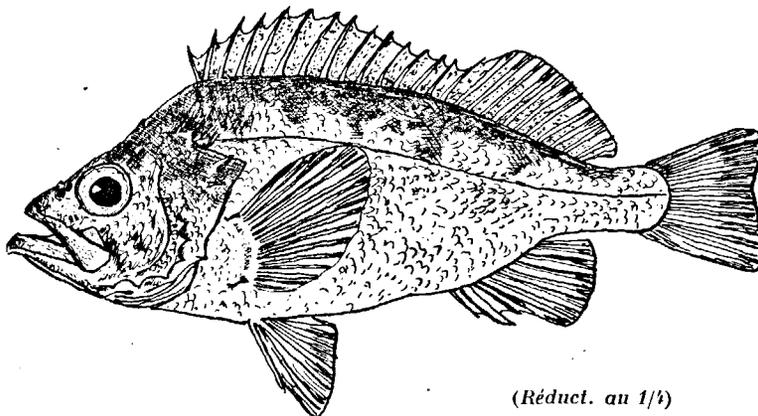
(*Sebastes marinus* LINNE.) *Danois* : Rødfiske. *Islandais* : Karfi, Stóri Karfi.

Sans vouloir déplaire aux Provençaux qui manifestent une légère tendance à monopoliser la rascasse, poisson indispensable à la préparation de la véritable bouillabaisse marseillaise, il faut bien dire que le Poisson Rouge est aussi une véritable rascasse, un très proche parent de la rascasse de la Méditerranée.

Au point de vue purement scientifique, cette famille des Rascasses : les *Scorpaenides*, se subdivise en deux genres principaux : le genre *Scorpaena* reconnaissable à ses joues nues, sans écailles et à la nageoire dorsale présentant antérieurement quinze rayons épineux et le genre *Sebastes*, aux joues recouvertes d'écailles et à la nageoire dorsale n'ayant seulement que onze ou douze rayons épineux.

C'est au genre *Scorpaena* qu'appartiennent la rascasse rouge (*Scorpaena scrofa* LINNE) et la rascasse brune (*Scorpaena porcus*, LINNE), les seules ayant actuellement droit au certificat d'origine pour la préparation de la bouillabaisse provençale, et recon-

naissables toutes deux aux verrues et lambeaux cutanés plus ou moins développés, épars sur toute la surface du corps. Puis, la petite chèvre (*Scorpaena dactyloptera*, DELAROCHE) n'ayant déjà plus le droit de cité, sans verrues ni lambeaux cutanés sur la surface du corps. Elle se reconnaît encore par ses pectorales brusquement tronquées dans leur partie postérieure et dont les rayons inférieurs sont épaissis, plus ou tère ») et, enfin, caractère facilement reconnaissable, l'intérieur de la bouche : le palais, le pharynx, la partie postérieure de la langue, sont d'un beau noir bleuté.



(Réduct. au 1/4)

FIG. 27. — La Chèvre.

La petite chèvre est assez fréquente aux accores du plateau continental, dans le Golfe de Gascogne, à la Grande Sole et dans l'Ouest de l'Irlande. Nos chalutiers la débarquent couramment sur les principaux marchés où elle est également vendue sous le nom de rascasse.

Le Poisson Rouge appartient, lui, au genre *Sébastes*. C'est un beau poisson de 40 à 70 centimètres de long, et, au premier aspect, il ressemble à s'y tromper à la petite chèvre. Il s'en distingue cependant par ses joues garnies d'écaillés, ses rayons épineux plus nombreux à la nageoire dorsale, comme nous l'avons déjà vu, puis, aux yeux plus grands, aux épines céphaliques moins développées, à la face supérieure du crâne plate et non concave, et enfin, à l'intérieur de la bouche qui n'est pas coloré.

La coloration générale du corps est sensiblement la même chez les deux poissons, mais la présence de trois à cinq bandes transversales brun pourpre descendant de la région dorsale vers la région ventrale permet encore de distinguer la petite chèvre du Poisson Rouge dont la coloration est d'ailleurs plus uniforme et les taches brunes, lorsqu'elles existent, mal définies.

Le Poisson Rouge, appelé encore *Norway Haddock* ou *Rad* par les Anglais, est surtout un poisson arctique rarement trouvé dans le Sud du Danemark, en Mer du Nord, ou dans le Sud de l'Ecosse dans l'Atlantique Est. Il est bien connu de nos pêcheurs de Terre-Neuve.

En Islande, il abonde dans les eaux du Sud et du Sud-Ouest de l'île, par 30 à 1.000 mètres de profondeur. Il est bien plus rare dans le Nord et l'Est.

C'est un poisson de profondeur fréquemment capturé par les chalutiers ou sur les lignes de fond. Cependant, il apparaît parfois en surface, à la recherche des bancs de plancton ou de petits poissons constituant sa nourriture passagère. La ponte a lieu au début du printemps aux accores du plateau continental, sur les côtes Sud et Sud-Ouest de l'île, les adultes atteignant leur première maturité vers l'âge de 8 à 10 ans et ayant alors environ 40 centimètres de long.

Les pêcheurs islandais considèrent ce poisson comme sans valeur et le rejettent. Il en est de même à bord des chalutiers français pratiquant la pêche salée. Il est, par contre, conservé par les autres chalutiers pratiquant la pêche fraîche en Islande, car il est bien vendu sur les marchés anglais et allemands.

La chair de ce poisson, méconnu en France, est excellente et peut être comparée à celle de la dorade commune. Elle est meilleure que celle de la petite chèvre, et, étant donné la taille du poisson, se prête facilement à la préparation de beaux filets. Enfin, la chair du Poisson Rouge se substituerait parfaitement à celle des véritables rascasses pour la confection d'une excellente bouillabaisse, sans nuire un seul instant à la sapidité d'une préparation culinaire dans laquelle « la saveur originale des constituants zoologiques est, habituellement, quelque peu dominée par celle des condiments végétaux ».

Le Sébastes viviparus KRÖYER (*Danois* : Lysuer. *Islandais* : Litli Karfi) ressemble au Poisson Rouge et a été longtemps pris pour un jeune stade de ce dernier. Sa taille n'excède pas 35 centimètres. Il est abondant sur la côte Sud et Sud-Ouest par 10 à 300 mètres de profondeur et très rare ailleurs. Les adultes, âgés au minimum de 8 à 9 ans et de 20 à 25 centimètres de long, se rassemblent en mai et juin sur la côte Sud pour la ponte. Ce poisson est rarement conservé par les chalutiers à cause de sa petite taille.

Les Poissons Chats ou Loups

Très estimés par les Scandinaves, ces poissons le sont également par les Islandais qui les consomment soit à l'état frais, soit salé ou fumé.

Trois espèces de poissons lous se rencontrent sur la côte d'Islande, mais une d'entre elles :

L'*Anarrhicas lupus* LINNE (*Danois* : Havkat. *Islandais* : Steinbitur) est de beaucoup la plus fréquente, particulièrement sur la côte Ouest, de Reykjanes au Snøfell, où elle se tient entre 30 et 140 mètres de profondeur. Les individus adultes ont de 50 à 60 centimètres vers l'âge de 8 à 10 ans et la ponte s'effectue dans les eaux profondes où le poisson se retire vers le milieu de l'hiver. Les jeunes de 20 à 30 centimètres sont abondants dans le voisinage de la côte.

L'*Anarrhicas minor* OLAFSEN (*Danois* : Den plettede Havkat. *Islandais* : Hlyri) est plus fréquent sur les côtes Nord-Ouest, Nord et Est de l'île, plus rare dans le Sud et le Sud-Ouest. On le trouve en général, par 100 à 200 mètres de fond. Il atteint communément une taille de 60 centimètres environ. Capturé à la ligne ou au chalut comme le précédent, il est habituellement consommé ou employé comme appât pour la morue.

L'*Anarrhicas latifrons* STEENSTRUP (*Danois* : Den bredepandede Havkat. *Islandais* : Blågoma) n'est rencontré que sur la côte Est où il est assez abondant de 100 à

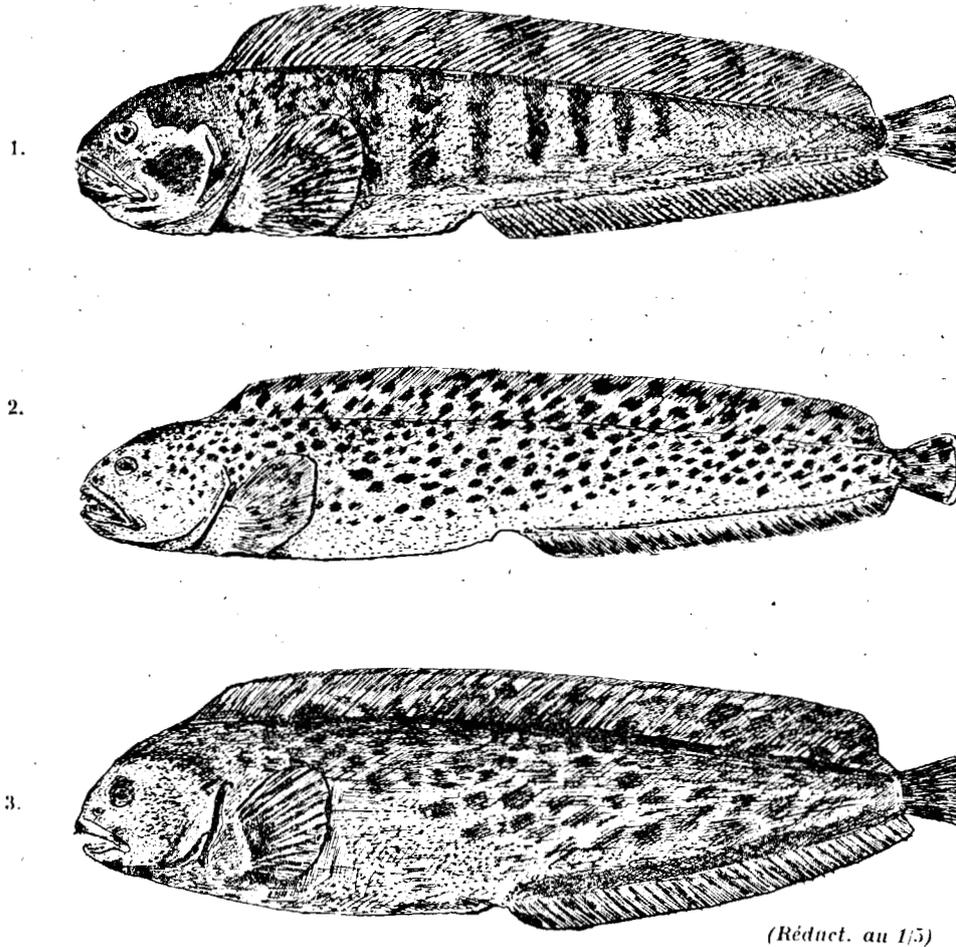


FIG. 28. — Les Loups : *Anarrhicas*.
1) *Lupus* — 2) *Minor* — 3) *Latifrons*.

(Réduct. au 1/5)

800 mètres de profondeur. C'est le plus grand des poissons loups : sa taille dépassant couramment 70 centimètres. Moins estimé que les précédents, il est pratiquement sans utilisation.

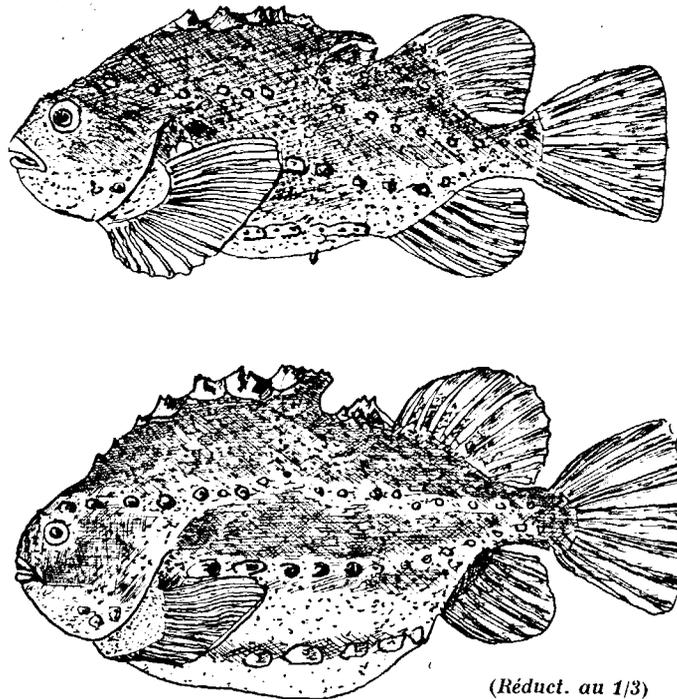
Le Cycloptère

Cyclopterus lumpus LINNE.) *Danois* : Stenbider. *Islandais* : Hrognkelsi.

Ce poisson, facilement reconnaissable à son corps épais, presque globuleux, à sa crête dorsale prolongeant en avant la nageoire dorsale, et aux trois rangées de tubercules osseux disposés sur chaque flanc, n'a jusqu'ici attiré que l'attention des natura-

listes sur le continent. On connaît ses mœurs curieuses : le mâle gardant jalousement et prenant un soin constant des œufs pondus par la femelle dans une crevasse de rochers.

En Islande, ce ne sont plus les mœurs du cycloptère qui attirent l'attention des naturels du pays mais bien la qualité de sa chair appréciée comme un aliment de choix : un mets national.



(Réduct. au 1/3)

FIG. 29. — Le Cycloptère.

(En haut: individu mâle; en bas: individu femelle).

Très abondant sur toute la côte, les cycloptères apparaissent en très grand nombre au voisinage même de la terre, de la zone des laminaires à la laisse de basse mer, au moment de la ponte, qui, suivant les régions, a lieu de février à août.

Les individus adultes ont, au moment de leur première maturité sexuelle, de 5 à 6 ans et de 25 à 30 centimètres de long.

Après la ponte, ces adultes s'écartent de la côte et mènent au large, d'août à février, une vie bathypélagique à la recherche de leur nourriture. Les jeunes fréquentent le voisinage de la côte pendant les deux premières années de leur existence, puis, s'en écartent ensuite pour n'y revenir qu'au moment de leur première maturité.

C'est au moment de la ponte que la chair des cycloptères est le plus estimée; particulièrement celle des mâles, appelés « Raudmagi », reconnaissables à la coloration rouge de leur ventre, et dont la chair plus fine est plus goûtée que celle des femelles, appelées « Grásleppa », et reconnaissables à leur ventre jaune.

Les Islandais les capturent activement à cette époque, à la ligne, ou à l'aide de

filets tendus ou même à la main et les consomment à l'état frais ou légèrement salés et séchés. Les statistiques du pays évaluent de 360 à 700.000 le nombre de cycloptères capturés chaque année sur la côte d'Islande. Les phoques et les oiseaux de mer en détruisent également en quantités.

La Baudroie

(*Lophius piscatorius* LINNE.) *Danois* : Bredflab. *Islandais* : Skötusellur.

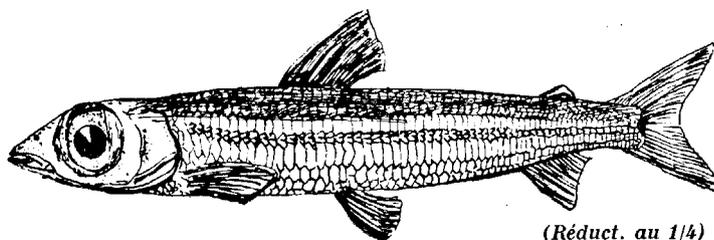
Ce poisson bien connu de nos chalutiers est assez rare sur la côte d'Islande. Il ne se rencontre que dans le Sud et dans le Sud-Ouest, où les chalutiers étrangers en capturent de temps en temps de petites quantités.

Les Grondins

Une seule espèce de Triglides : le Grondin gris (*Trigla gurnardus* LINNE.) *Danois* : Den graa Knurhane. *Islandais* : Urrari, est rencontrée assez fréquemment sur la côte Sud et Sud-Ouest d'Islande, entre Portland et Snøfellnes et en particulier dans les parages des Westmann. Elle semble manquer partout ailleurs. La ponte doit avoir lieu dans les parages où on la rencontre vers le mois de mai.

L'Argentine

(*Argentina silus* ASCANIUS.) *Danois* : Guldlaks. *Islandais* : Gullax.



(Réduct. au 1/4)

FIG. 30. — *Argentina silus*.

Ce poisson, de 30 à 50 centimètres de long, de chair délicate et d'un goût excellent, n'est que très rarement conservé par nos chalutiers qui le rencontrent en quantités parfois abondantes, en compagnie de *Argentina sphyraena* LINNE aux accores du plateau continental.

Ces deux espèces se distinguent à leur taille : plus grande chez *Argentina silus*, dont le corps est également plus élevé et atteint environ le cinquième de la longueur totale, tandis que chez *Argentina sphyraena* la hauteur ne dépasse pas le tiers de la longueur. L'œil de l'*Argentina silus* est également plus grand et son diamètre est supérieur à la longueur du museau, ce qui n'est pas le cas pour l'*Argentina sphyraena*.

Argentina sphyraena n'a pas encore été signalée dans les eaux islandaises, mais

la grande Argentine ou Argentina silus y est abondante par 200 à 300 mètres, aux accores du plateau, sur les côtes Sud et Sud-Ouest de l'Islande. Les chalutiers islandais qui en capturent fréquemment dans leurs engins la considèrent sans valeur économique. Les pêcheurs anglais recueillent précieusement la vessie natatoire de ce poisson qu'ils vendent couramment au prix d'un penny la pièce pour la fabrication de l'essence d'Orient.

*
**

Deux autres Salmonides se rencontrent exceptionnellement dans les eaux côtières de l'Islande. Ce sont le Saumon et la Truite de Mer, poissons sans intérêt pour la pêche maritime, mais qu'il convient néanmoins de citer parce qu'extrêmement abondants dans les eaux douces du pays.

Le Saumon

(Salmo Salar LINNE.) *Danois* : Laks. *Islandais* : Lax.

Ce poisson est abondant dans presque toutes les rivières de la côte Sud-Ouest, du Nord-Ouest, du Nord et de l'Est. Il manque totalement, par contre, dans les rivières du Sud et du Sud-Est réputées trop limoneuses.

Ce poisson est rarement capturé au large des côtes et les seules captures signalées ne sont probablement faites qu'au moment où les jeunes saumons de montée s'approchent du rivage pour s'engager dans les estuaires et les rivières. Cette montée a lieu en mai dans les rivières de la côte Sud-Ouest d'Islande, parfois un peu plus tôt, dès la mi-avril, si la température se montre favorable. Dans le Nord-Ouest et le Nord de l'île la montée n'a pas lieu avant le mois de juin et se poursuit encore en août.

La ponte a lieu de septembre à novembre, suivant les régions. Les alevins issus de cette ponte restent de trois à quatre ans dans les rivières avant de devenir « Tacons » et d'entreprendre leur mystérieux voyage en mer.

Ce voyage est de courte durée dans ces régions arctiques et ne dure généralement qu'une année pour les saumons mâles; une année de plus, soit deux ans, pour les saumons femelles. Peu de saumons islandais restent trois ans en pleine mer et rares sont ceux qui y restent quatre ans. Ceci fait que l'âge des saumons d'Islande est en général de quatre à six ans et qu'il atteint rarement de 9 à 10 ans, la majorité d'entre eux ne pondant d'ailleurs qu'une seule fois dans leur vie (DAHL).

La Truite de Mer

(Salmo trutta LINNE.) *Danois* : Ørrede. *Islandais* : Urridi.

Elle se rencontre au voisinage des estuaires sur toute la côte, mais principalement dans le Sud et le Sud-Ouest. La remontée des adultes s'effectue aux mêmes époques que le Saumon. La biologie de ce poisson reste encore obscure.

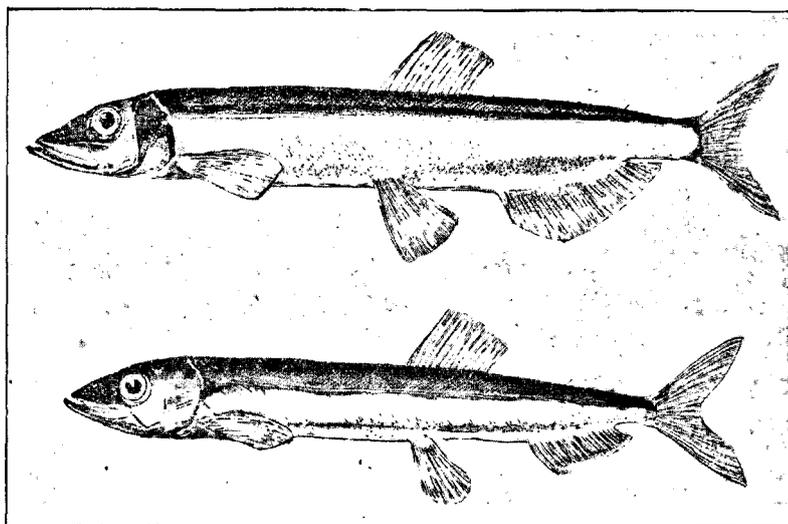
Un dernier Salmonide de la faune ichthyologique d'Islande mérite encore d'être cité à cause du rôle important qu'il joue, indirectement d'ailleurs, dans l'économie de la pêche maritime de ce pays. C'est le *Capelan*.

Le Capelan

(*Mallotus villosus* O. F. MULLER.)

Danois : Lodde. *Islandais* : Lødna, Lødsild. Høringur (le mâle).

De petite taille, les adultes ne dépassant guère 15 à 20 centimètres de long, ce poisson, bien que consommé localement salé et séché, est sans valeur marchande et n'apparaît qu'exceptionnellement sur le marché. Mais il constitue, à certaines époques, la nourriture favorite des gros Gadides (morues, colins, ânon) et sa présence, en



(Réduct. à 1/2)

d'après Smitt.

FIG. 31. — Le Capelan (*Mallotus villosus* L.)
En haut : Individu mâle. — En bas : Individu femelle.

quelque région que ce soit, entraîne l'apparition rapide d'une foule de prédateurs : morues, colins, phoques, baleines, oiseaux de mer, etc., qui font l'aubaine des pêcheurs attirés dans la même région. Ceci fait que l'arrivée de ce petit poisson sans valeur directe, est néanmoins attendue chaque année avec impatience, car il annonce, sur la côte, l'ouverture de la bonne saison de pêche.

Dès le début de mars, parfois plus tôt, le Capelan apparaît en bancs énormes sur la côte Sud et Sud-Ouest d'Islande. Ces bancs, constitués par des individus adultes, de 13 à 18 centimètres, longent la côte au niveau de la laisse de basse mer, pénétrant même dans les lagunes, les baies, les estuaires.

Ce sont des bancs de ponte constitués par d'innombrables individus des deux sexes, reconnaissables l'un et l'autre grâce à un dimorphisme sexuel très net, les mâles, plus grands, étant d'ailleurs beaucoup plus nombreux que les femelles.

La ponte a lieu et semble ne pouvoir se faire que dans les eaux agitées du rivage, aux endroits où la mer brise : un brassage énergique paraissant nécessaire à l'émission des produits sexuels. Chaque femelle approchant de la côte est, de plus, assistée de deux mâles, qui, la pressant de chaque côté en nageant rapidement de conserve avec elle, activent l'émission des œufs qu'ils fécondent aussitôt.

Après la ponte, les reproducteurs épuisés sont rejetés en grand nombre à la côte et meurent. De nouveaux bancs leur succèdent et la saison de ponte se poursuit ainsi, jusqu'en juin sur la côte Sud. Sur la côte Nord-Ouest, Nord et Est où les bancs apparaissent un peu plus tard, la ponte se prolonge jusqu'en juillet et août.

D'après SAEMUNDSSON, la première et dernière maturité des capelans est atteinte au cours de leur troisième année. Les capelans immatures, d'un an (de 6 à 11 centimètres de long) et de deux ans (de 12 à 16 centimètres) resteraient sur les bancs, au large de la côte, se nourrissant de plancton (Copépodes et Euphausides) jusqu'à leur maturité qui les amène vers le rivage.

En Islande, le capelan est surtout utilisé comme appât de choix pour la pêche de la morue et des gros poissons. Il est également séché dans certaines localités et employé comme nourriture pour le bétail.

Le Lançon et l'Equille

(*Ammodytes tobianus* LINNE.) *Danois* : Den lille Tobis. *Islandais* : Sandsili.

(*Ammodytes lanceolatus* LESAUVAGE.) *Danois* : Den store Tobis. *Islandais* : Trönusili.

De même que le capelan, le lançon est un poisson sans grande valeur directe car il est rarement consommé à l'état frais et peu souvent employé comme appât pour la pêche à la ligne. Il a néanmoins une importance tout aussi grande que celle du capelan car sa présence attire également la foule de prédateurs déjà signalés à propos du capelan.

Le lançon apparaît chaque année, au début du printemps et en quantités énormes, sur la côte Sud et Sud-Ouest de l'Islande; puis, quelque temps plus tard, sur les côtes plus froides du Nord-Ouest, du Nord et de l'Est. On admet, avec SAEMUNDSSON, que le lançon d'Islande est adulte vers l'âge de deux ans et qu'il ne vit guère plus de trois ans. L'époque et les lieux de ponte sont encore mal déterminés.

Les jeunes lançons de 6 à 15 centimètres sont également très abondants dans les eaux côtières pendant la saison chaude. A l'approche de l'hiver, jeunes et adultes disparaissent et s'écartent vers le large pour reparaitre au printemps suivant amenant avec eux leur cortège de prédateurs.

Le vrai lançon (*Ammodytes lanceolatus* LESAUVAGE) *Danois* : Den store Tobis. *Islandais* : Trónusili, est, à l'état adulte, de plus grande taille que l'équille. Il est également commun sur toute la côte islandaise et fréquemment confondu avec l'équille qu'il poursuit d'ailleurs pour en faire sa proie.

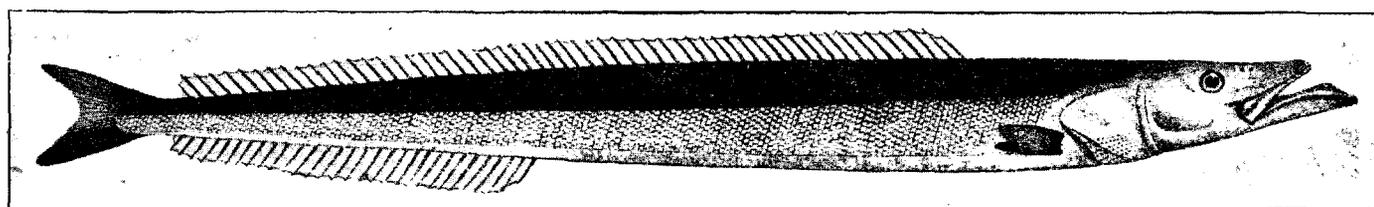
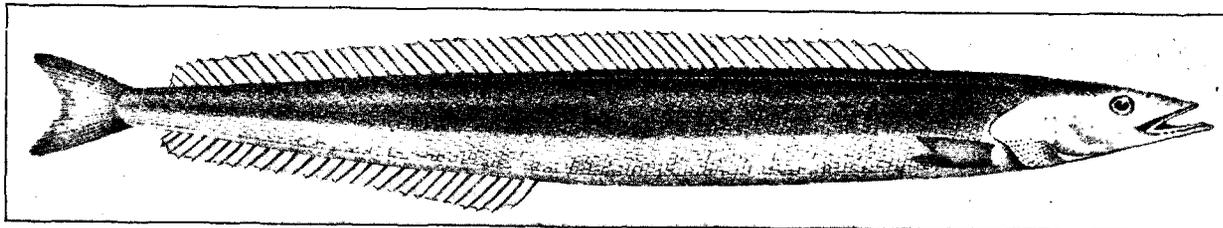


FIG. 32. — L'Equille et le Lançon.

Le Maquereau

(*Scomber scombrus* LINNE.) *Danois* : Makrell. *Islandais* : Makrill.

Les eaux d'Islande sont déjà trop froides pour convenir au maquereau; et, bien que quelques bancs de maquereaux aient pu être signalés au large des côtes Sud et Ouest, et qu'à diverses reprises on ait pu constater la présence de petits bancs dans les fjords et baies du Sud-Ouest de l'île, en été, ce poisson est trop rare sur cette côte pour avoir une valeur économique.

Quelques rares thons rouges (*Thunnus thynnus* LINNE) *Islandais* : Túnfiskur visiteurs exceptionnels dans ces régions ont été également signalés à diverses reprises.

Les Raies

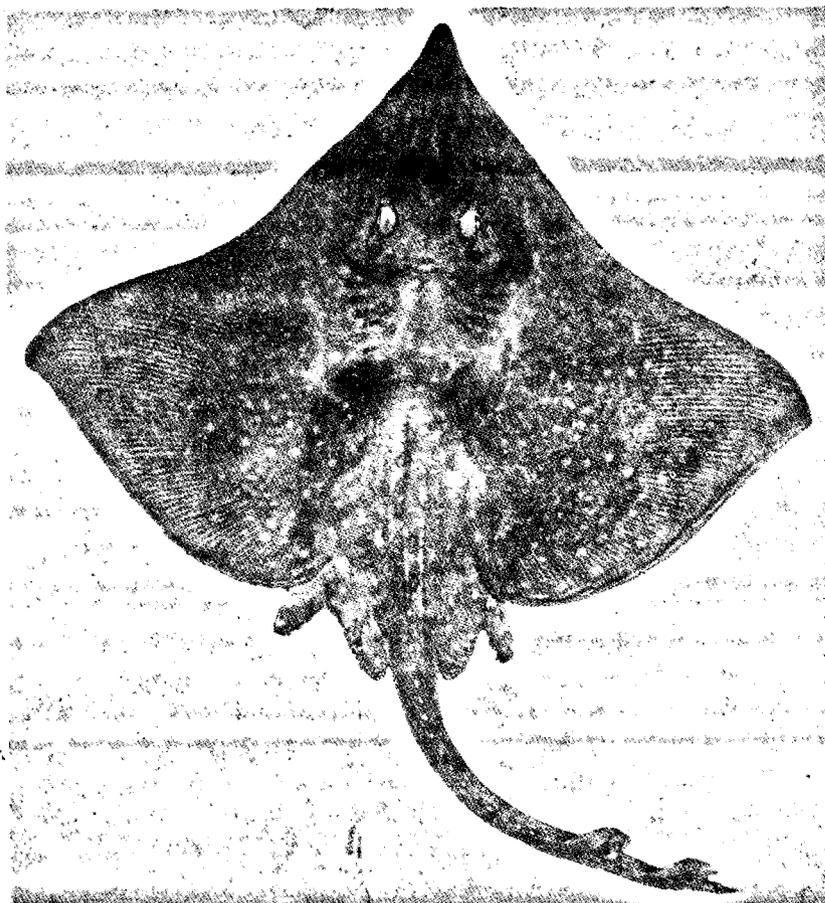
Les Islandais considèrent les raies comme des poissons sans grande valeur marchande, bien qu'ils consomment volontiers certaines d'entre elles à l'état frais ou salé.

Il convient d'ailleurs de noter que la Raie bouclée (*Raia clavata* LINNE) *Islandais* : Dröjnuskata, la plus estimée sur le continent, est extrêmement rare dans les eaux islandaises. Par contre, le Pocheteau blanc (*Raia batis* LINNE) *Danois* : Skade; *Islandais* : Skata, est fréquemment rencontré sur toute la côte, sauf dans le Nord de l'île, sur les fonds de 100 à 200 mètres. Cette raie peut atteindre une taille énorme : jusqu'à deux mètres et davantage.

En été, elle s'approche du voisinage de la côte, particulièrement dans le Sud, et s'en écarte en hiver.

Les Islandais la consomment volontiers, soit à l'état frais, soit séchée après une légère fermentation qui détruit son odeur ammoniacale. Elle est également conservée à l'état salé.

La Raie radiée (*Raia radiata* DONOVAN) *Danois* : Tørbe; *Islandais* : Lindaskata, est également très commune sur toute la côte, par 20 à 400 mètres de profondeur.

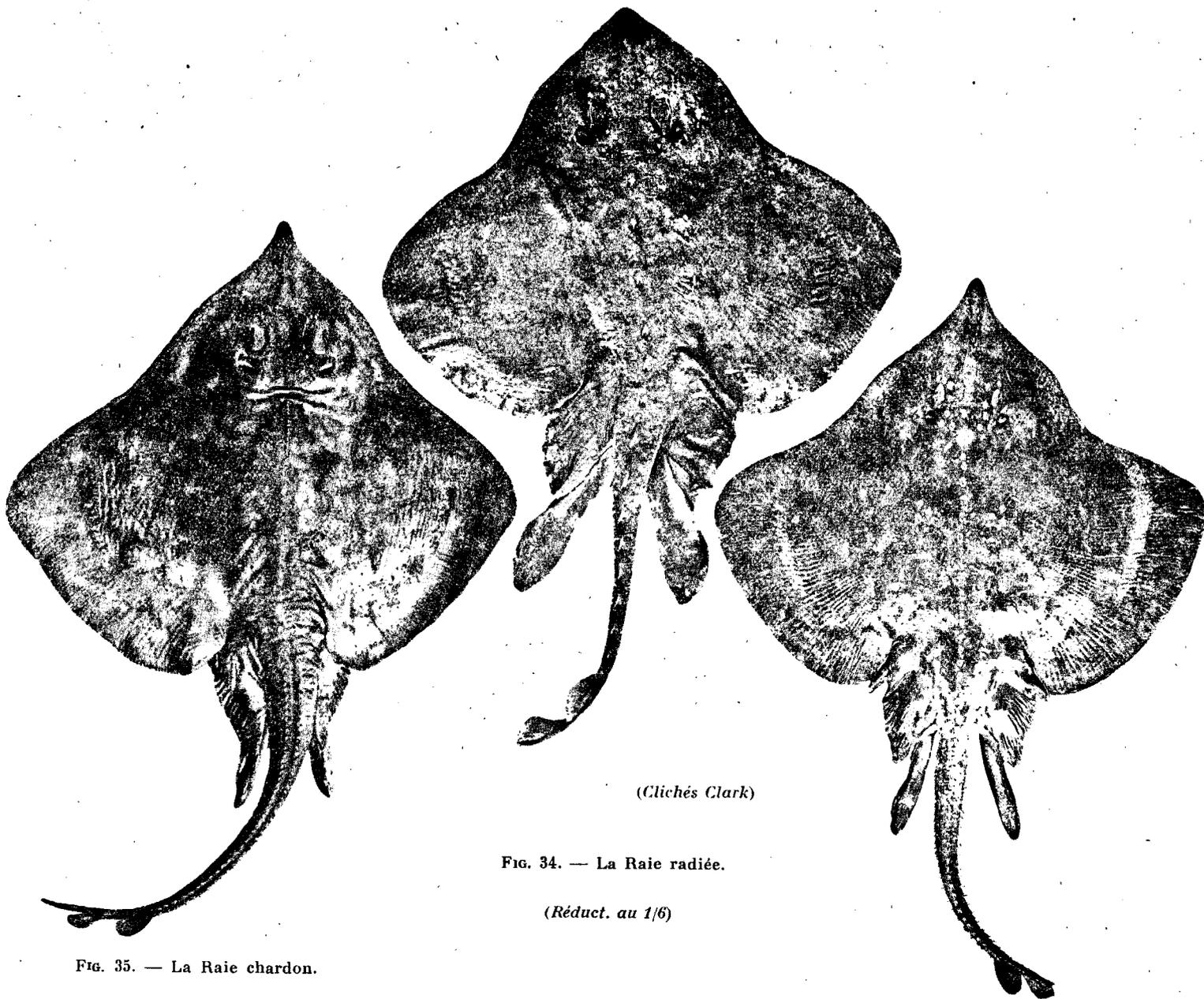


(Réduct. au 1/10) FIG. 33. — Le Pocheteau blanc: (Cliché Clark).

Comme la précédente, elle s'approche du rivage en été et s'en écarte en hiver. Elle peut atteindre un mètre de long, mais bien moins appréciée que le pocheteau blanc; elle est considérée sans grande valeur.

La Raie chardon (*Raia fullonica* LINNE). *Danois* : Gøgerokke. *Islandais* : Naskata, est surtout commune dans les eaux chaudes du Sud et du Sud-Ouest, de Portland au Snoefell. Elle est rare partout ailleurs. En été, elle s'approche du rivage où on la capture avec les autres poissons.

La Raie blanche (*Raia lintea* FRIES) *Islandais* : Hvistaskata, est également assez fréquemment capturée au chalut dans les mêmes parages.



(Clichés Clark)

FIG. 34. — La Raie radiée.

(Réduct. au 1/6)

FIG. 35. — La Raie chardon.

FIG. 36. — La Raie blanche.

Les Squales

Les squales sont, comme partout ailleurs, très abondants sur la côte d'Islande. Sans grande valeur économique actuelle, sauf pour l'huile que renferme en quantité abondante leur foie, ils sont actuellement considérés comme plutôt nuisibles qu'utiles à l'industrie de la pêche, car ils ont la mauvaise réputation de chasser les bancs de poissons et de détruire les engins disposés pour leur capture.

Le Chien de Mer

(*Acanthias vulgaris* RISSO.) *Danois* : Pighaj. *Islandais* : Håfur.

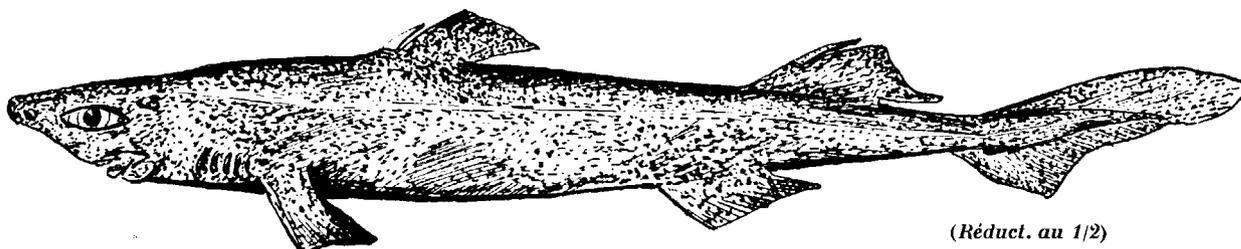
Ce poisson apparaît comme étant le plus fréquemment rencontré autour de l'île, principalement sur la côte Sud et Sud-Ouest entre Vestrahorn et Latrabjar. Moins abondant sur la côte Nord-Ouest, il devient de plus en plus rare à mesure que l'on s'avance vers la côte Est.

Au début du printemps, les chiens de mer sont parfois extrêmement abondants sur la côte Sud et Sud-Ouest, attirés dans ces parages par les bancs de capelans, de lançons et de Poutassous. Les chalutiers qui en capturent alors de grandes quantités les rejettent habituellement à la mer. Les Islandais les conservent parfois, comme aliment (une fois séché) pour le bétail, ou comme combustible, à cause de la richesse de leur foie en huile.

Le Chien Noir

(*Spinax niger* CLOQUET.) *Danois* : Sorthaj. *Islandais* : Lódhafur.

Le chien de mer est, de même, capturé en grandes quantités par les chalutiers travaillant par 200 à 300 mètres de fond, aux accores de la côte Sud : dans le Håfadjup, le Vikurdjup et le Skerjadjup.



(Réduct. au 1/2)

FIG. 37. — Le Spinax ou Chien noir.

Il n'est jamais conservé par les pêcheurs. Le foie de ce poisson est pourtant extraordinairement riche en huile.

Le Requin Chagrin

(*Centrophorus squamosus* GMELIN.) *Islandais* : Raudhafur.

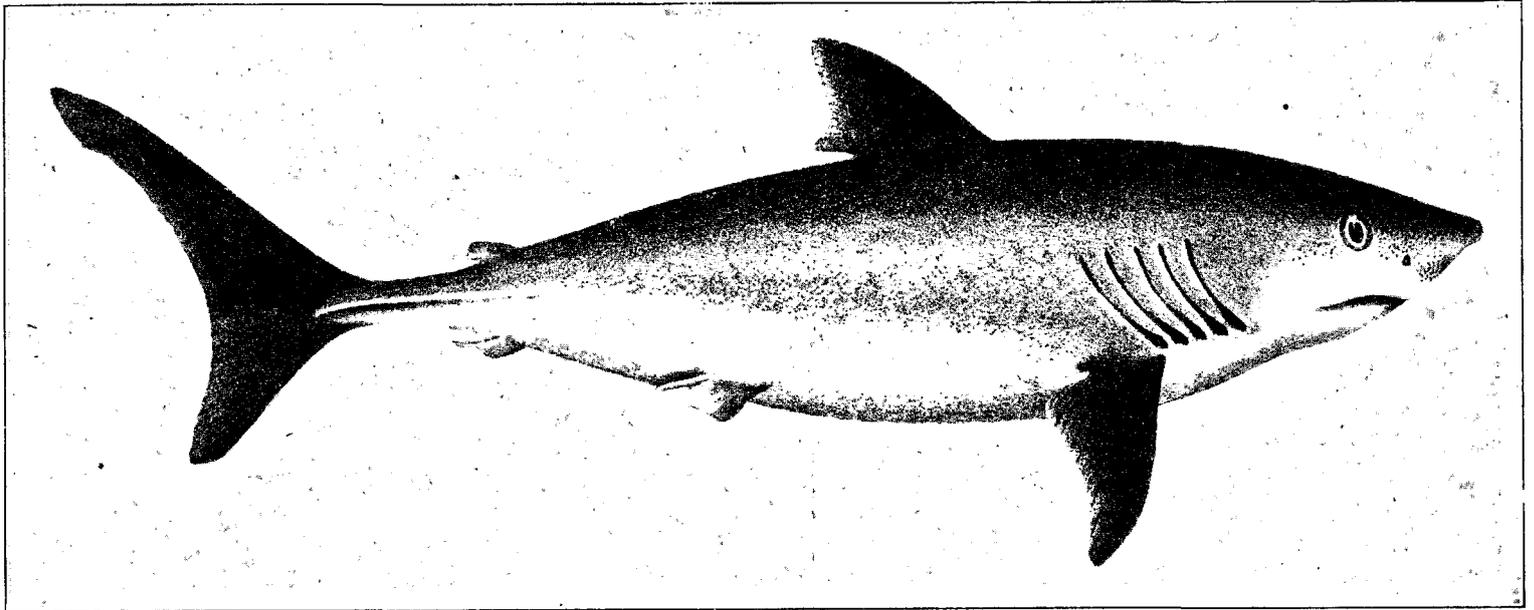
Le requin chagrin se rencontre dans les mêmes parages, mais plus profondément : de 200 à 900 mètres, accompagné du *Centrophorus Jonsonii* B. SAEMUNDSSON, *Islandais* : Porsteinshåfur, plus abondant, toutefois, dans l'Est des Westmann, où se capture encore, mais plus rarement, le *Centrophorus calceus* LOWE, *Islandais* : Flatnefur. Ces squales sont sans aucune utilisation.

*
**

Les squales de grande taille sont également assez fréquents sur les côtes islandaises.

La Taupe(Lamna cornubica GMELIN.) *Danois* : Sildehaj. *Islandais* : Håmeri.

La taupe, bien connue de nos pêcheurs au hareng ou au maquereau, se rencontre également sur toute la côte d'Islande poursuivant les bancs de harengs qu'elle suit



(Réduct. au 1/10)

FIG. 38. — La Taupe.

(Cliché Day).

dans leurs déplacements. En hiver, elle se retire dans les eaux plus chaudes du Sud de l'île. Elle est considérée comme sans valeur et plutôt nuisible par les dégâts qu'elle occasionne dans les pêcheries quand elle se prend dans les filets.

La Religieuse(Selache maxima GUNNERUS.) *Danois* : Brudge. *Islandais* : Beinhårkarl.

La religieuse, capturée fréquemment sur nos pêcheries de maquereaux ou de harengs, se rencontre aussi, chaque année, sur les côtes Sud et Ouest de l'Islande, par contre, elle n'apparaît que très rarement dans le Nord et l'Est.

Les adultes atteignent de 8 à 10 mètres de long et peuvent être vus, par beau temps, s'ébattant tranquillement, soit seul, soit par bandes de huit à dix, en surface et dans le voisinage de la côte. Au cours du XVIII^e siècle, ces requins étaient recherchés en Islande, pour l'huile que pouvait donner leur foie. Actuellement, ils sont surtout considérés comme nuisibles à cause des dégâts qu'ils occasionnent aux filets.

Le Requin du Groenland

(*Somniosus microcephalus* LESUEURI) (1). *Danois* Havkal. *Islandais* : Håkarl.

C'est l'Apocalle (ou la Peau Calle) bien connu de nos pêcheurs Islandais ou Terre-neuvas sans qu'il n'ait jamais été possible de donner une orthographe exacte à la dénomination qu'ils lui ont attribué et qui pourrait très bien provenir du nom islandais « Håkarl », donné à ce requin.

Ce poisson, de cinq à huit mètres de long, est très fréquent sur toute la côte d'Islande, sauf peut être dans le Sud-Est où il est assez rare.

Les adultes se tiennent généralement au large, au-dessus des fonds de 200 à 600 mètres, où ils se reproduisent vraisemblablement pendant les mois d'hiver.

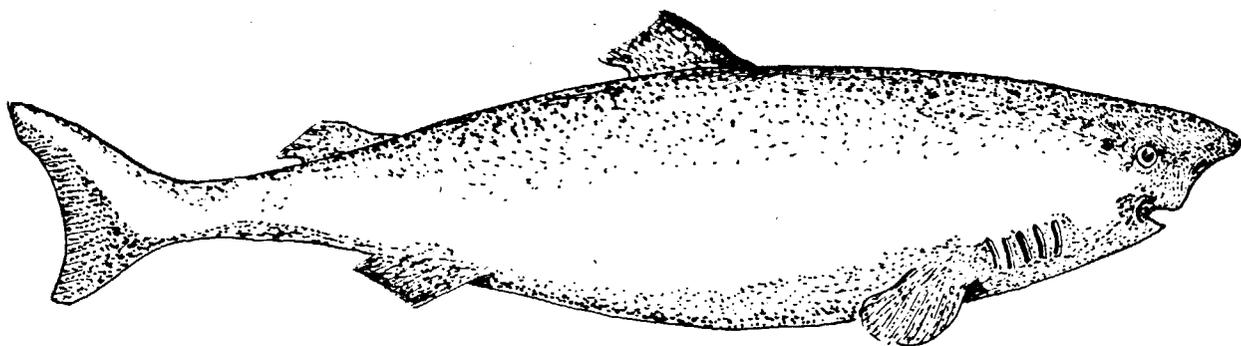


FIG. 40. — Le Requin du Groënland.

(Réduct. au 1/30)

Dès le printemps, les jeunes apparaissent dans le voisinage de la côte, bientôt suivis par les adultes, à la recherche des poissons attirés eux-mêmes dans le voisinage de la côte par les bancs de petits poissons migrateurs.

D'une voracité intense, ils séjournent dans les eaux côtières tant que leur nourriture s'y trouve en quantité suffisante et, vers la mi-septembre, ils se retirent vers le large. Jusqu'au début du siècle présent, ces requins étaient activement pêchés à cause de leur foie riche en huile et qui, pour un requin adulte, pouvait donner de trois à quatre cents litres d'huile. Cette pêche particulière est actuellement à peu près abandonnée par les Islandais.

*
**

En terminant cette étude des principaux poissons comestibles de la faune marine d'Islande, il faut encore citer deux poissons sans valeur aucune parce que non comestibles mais capturés fréquemment en quantités abondantes par les chalutiers travaillant aux accores Sud de l'île. Ce sont :

(1) *Acanthorhinus carcharias*. Gunn.

Le Rat

(*Macrurus rupestris* GUNNERUS.) *Danois* : Skolaet. *Islandais* : Sljetti Langhali.

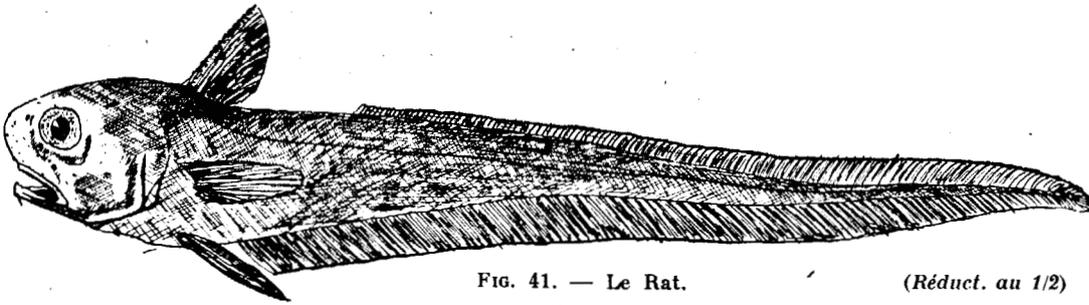


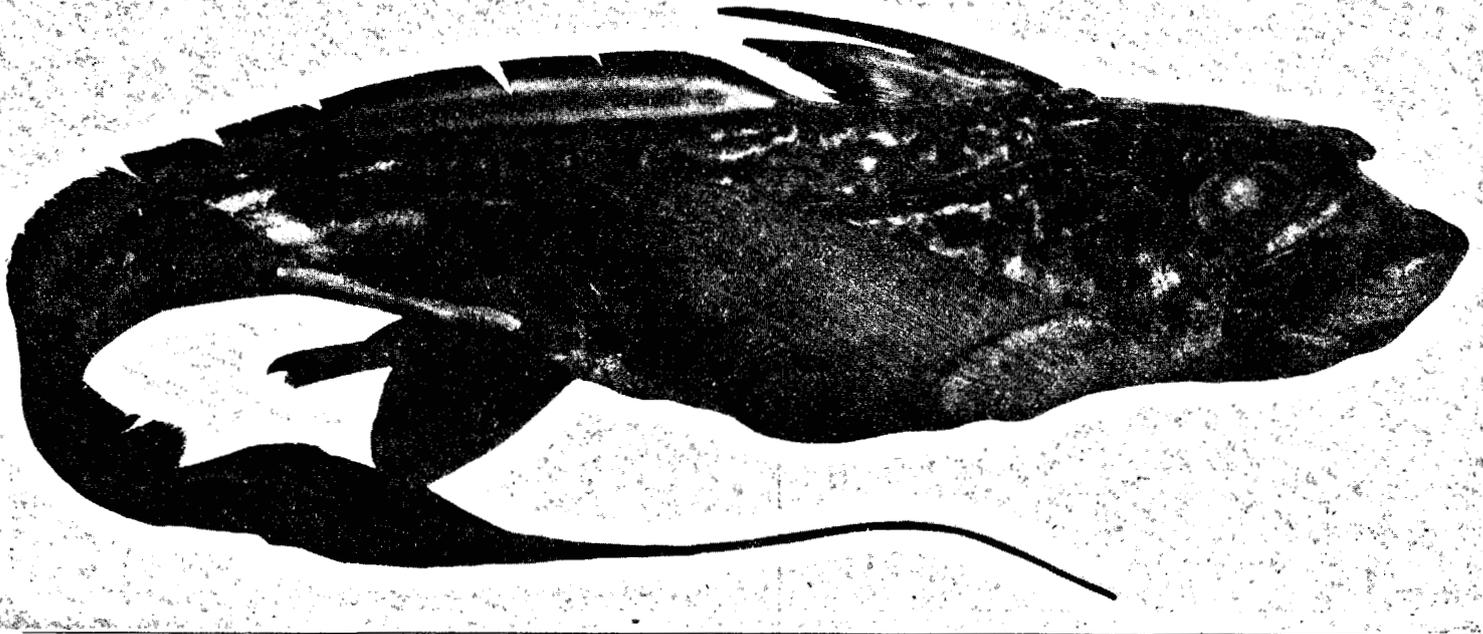
FIG. 41. — Le Rat.

(Réducl. au 1/2)

Très abondant dans les eaux chaudes du Sud de l'île, au delà des accores, par 300 à 400 mètres.

La Chimère

(*Chimaera monstrosa* LINNE.) *Danois* : Havmus. *Islandais* Geirnytt.



(Réducl. au 1/2)

FIG. 42. — La Chimère.

(Cliché Cassas).

Abondante de 150 à 300 mètres sur la côte Sud et Sud-Ouest, de Dyrholaey à Bjargtangar, et fréquemment capturée en nombre considérable par les chalutiers.

Aucun parti n'ayant pu être tiré de ces poissons, ils sont immédiatement rejetés à la mer par les pêcheurs.

CHAPITRE III

*L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE EN ISLANDE***La Pêche à la Morue**

ÉPOQUES ET RÉGIONS DE PÊCHE

Il ne pourrait être question, dans ce chapitre, que de la morue uniquement; car, bien que la morue est de beaucoup le poisson le plus important dans l'économie de la pêche maritime en Islande et que le poids des grosses morues pêchées (les Porskur) entre pour les deux tiers dans le poids total des poissons blancs (les harengs exceptés) capturés chaque année autour de l'île, il est encore pêché, en même temps, sur les mêmes bateaux, aux mêmes époques et de la même manière, d'autres poissons blancs de la famille des Gadides tels le colin noir, l'ânon ou haddock, la lingue, et qui, une fois pêchés, sont encore traités de la même façon que la morue pour la préparation de poissons salés et séchés, de qualité inférieure il est vrai, mais néanmoins couramment vendus sur le marché européen.

Il serait donc plus exact d'intituler ce chapitre : la pêche des Gadides. Pour plus de facilité, nous conserverons le terme « morue », étant bien entendu que ce qui sera dit pour la morue, peut s'appliquer, à quelques détails près, à l'églefin, au colin noir, à la lingue, poissons de la même famille que la morue et dont l'étude biologique nous a déjà permis de constater la conformité des mœurs.

L'importance de la pêche de ces Gadides en Islande peut se traduire par quelques chiffres.

Pendant l'année 1929, il a été capturé par les Islandais :

Grosses morues	45.500 tonnes
Petites morues	13.350 —
Eglefin	3.160 —
Colin noir	4.760 —

soit au total : 66.770 tonnes environ de poissons blancs, cette évaluation étant faite en poids de poissons complètement préparés pour l'exportation, c'est-à-dire salés et séchés (1).

En estimant à une quantité approximativement égale la pêche réalisée par les pêcheurs étrangers travaillant dans la même région, on peut se faire aisément une idée de l'importance de cette pêche en Islande.

L'étude de la biologie des Gadides de la faune marine d'Islande, nous a montré que ces poissons : morues, églefins, colins noirs, lingues, se rassemblaient dès l'hiver,

(1) Les statistiques islandaises évaluent en « Skippund » de 160 kilogrammes de poissons salés et séchés, les produits capturés et préparés pour l'exportation.

sur les frayères de la côte Sud et Sud-Ouest d'Islande, un peu avant la ponte qui, suivant les espèces, avait lieu de mars à mai.

Ces rassemblements nuptiaux attirant en grand nombre les morues, les églefins, les colins adultes disséminés autour de l'île, le poisson est extrêmement abondant sur la côte Sud et Sud-Ouest, et ce qui mieux est, il est de belle taille et d'excellente qualité. Aussi, les pêcheurs ne manquent pas dans ces parages pour l'ouverture de cette saison de pêche, dite *saison d'hiver*, qui va durer tant que durera la ponte, c'est-à-dire de janvier à mai.



(Photo E. Benediksson.)

FIG. 43. — Chalutiers et côtres de pêche sur le banc Selvog.

Pendant toute cette saison d'hiver, de beaucoup la plus importante, une activité intense règne à terre comme au large de Portland au Snoefell.

Le long de la côte, les petites barques non pontées, plus au large, des centaines de côtres à moteurs, une quarantaine de chalutiers islandais rivalisent d'ardeur, chaque fois que le temps le permet car l'hiver est dur dans ces parages, avec les Féringiens représentés par cent à cent cinquante côtres à voiles ou à moteur auxiliaire, les chalutiers anglais et allemands au nombre d'une centaine environ et nos rares compatriotes : une trentaine tout au plus (vingt voiliers et dix chalutiers) qui pratiquent encore la pêche d'Islande.

C'est surtout autour et dans l'Ouest des Westmann jusqu'à Reykjanes, que la pêche bat son plein et, sur le banc Selvog, endroit le plus fréquenté de la pêcherie, chalutiers et ligneurs : dix à douze mille pêcheurs de toutes nationalités, mènent pendant les durs mois de l'hiver, sur une mer souvent épouvantable, le métier le plus infernal qu'il soit.

Vers la fin d'avril, la ponte touchant à sa fin, les rassemblements de poissons deviennent moins compacts et la morue se disperse. C'est à cette époque qu'apparaissent à la côte et dans les baies les lançons, les capelans et autres petits poissons migrateurs. Les gros poissons affamés après la ponte, abandonnent alors les frayères pour poursuivre les bancs de petits poissons qui leur offrent une proie facile. La saison de pêche d'hiver sur la côte Sud et Sud-Ouest tire à sa fin.

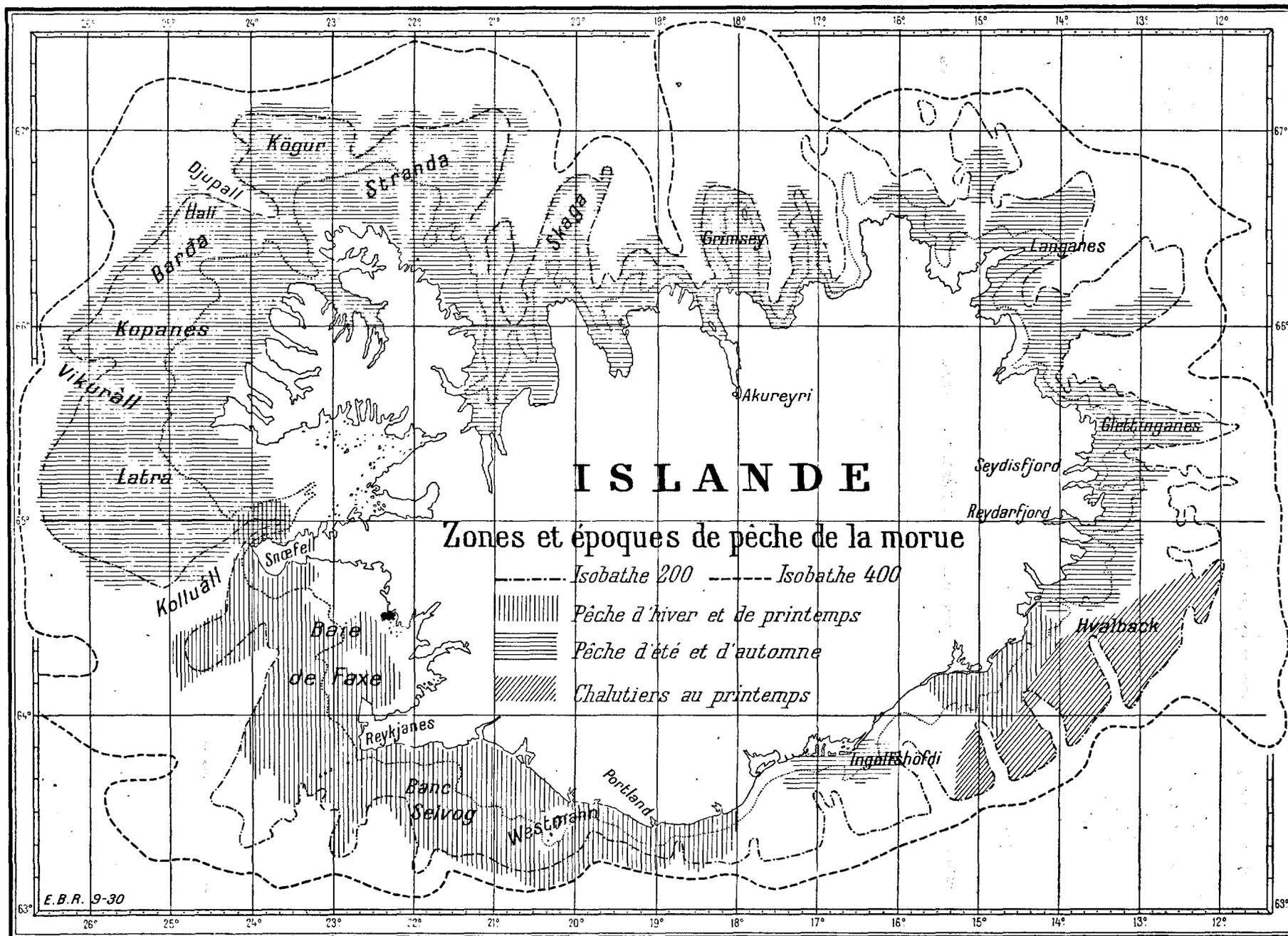


PLANCHE V. — FIG. 44. — Les zones et époques de pêche de la Morue en Islande.

Elle se prolonge encore quelque temps à l'entrée de la baie de Faxe : de Reykjanes au Snoefell, où la ponte est un peu plus tardive, puis fait place à la pêche dite de *printemps*, bien moins importante, plus irrégulière; car la morue à la poursuite des bancs de lançons ou de capelans n'est plus en formations compactes, en « taches », mais, au contraire, dispersée (en « plaine » comme disent les pêcheurs), ou encore, abandonnant les fonds durs et vivants qu'elle affectionne, elle apparaît entre deux eaux, au voisinage de la surface : en « batterie », accompagnant sa proie dans ses déplacements verticaux. C'est la mauvaise période pour le chalutier; et, le cordier doit abandonner ses lignes de fond et pêcher près de la surface.

Cette deuxième saison, dite de printemps, se poursuit le long de la côte Sud jusqu'à la fin de juin et les chalutiers qui travaillaient encore, depuis le début de mai, dans les parages du Hvalback, abandonnent alors la côte Sud où la morue ne réapparaîtra plus (en quantités abondantes) qu'à l'approche de l'hiver suivant, de la mi-octobre à la Noël, quand se reformeront les premières concentrations de ponte du printemps suivant.

Sur la côte Nord-Ouest, aux accores du Kollual, du Vikurall, du Djupall, et sur les bancs Latra, Kopaness, Barda, Hali et Kogur, la pêche est insignifiante pendant les mois de février et de mars, alors que la morue abonde sur la côte Sud-Ouest. Mais, après la saison de ponte sur la côte Sud, a lieu sur cette côte Nord-Ouest une nouvelle saison de ponte *tardive* se poursuivant d'avril à juin. Dans cette région la morue est alors assez abondante pendant ces quelques mois, mais est de plus petite taille que sur la côte Sud. Elle réapparaît encore d'octobre à février-mars dans ces mêmes parages; et, les chalutiers étrangers fréquentant cette côte pendant les mois d'automne et le début de l'hiver, réalisent parfois, de même que les pêcheurs côtiers, de très belles captures.

Sur les côtes Nord et Est, la morue est moins abondante et de plus petite taille. Elle ne se montre en abondance qu'en été, quand les petits poissons migrateurs apparaissent dans les eaux alors réchauffées par la transgression atlantique; et, bien que toute l'activité de la côte Nord soit surtout portée vers la pêche du hareng, la pêche de la morue se pratique encore, à terre et sur les bancs du large, de juin à la fin de novembre, puis, aux mêmes époques, se prolongeant parfois jusqu'à la Noël sur la côte Est de l'île.

Un extrait des dernières statistiques islandaises parues donnera une idée de l'importance relative de la pêche de la morue (et des autres Gadides) dans chacune des régions envisagées.

(Les captures ont été évaluées en Skippund de 160 kilogrammes de poissons salés et séchés) :

RÉGION	GROSSES MORUES	PETITES MORUES	EGLEFIN	COLIN	TOTAL	
	Skpd	Skpd	Skpd	Skpd	1929 Skpd	1928 Skpd
Côte Sud	211.797	24.331	8.330	27.674	272.132	268.538
Côte Ouest	26.380	22.751	4.100	1.729	54.960	54.127
Côte Nord	29.573	21.287	4.157	170	55.187	44.893
Côte Est	16.619	15.027	3.189	159	34.994	42.366

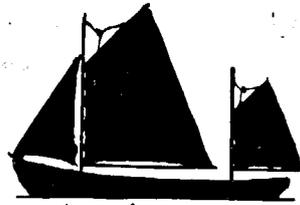
Tonnage total

Voiliers francs et mixtes
de plus de 12 tonneaux

Chalutiers et Cordiers
à vapeur

1905

8.287 tonneaux



Mixtes

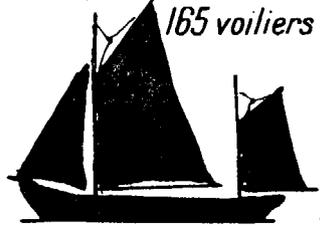
165 voiliers francs 0



4

1910

7.736 tonneaux



Mixtes

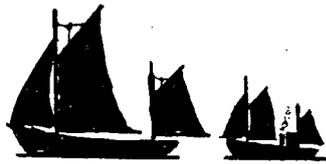
140 voiliers 2



8

1915

11.018 tonneaux



95 voiliers 40 mixtes



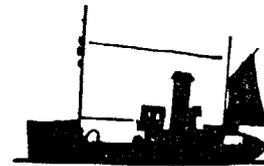
26

1920

13.681 tonneaux



39 voiliers 120 mixtes



30

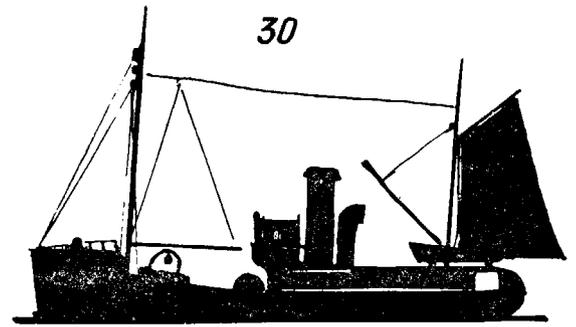
1925

19.562 tonneaux



11 voiliers

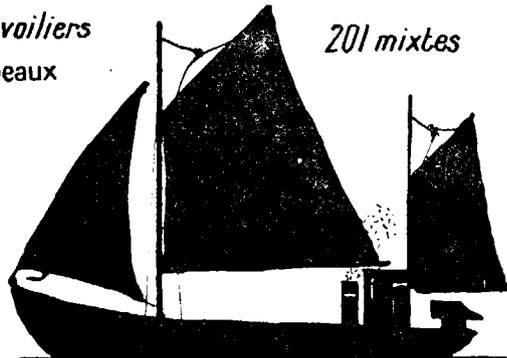
201 mixtes



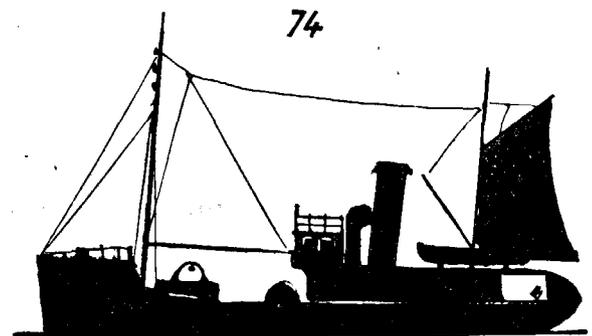
74

1930

25.000 tonneaux



220 mixtes



78

32 cordiers, 46 chalutiers

PLANCHE VI. — FIG. 45. — Evolution de la flotte de pêche islandaise de 1905 à 1930.

Les bateaux et le développement de la pêche

L'Islande doit sa prospérité actuelle à la pêche de la morue.

Abandonnant de plus en plus l'intérieur des terres, la population islandaise s'achemine vers la mer, une bonne partie d'entre elle vit sur la mer; dans son ensemble, elle vit de la mer, et, en précisant, il est possible de dire qu'elle vit de la pêche de la morue. Pourtant, il n'y a pas cinquante ans, cette nation essentiellement maritime ignorait à peu près totalement la pêche hauturière, bien que, depuis plusieurs siècles déjà, la richesse extraordinaire de ses côtes était connue et exploitée des étrangers.

Ce n'est qu'en 1803 que furent tentés, pour la première fois, les premiers essais de pêche de la morue au large, et, quelques armateurs islandais, subventionnés par l'État, équipèrent un bateau ponté pour la pêche au large des côtes. Les essais furent satisfaisants; mais, le manque de capitaux étouffa dans l'œuf cette première tentative pourtant encourageante.

Il fallut attendre jusqu'en 1890. A cette époque, l'armement anglais voulut se débarrasser d'un certain nombre de chalutiers à voiles démodés et les vendit à vil prix. Les pêcheurs islandais, aidés par des avances de la caisse publique purent acquérir une partie de ces chalutiers qui constituèrent le premier noyau de la flotille islandaise. Douze ans plus tard, en 1902, elle comportait 164 bateaux avec 2.060 hommes d'équipages.

En 1904, les premiers chalutiers à vapeur apparurent, sans grand succès d'ailleurs, car les premières sociétés constituées à l'aide de capitaux anglais durent bientôt liquider; mais, l'essor était donné : en 1905, la flotille de pêche islandaise se composait déjà, indépendamment des petits bateaux non pontés pêchant dans le voisinage de la côte, de :

- 165 voiliers de plus de douze tonneaux de jauge;
- 1 chalutier à vapeur;
- 3 cordiers à vapeur.

Dix ans plus tard, en 1915, il y avait 20 chalutiers, 6 cordiers, 95 voiliers; et, les Islandais ayant reconnu de bonne heure les avantages du moteur auxiliaire sur les bateaux à voiles : 40 bateaux à moteurs auxiliaires.

En 1930, il était enregistré (fig. 45, pl. VI) :

187 voiliers de plus de douze tonneaux, dont 186 à moteurs auxiliaires et un seul voilier franc;

- 46 chalutiers à vapeur;
- 29 cordiers à vapeur;
- 491 bateaux à moteur de plus de douze tonnes,
- et 650 barques non pontées.

Ajoutons de suite que l'exportation des morues et gros poissons salés qui n'atteignait pas 5.000 tonnes en 1885, dépassait 13.000 en 1902, montait à 19.000 en

1910, puis à 35.000 tonnes en 1920. Elle se maintient aux environs de 60 à 80.000 tonnes depuis plusieurs années (1), représentant une valeur de 40 à 50 millions de couronnes, soit de 200 à 250 millions de francs.

LA PÊCHE AUX LIGNES

En quelque saison que ce soit, quelle que soit la région envisagée, les lignes : lignes à main, longues lignes ou palangres, sont les engins de pêche les plus couramment employés sur toute la côte d'Islande.

Il est de toute évidence que l'emploi de ces engins ne peut donner des résultats comparables à ceux d'un chalutier. Mais, la pêche au chalut ne peut se pratiquer qu'au large, elle exige encore l'immobilisation de gros capitaux pour amortir un matériel coûteux et subvenir à des frais énormes d'entretien et d'armement. La pêche aux lignes, au contraire, peut se faire à proximité même de la côte et ne demander alors qu'une simple barque et un matériel peu coûteux; comme le poisson abonde, à certaines époques, au voisinage même de la côte, et que ce poisson, d'une voracité proverbiale se jette facilement sur l'appât, on conçoit aisément que ce genre de pêche soit extrêmement populaire sur toute la côte d'Islande et que la ligne soit, à vrai dire, le véritable engin du pays pour la pêche de la morue.

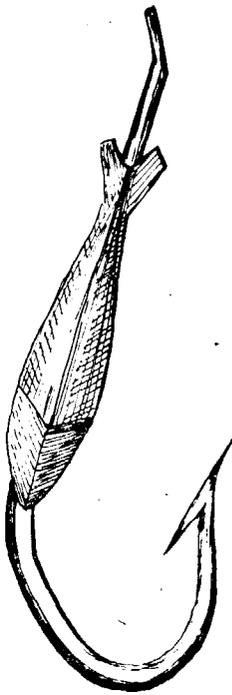


FIG. 46.

Plomb poisson.

Modèle d'hameçon employé pour la pêche de la morue et des gros poissons. — Taille réelle.

LES LIGNES A LA MAIN

Au voisinage de la côte, à bord des petites barques pontées ou non, à voiles ou à moteur auxiliaire, la pêche se pratique à l'aide de lignes à main.

Ces lignes à main, plus ou moins longues suivant la région et la profondeur à atteindre, ont généralement de 40 à 50 brasses de long. Faites de chanvre, leur diamètre est de 6 à 8 millimètres. Elles sont encore lestées, en certaines régions, d'un simple bloc de basalte arrondi, souvent percé d'un trou médian pour en faciliter la fixation, et munies d'un avançon garni d'un hameçon appâté (fig. 47. 1).

Les modèles plus perfectionnés ou plus modernes ont un lest de plomb ou de fer traversé par une tige métallique portant l'avançon (fig. 47. 2, 3, 4). Cette tige traversant le plomb de sonde dans son tiers inférieur peut avoir 1 mètre à 1 m. 50 de long et porte alors un avançon à chaque extrémité. C'est le « balancier » de nos pêcheurs français (fig. 47. 4).

Les hameçons couramment employés par les Islandais ne sont pas de grande taille comme on serait porté à le croire. Une morue, même de forte taille, n'oppose qu'une faible résistance quand elle est prise à l'hameçon et il en est de même de l'ânon ou églefin capturé fréquem-

(1) L'ensemble de ce tonnage est approximativement réalisé de la façon suivante :

52,6 % pêchés par les chalutiers,

18,2 % pêchés par les cordiers à vapeur, les voiliers francs et les voiliers à moteur auxiliaire,

22,4 % pêchés par les côtres à moteurs, et 6,8 % pêchés par les petits bateaux non pontés.

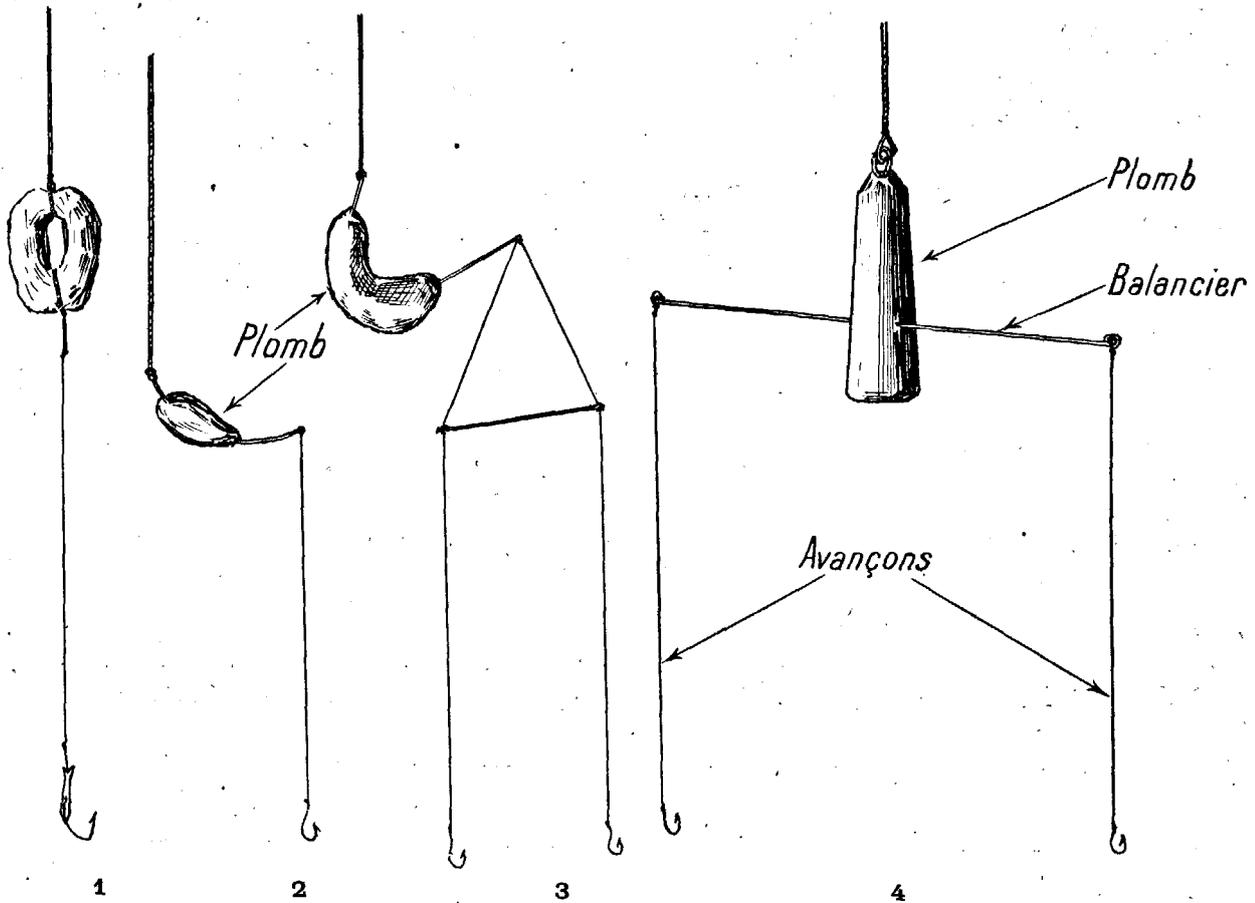


FIG. 47. — 1. Ligne lestée d'un bloc de basalte arondi et percé.
 2 et 3. Modèles de lignes modernes.
 4. Ligne à balancier.

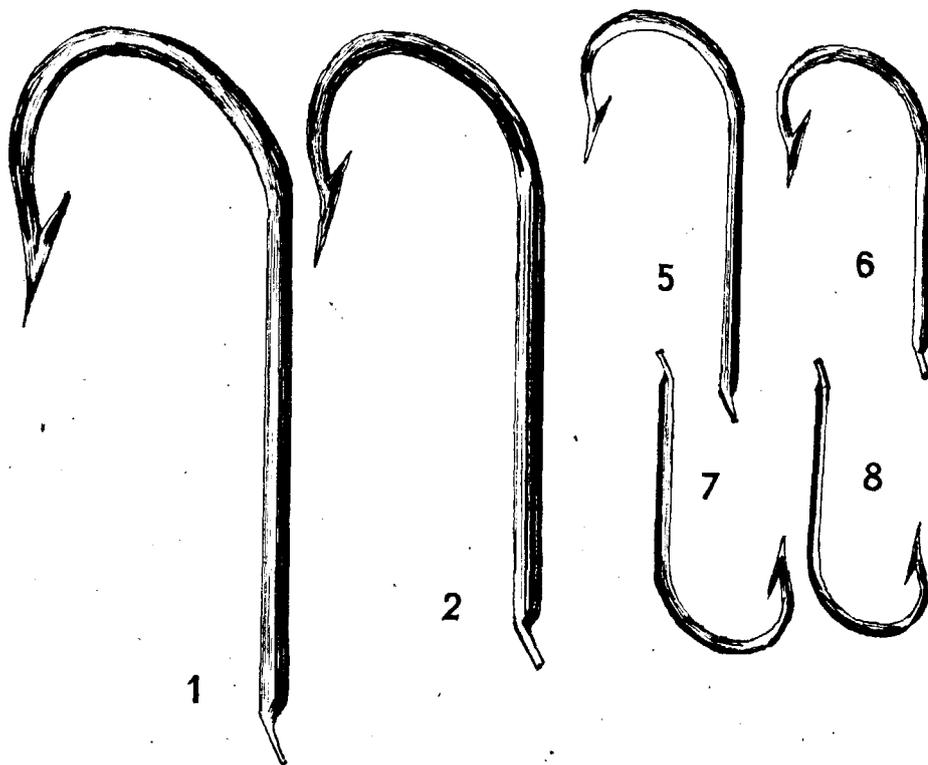


FIG. 48. — Hameçons employés pour la pêche de la morue et des gros poissons.
 Taille réelle et numéros correspondants.

ment en même temps que la morue, si bien que, des hameçons de petite taille, du N° 8 au N° 4, suffisent pour capturer de gros poissons (fig. 48). Les hameçons du N° 1 et du N° 2 ne sont que rarement employés. Cependant, quand en fin de saison la morue monte ou que l'appât manque, les pêcheurs islandais emploient volontiers un gros hameçon garni d'un petit poisson métallique soudé sur le corps de l'hameçon. Ce petit poisson remué incessamment dans l'eau réussit à tromper la morue qui se précipite dessus et s'enferme sur l'hameçon (fig. 46).

Les dundeas féringiens et quelques dundeas armés à Reykjavik, bateaux de 60 à 90 tonnes montés par 15 à 24 hommes d'équipage, pêchent également à la ligne à main (lignes avec balancier); mais, leur tonnage leur permet de s'aventurer au large et de tenir la mer pendant plusieurs semaines; aussi, travaillent-ils le poisson à bord, le vidant, le flaquant, le salant, de la même façon qu'à bord des voiliers français; leur façon de pêcher, au vent, le long de la lisse, étant d'ailleurs sensiblement la même.

LES LONGUES LIGNES OU PALANGRES

Cette pêche aux lignes à main est extrêmement fatigante. Elle nécessite non seulement une attention constante de la part du pêcheur qui tient l'engin, mais encore,

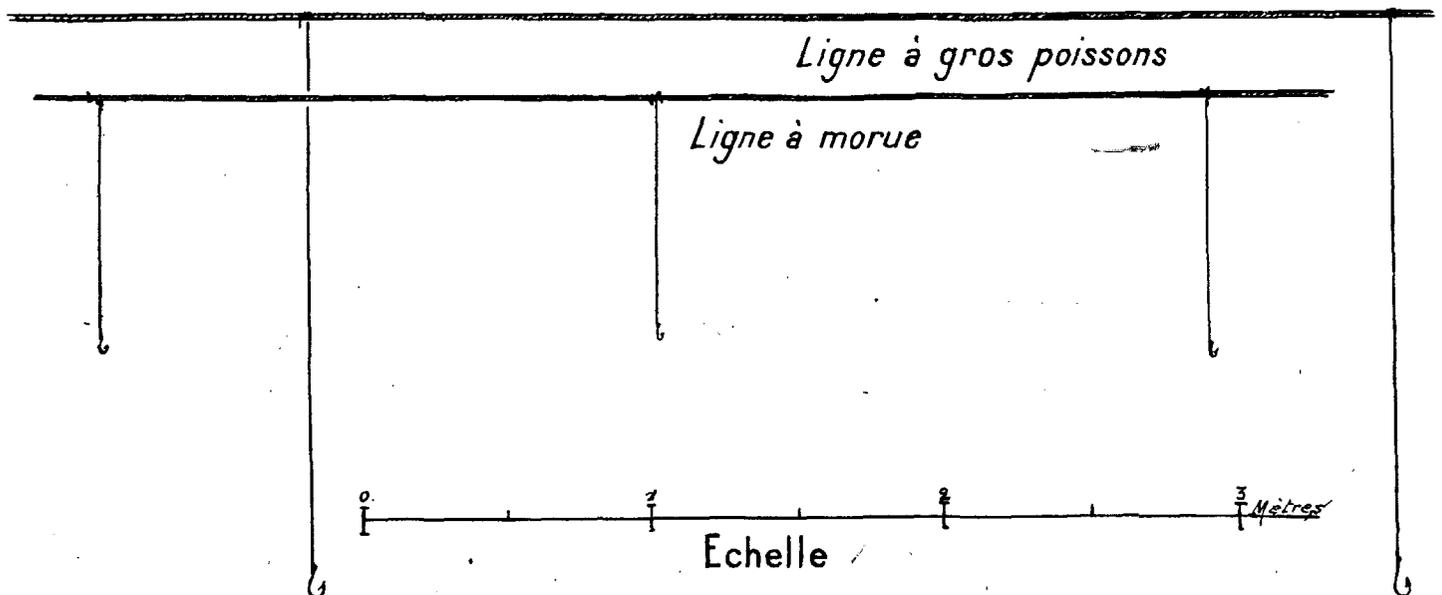


FIG. 49. — Disposition des avançons sur les palangres.

un incessant balancement du bras et du corps, soulevant et relâchant le plomb de façon à ce que l'appât constamment en mouvement attire le poisson et l'incite à se jeter brutalement dessus pour qu'il soit bien « ferré ». Elle demande de plus un équipage nombreux, pratiquant en même temps la pêche, pour que celle-ci devienne tant soit peu productive. Aussi tend-elle à disparaître, principalement au large des côtes, pour faire place à la pêche aux cordes : longues lignes ou palangres tendues sur le fond et relevées de temps à autre.

Ce sont les Anglais qui, dès le xv^e siècle, pratiquèrent les premiers la pêche aux cordes sur les côtes d'Islande.

Les Islandais les imitèrent dès le xix^e siècle, et, quelques bateaux pratiquèrent dès lors, ce genre de pêche avec une ou deux cordes de 100 à 120 mètres, garnies chacune d'une centaine d'hameçons. Le manque d'appât limita longtemps l'emploi de ces engins et ce n'est qu'à la fin du xix^e siècle, quand les Norvégiens firent connaître aux Islandais l'emploi du hareng comme appât et que les glaciers et frigorifiques installés sur la côte permirent de conserver cet appât en glace ou congelé, que la pêche aux cordes prit toute son extension en Islande.

Une corde (*Island. Lód*) est constituée par un certain nombre de lignes de chanvre de 160 mètres de longueur environ et pesant à la pièce de 3 à 5 livres (diamètre de 6 à 10 millimètres). Chaque corde est garnie d'une centaine d'hameçons (N^o 6 ou 7) fixés à la ligne par l'intermédiaire d'un avançon de 50 à 60 centimètres de long. Une distance d'une brasse environ (1 m. 60) est ménagée entre deux avançons consécutifs de façon à ce que les avançons ne s'emmêlent pas quand la ligne est mise à l'eau (fig. 49).

Quatre ou cinq lignes entrent ainsi dans la constitution d'une « corde » qui, de ce fait, a de 600 à 800 mètres de long et de 400 à 500 hameçons.

Les petites barques, non pontées, travaillant dans le voisinage de la côte, tendent généralement de 4 à 10 cordes mises bout à bout. Les barques pontées de 4 à 10 tonneaux, munies d'un moteur de 5 à 10 chevaux et opérant déjà plus au large, ont des palangres plus longues, constituées par dix à vingt cordes. Enfin, les grands côtres à moteurs : bateaux de 15 à 18 mètres de long, de 15 à 20 tonneaux de jauge, type de bateaux le plus couramment rencontré sur les côtes d'Islande, et les cordiers à vapeur, navires de 40 à 200 tonneaux, peuvent mettre à l'eau de 20 à 40 cordes, soit de 10 à 24 kilomètres de lignes garnies de 10.000 à 20.000 hameçons (fig. 50).

Ces palangres, lestées de place en place à l'aide de pierres plates, sont mouillées à une plus ou moins grande distance de la côte, dans le voisinage des fonds durs et par des profondeurs atteignant parfois de 200 à 250 brasses. Une ancre, à chaque extrémité de la palangre, retient l'engin sur le fond. Ces ancres sont signalées en surface par une bouée munie d'un voyant et d'un fanal à acétylène visible la nuit, et, de place en place, toutes les cinq cordes environ, par une bouée à perche de bambou munie d'un voyant à une extrémité et lestée à l'autre de façon à se maintenir verticalement à la surface de l'eau (fig. 52).

Les lignes sont mises à l'eau par l'arrière spécialement aménagé à cet effet (fig. 51 et 60). Elles restent mouillées pendant deux ou trois heures et sont alors relevées à l'aide d'un treuil spécial disposé sur babord.

Certains pêcheurs, pour éviter que l'hameçon appâté ne traîne sur le fond et soit rapidement détruit par les animaux de fond, soulagent l'hameçon et l'appât au moyen d'un petit flotteur de bois ou de liège fixé sur l'avançon (fig. 53).

La relève des lignes est parfois très longue et demande de quatre à huit heures. Par gros temps, elle est pénible et les pertes d'engins, les avaries sont assez fréquentes; aussi, pendant la saison d'hiver, les pêcheurs tendent-ils une moins grande longueur de lignes que pendant la saison de printemps ou d'été, où la mer est plus maniable.

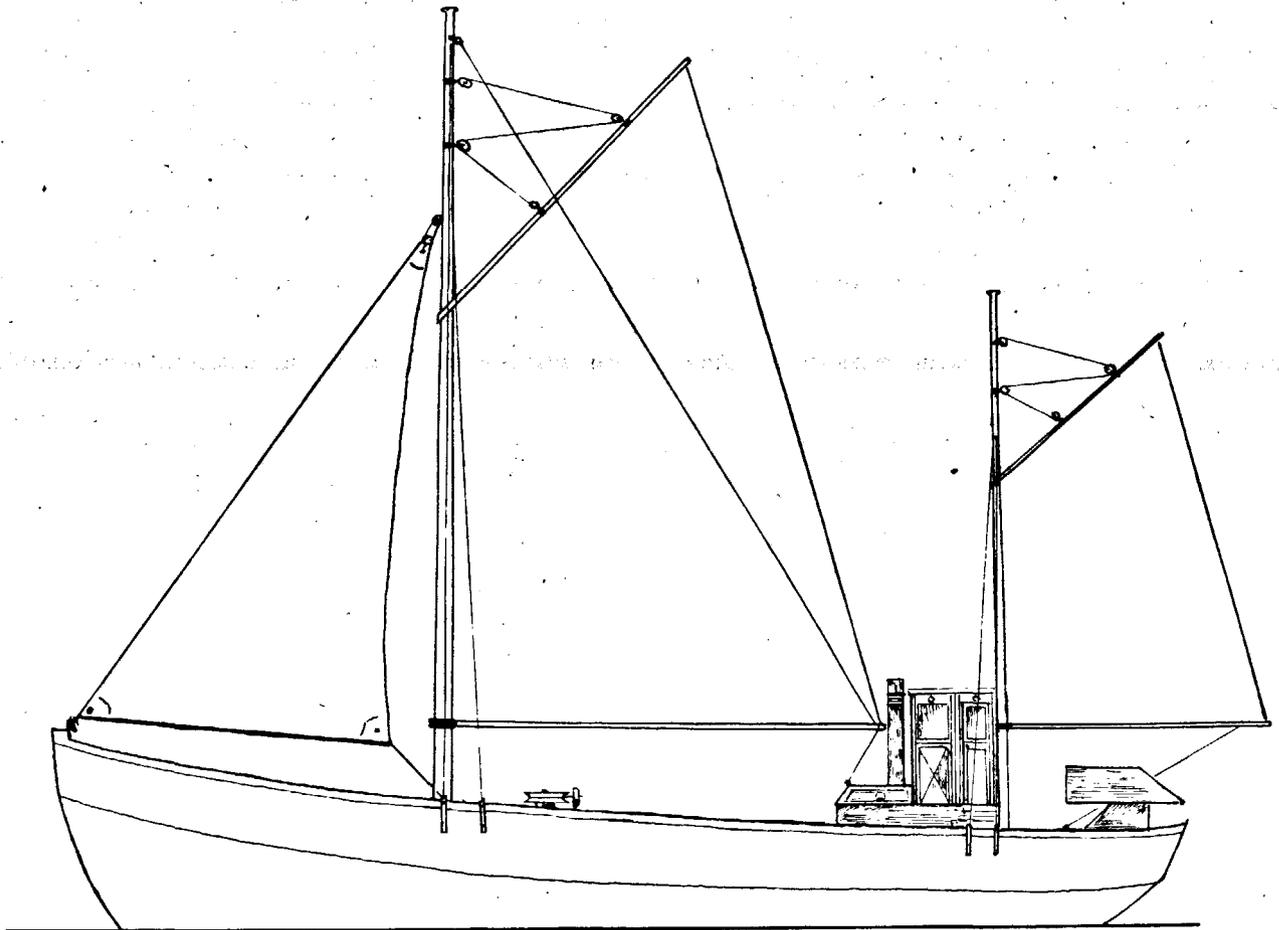


Fig. 50. — Plan de voilure d'un côtre à moteur islandais.

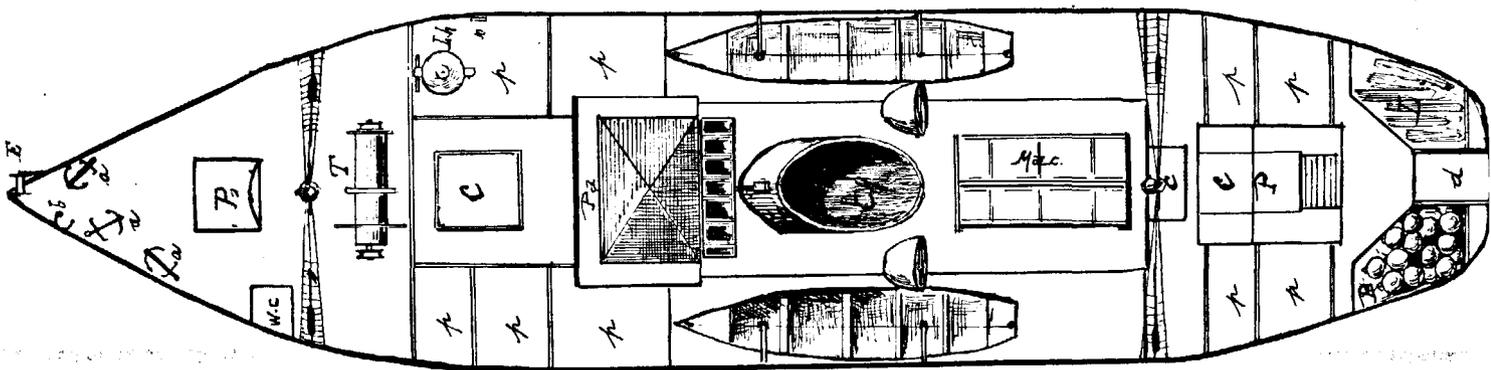


Fig. 51. — Plan schématique du pont d'un cordier à vapeur islandais :

E : écubier; *b* : bossoir; *a* : ancres; *P₁*, *P₂* : postes; *T* : treuil; *L. h.* : treuil à lignes (line hauler); *C* : cales à poissons; *Pa* : passerelle; *p* : parcs à poissons; *Ch* : cheminée; *Mach.* : claire voie de la machine; *B* : bouée; *L* : ligne; *d* : dispositif spécial à l'arrière pour le mouillage des lignes.

La pêche aux palangres est d'un bon rendement, principalement pendant la saison de printemps, sur la côte Sud et Sud-Ouest; et un côtre à moteur, mouillant au large une vingtaine de palangres, réalise facilement, pendant la saison, des captures de 800 à 1.000 morues et gros poissons par vingt-quatre heures.

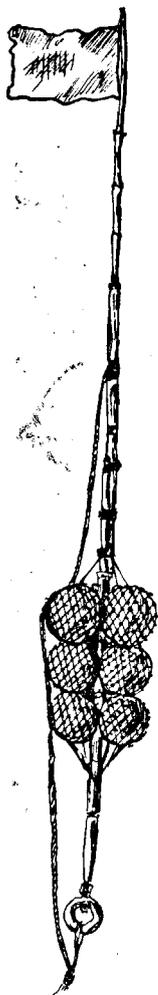
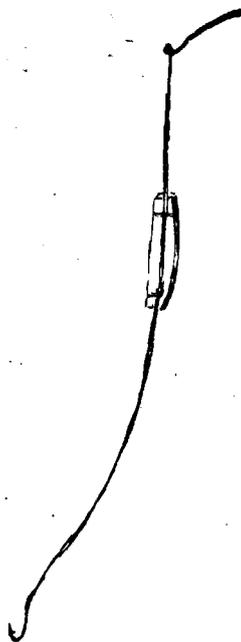


FIG. 52. — Bouée à perche.



Flotteur sur l'avançon.

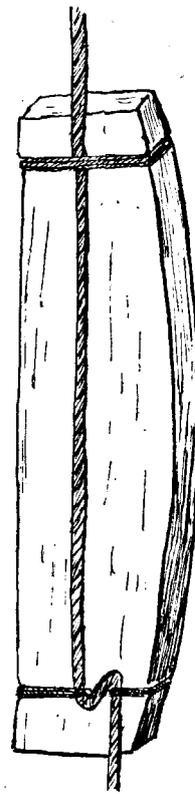


FIG. 53. Mode d'attache du flotteur.

Nous savons, qu'après la ponte et quand apparaissent les bancs de petits poissons migrateurs dans le voisinage de la côte, que la morue quitte facilement le fond pour venir près de la surface pour chasser sa proie. Les engins de fond ne conviennent plus, dès lors, pour la pêche des gros gadides. Aussi, dès le mois d'avril, sur la côte Sud, de même que sur la côte Est et dans les fjords, les Islandais emploient-ils des cordes ou palangres flottantes (Isl. : Kaffina) maintenues à une certaine distance au-dessous du niveau de la mer, généralement de vingt à trente mètres, par des bouées et des flotteurs de verre ou de liège (fig. 55).

Fig. 54. — Longues lignes en pêche.

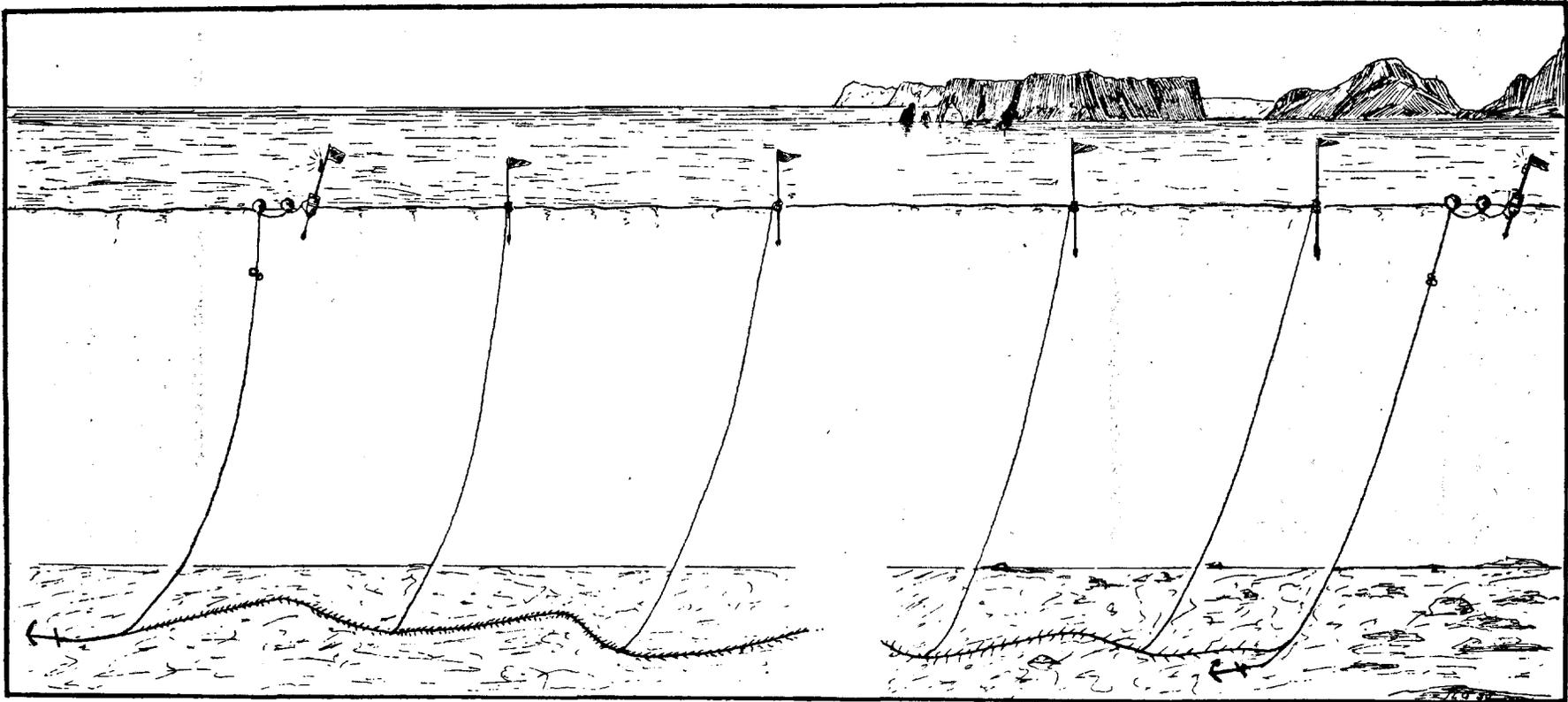
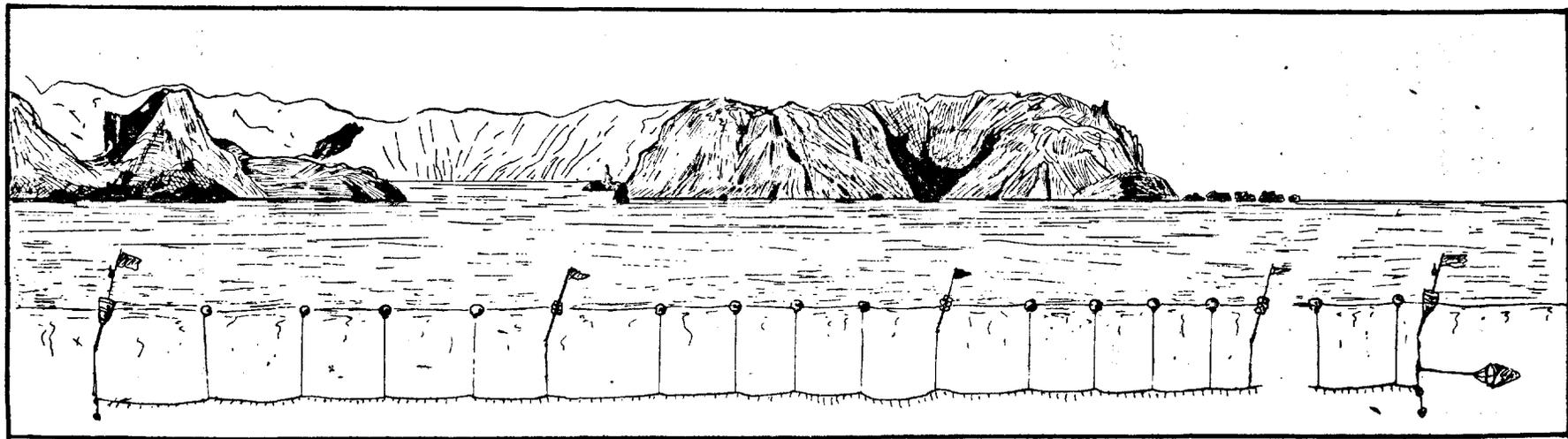


Fig. 55. — Lignes dérivantes ou « Kafina ».



Dans le voisinage de la côte, et parfois aux accores du plateau continental, les Islandais emploient encore des lignes de fond dites « Dráttalòð », garnies de gros hameçons (N° 2) montés sur des avançons d'une brasse de long et espacés de deux en deux brasses. Ces lignes sont surtout destinées à la pêche des gros poissons : flétans, lingues et raies.

LES APPATS

La question de l'appât ou « boëtte » devient extrêmement importante quand il s'agit d'appâter continuellement des lignes armées parfois de plusieurs milliers d'hameçons.

L'emploi du hareng comme appât a permis de résoudre ce problème important et, actuellement, le hareng frais, conservé en glace ou congelé, est l'appât employé le plus couramment et avec le plus de succès par tous les cordiers islandais.

Cependant le hareng peut manquer, ou la difficulté des communications peut ne pas permettre son emploi continu. Les pêcheurs islandais ont alors recours à d'autres boëttes, plus ou moins appréciées suivant les saisons, et qui peuvent remplacer avantageusement le hareng quand son absence se fait sentir.

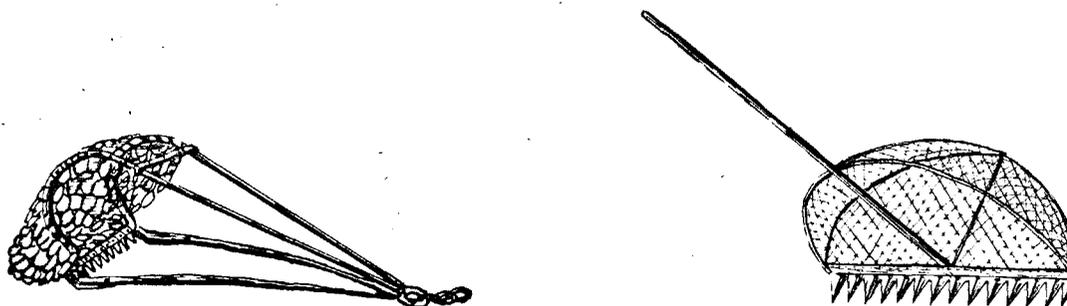


Fig. 56. — Modèles de dragues employés pour la pêche des coquillages en Islande.

En première ligne vient l'encornet (*Ommatostrephes todarus*, Isl. *Smokkfiskur* ou *Kolkkrabbi*), abondant en surface, sur la côte Ouest et Nord-Ouest, quand la température de l'eau s'élève de juillet à août. Les Islandais capturent ce mollusque à l'aide d'une « turlutte », masse de plomb montée sur une courte ligne et garnie d'une vingtaine d'hameçons acérés montés en couronne. Cet engin est bien connu de nos pêcheurs qui l'ont introduit dans les mers d'Islande.

Puis viennent d'autres mollusques : les moules (*Mytilus edulis*, Isl. : *Kræcklingur*, et *Mytilus modiolus*, Isl. : *Ada*), les cyprines (*Cyprina Islandica*, Isl. : *Kuskel* ou *Kúfiskur*), la Mye (*Mya truncata*), le *Pecten Islandicus*, pêchés sur toute la côte d'Islande, par faible profondeur, dans le voisinage même de la côte, à l'aide de dragues à main ou de petites dragues trainées en barque ou halées du rivage (fig. 56).

Sur la côte Sud-Est, de février à avril, puis sur la côte Sud-Ouest et Ouest, au printemps et en été, capelan (Isl. : *lodde*) et le lançon (Isl. : *tobis*), très abondants

sur toute la côte en ce moment, sont également employés comme boëtte pour la pêche aux cordes. Les pêcheurs les capturent, le long du rivage ou au voisinage de la surface de la mer, à l'aide de simples poches de toile ou de petits filets à main.

Il en est de même des petits harengs capturés à la senne dans les fjords de la côte et souvent conservés vivants dans la senne qui a servi à les capturer en attendant leur emploi (fig. 90).

Le ver marin : *Arenicola piscatorum* (Isl. : *Sandmakur*), les crevettes : (*Pandalus borealis* et *Pandalus montagui*), et enfin les langoustines (*Nephrops norvegicus*), abondantes dans les eaux chaudes de la côte Sud, sont également employés comme appât, sans avoir toutefois l'importance des mollusques précités ou des petits poissons.

Au début de la saison de pêche de printemps la question de l'appât n'a plus la même importance, et nous rappelons qu'à ce moment la morue vorace se précipite sur l'appât qui lui est offert, quel qu'il soit : chair de poissons quelconques, petits flétans, lous, poissons rouges, chair d'oiseaux de mer, viande de cheval ou de mouton, couenne de lard, ou tout simplement un poisson de métal brillant sur lequel elle vient s'enfermer.

LA PÊCHE AUX FILETS

Quand la morue abonde au voisinage de la côte, la pêche se pratique encore à l'aide de filets mouillés à faibles profondeurs.

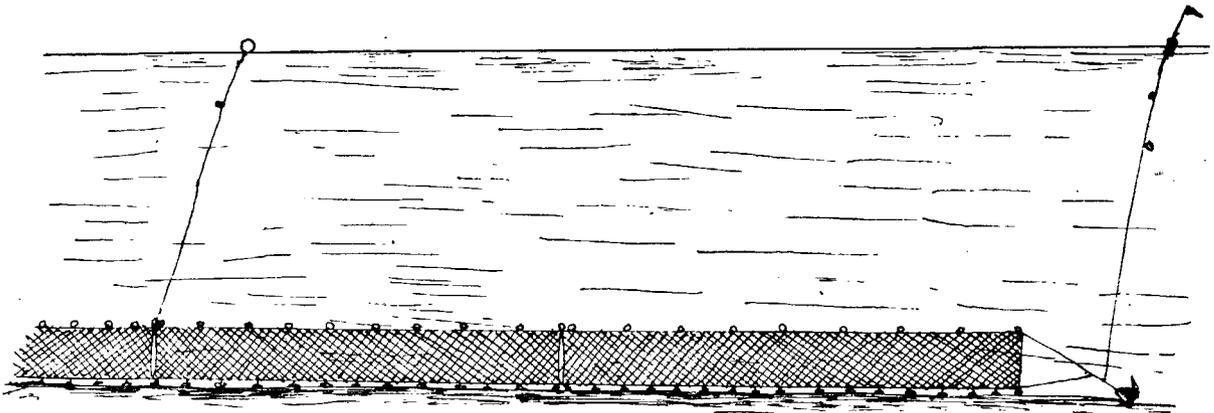


FIG. 57. — Filets de fond pour la pêche à la Morue.

Ces filets à morues (Isl. : *Thorskanet*) ont de 30 à 60 brasses de long et de 15 à 25 brasses de profondeur, la maille faisant de 9 à 10 centimètres 5 au carré. Six filets constituent un train de pêche (Isl. : *trossa*), et, suivant leur tonnage, les bateaux mouillent sur le fond de une à trois tésures qu'ils relèvent de 6 à 8 heures après les avoir mouillées (fig. 57; voir aussi fig. 82).

La senne danoise est également employée le long de la côte, bien que son emploi soit limité par la législation islandaise. Enfin, du rivage même, la pêche se pratique encore à l'aide de sennes à petites mailles, lorsque la morue pénètre dans les fjords.



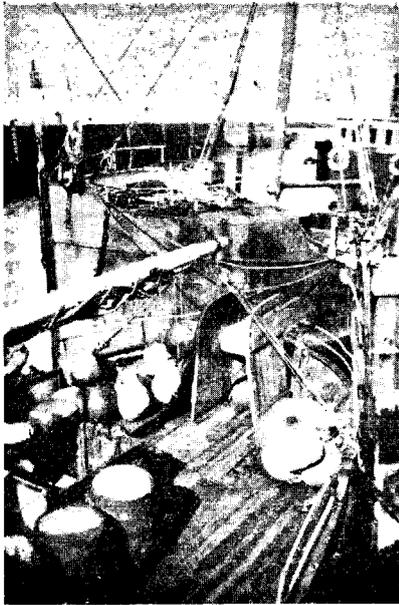
(Photo J. Le Gall.)

FIG. 58. — Côtres à moteur déchargeant leurs poissons à Heimaey (Westmann).



(Photo J. Le Gall.)

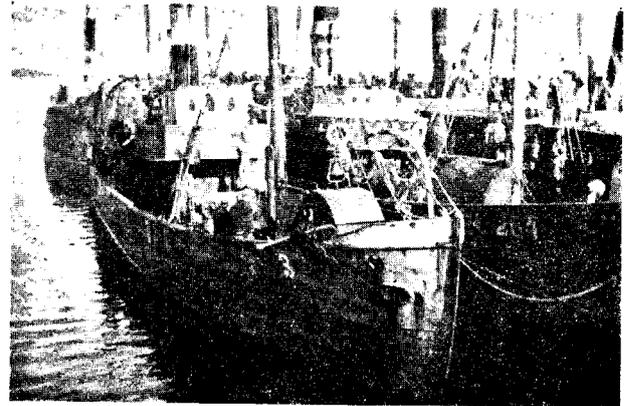
FIG. 59. — Déchargement des morues à Heimaey. (Remarquez les bouées à perche employées par ces cordiers.)



(Photo J. Le Gall.)

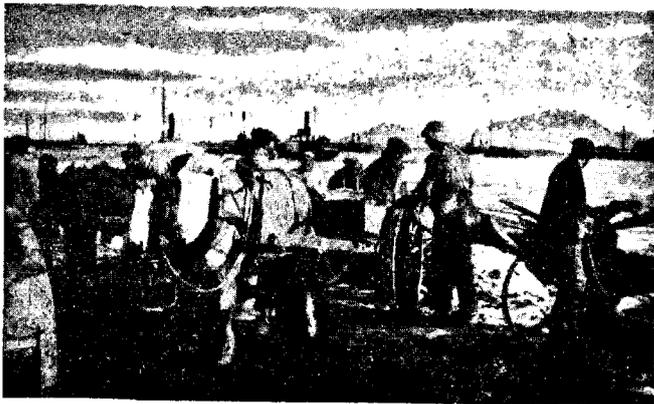
FIG. 60.

L'arrière d'un côtel à moteur montrant le dispositif spécial pour mouiller les lignes. A gauche et à droite de ce dispositif les bouées de toiles.



(Photo J. Le Gall.)

FIG. 61. — Cordiers à vapeur islandais dans le port de Reykjavik.



LA PÊCHE AU CHALUT

La pêche au chalut, par les Islandais eux-mêmes, est d'introduction récente : en 1905 il y avait un chalutier naviguant sous le pavillon islandais; il y en a actuellement 46 jaugeant au total 15.193 tonneaux.

Il y aurait peu de choses à dire sur ces bateaux du type *Castle* ou surtout *Mersey* et dont plusieurs d'entre eux ont déjà navigué sous les couleurs françaises (fig. 64). Ils font, en somme, le même métier que les nôtres à Terre-Neuve et en Islande en pêchant, travaillant et salant la morue. Mais, les résultats qu'obtiennent ces chalutiers sont tellement importants qu'ils méritent qu'on s'arrête un moment à cette pêche au chalut telle que la pratiquent les Islandais.

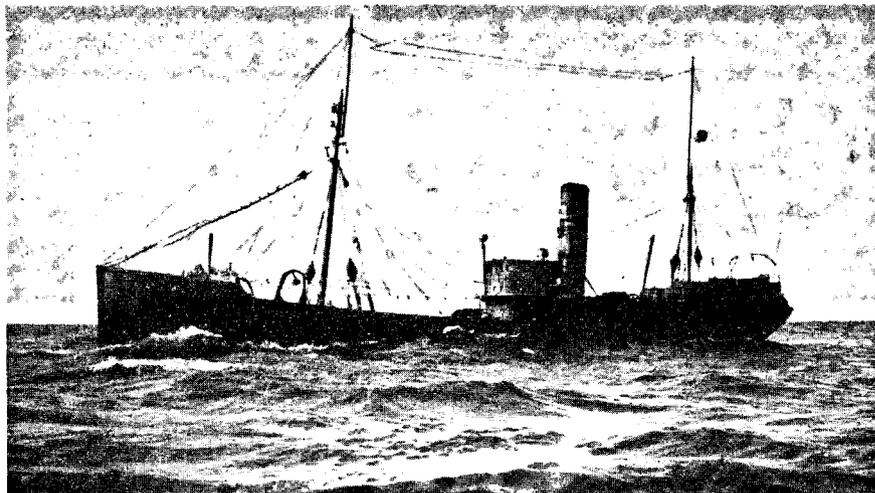


FIG. 64. — Type de chalutier islandais : le « Skallagrimur » de la Compagnie « Kveldúlfur ».

D'une façon générale, ces chalutiers ne font qu'une seule saison de pêche à la morue : quand celle-ci est abondante sur la côte Sud et Ouest. La plus grande partie d'entre eux quittent Reykyavik, le principal port d'armement, en février ou mars et, chalutant sur les bancs au large de la côte Sud-Ouest : de Portland à Reykanes en mars et avril, puis remontant vers le Nord, après avoir contourné Reykanes, pour chaluter à l'entrée de la Baie de Faxe en avril-mai, ils terminent leur saison dès la fin de juin aux accores de Djokull djup ou, de préférence, dans l'Est de l'île, dans les parages du Hvalback.

En fin de juin, la majeure partie des chalutiers ont désarmé; la bonne saison de pêche de la morue étant terminée. A ce moment, un certain nombre d'entre eux, abandonnant le chalut, réarment pour la pêche du hareng, à la senne tournante, sur la côte Nord, de la mi-juillet à la fin de septembre; tandis que d'autres, conservant leurs chaluts mais délaissant le travail du poisson à bord, arment pour la « pêche fraîche » et vont débarquer le produit de leur pêche, conservé en glaces, dans les ports anglais d'Aberdeen et de Hull.

En septembre-octobre, la pêche du hareng terminée, quelques chalutiers seulement reprennent la pêche de la morue avec le travail du poisson salé à bord, ils la poursuivent jusqu'en février-mars sur les bancs des accores de la côte Nord-Ouest, jusqu'au moment de revenir sur la côte Sud, pour la grande saison de pêche de printemps.

Les captures des chalutiers islandais s'évaluent en « Skippunds » de poissons entièrement préparés, c'est-à-dire séchés et salés. Un skippund de poissons salés et séchés pèse 160 kilogrammes, ce qui correspond à 220 kilogrammes de poisson salé mais non séché, et à environ 300 kilogrammes de poissons frais.

Or, si nous consultons les statistiques islandaises, nous constatons, qu'au cours de l'année 1929, 45 chalutiers ayant accompli 5.242 jours de mer au total, ont mis à terre 128.440 Skippund de poissons salés et séchés, ce qui fait une moyenne de 24 Skpd et demi de poissons capturés par jour de mer, et ce qui correspond à environ 7 tonnes 200 de morues fraîches et autres gros poissons pêchés par vingt-quatre heures (1).

Ces chiffres sont, de plus, basés sur les résultats d'une année. Or, pendant la saison de pêche du printemps, il n'est pas rare de voir les chalutiers revenant de la côte Sud rentrer à Reykjavik, après huit à dix jours de mer, avec 80 à 150 Skippunds de poissons, et il nous a été certifié qu'au cours de la dernière saison, qui fut il est vrai particulièrement bonne, un chalutier islandais débarqua, en deux voyages d'une semaine chacun, 300 Skippunds de poissons salés, ce qui correspond à 90 tonnes de poissons frais capturés à chaque voyage et en cinq jours de pêche.

Ces résultats sont tout simplement formidables quand on les compare aux résultats obtenus par nos chalutiers ou par les autres chalutiers étrangers travaillant dans les mêmes régions. Ils sont tout à l'honneur des capitaines et des équipages islandais.

Mais, devant l'excellence de ces résultats, il est permis d'en rechercher les causes ou tout au moins de tenter de les expliquer, car il est de toute évidence qu'elles sont des plus complexes et que la plus minime d'entre elles peut avoir parfois des conséquences insoupçonnées.

Nous connaissons les chalutiers *Castle* et surtout *Mersey*, ce sont d'excellents bateaux, solides à la mer, facilement maniables ; la vaillance et l'endurance des équipages est hors de pair, leurs capitaines, hommes de valeur, connaissent admirablement leur métier, les fonds et les meilleures époques de pêche : la côte d'Islande, leur côte, n'a pour eux aucun secret. Mais ses qualités peuvent se retrouver ailleurs et, à côté de la valeur personnelle des marins, il faut faire intervenir ici l'efficacité des engins et la façon plus ou moins particulière de les employer pour augmenter encore cette efficacité.

Dans ses grandes lignes, le chalut islandais n'est pas très différent des autres modèles de chalut couramment employés un peu partout. Cependant, dans le montage et dans la façon de traîner l'engin sur le fond, certains détails, qui ont leur importance, se révèlent à l'œil exercé.

Les fonds chalutables de la côte d'Islande sont très souvent « durs », parsemés

(1) Les résultats moyens des années précédentes sont sensiblement les mêmes.

de roches et surtout de gros blocs ou galets d'origine glaciaire que le chalut recueille en passant. De plus, nous savons que la morue affectionne les fonds durs, les « ridins » et on ne va pas toujours la chaluter sur ces fonds sans avaries.

Cependant, les chalutiers islandais passent là où les nôtres ne passent pas. La raison en est simple : leur chalut est plus léger et « filé » d'une façon particulière.

L'emploi d'alèses à grandes mailles (8 centimètres au lieu de 6 centimètres dans le dos) pour le montage des saies, du dos et du ventre, allège déjà considérablement le chalut islandais. De plus, des ballons de toile ou de cuir, frappés sur le dos, viennent,

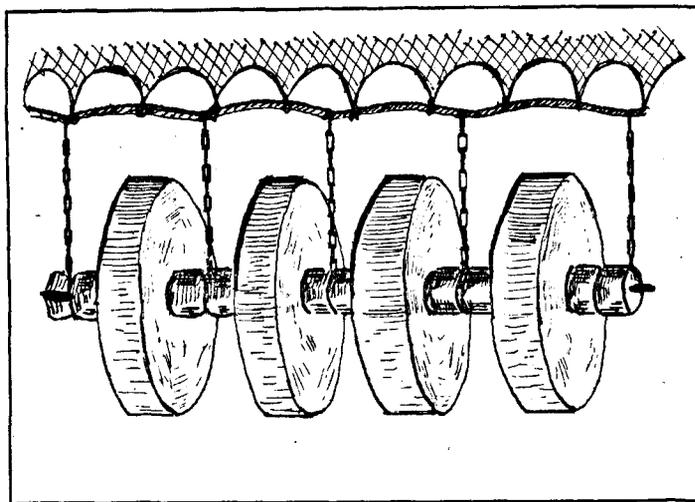


Fig. 65. — Bourrelet de chalut garni de « bobines ».

en plus des nombreuses boules de verre fixées sur la corde de dos, soulager l'engin, le même résultat étant encore obtenu par des cerfs-volants de toile fixés sur le dos au niveau de la corde de dos. Un premier objectif est ainsi atteint : l'engin est allégé et largement ouvert verticalement.

Pour éviter qu'il ne s'accroche aux aspérités du fond, le bourrelet est alors garni de bobines ou « diabolos » de forte taille (fig. 65) de 60 à 80 centimètres de diamètre et de 30 à 40 centimètres d'épaisseur. Ces diabolos sont souvent cerclés de fer ou garnis de peaux de phoque ou de moutons pour en éviter une usure rapide. L'emploi de ces bobines ou diabolos donne une grande souplesse au bourrelet et, l'empêchant de traîner directement sur le fond, rend difficiles les accrochages sur les aspérités.

Les plateaux de chalut employés sur les bateaux islandais sont d'un modèle anglais courant, mais si leur attache, à l'aide de longs bras aux guindineaux du chalut, est avantageuse sur certains fonds, elle n'est pas indiquée sur les fonds durs; et les plateaux islandais sont, le plus souvent, directement fixés sur le chalut, donnant ainsi plus de compacité à l'otter-trawl ainsi constitué.

Enfin, et c'est ce que nous considérons comme un point essentiel, les chalutiers

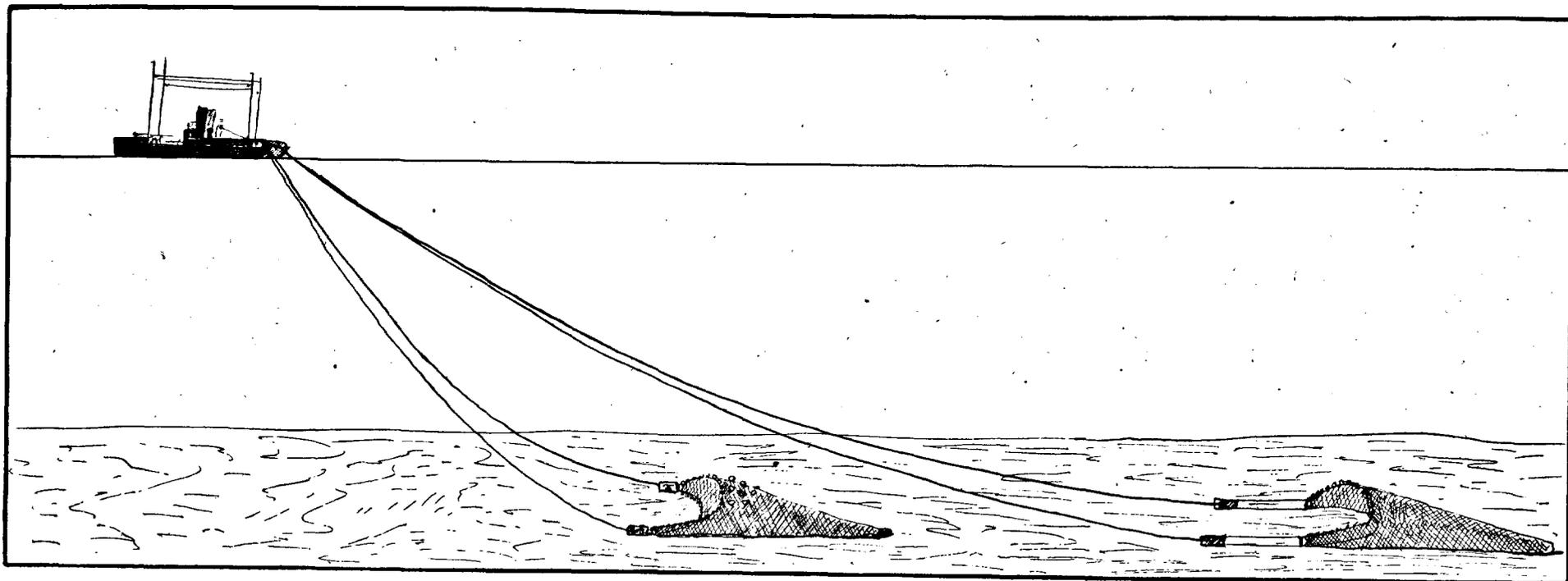
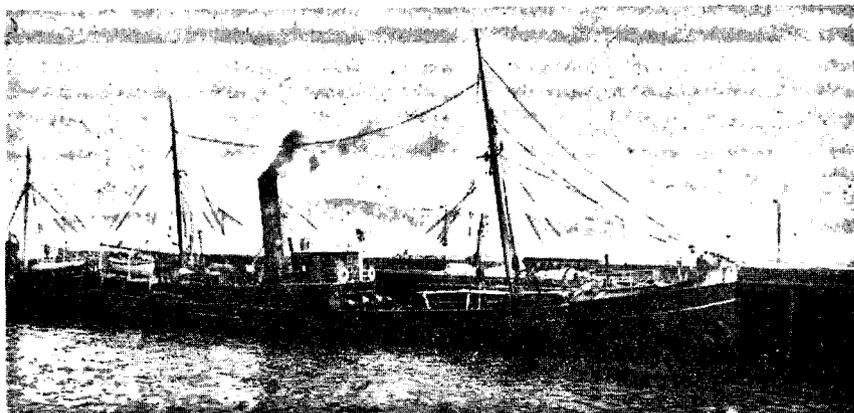


FIG. 66. — Un chalut français et un chalutier islandais en position de pêche. Ces deux chalutiers sont représentés sur le même plan pour montrer l'avantage du chalut islandais « filé » sur une longueur plus faible.

islandais *remorquent leur chalut à pic*, c'est-à-dire qu'au lieu de filer, une fois le chalut affalé, une longueur de funes (ou câbles) égale à trois ou quatre fois la profondeur d'eau trouvée, ils laissent simplement filer une longueur de funes (généralement plus fortes que les nôtres) égale à une fois et demie ou tout au plus deux fois la sonde rencontrée (fig. 66).

Ces dispositions spéciales soulageant le chalut, dégageant le bourrelet du fond en l'assouplissant, la compacité de l'engin sans ses longs bras et, enfin, la façon de le



(Photo H. Lübbert.)

Fig. 67. — Un chalutier islandais à quai à Reykjavik.

remorquer à pic sont, à notre avis, les causes principales permettant aux chalutiers islandais de traîner leur chalut là où les autres s'accrochent. Les résultats qu'ils obtiennent sont suffisamment éloquentes pour que nos bons patrons essaient de les imiter.

A côté de ces causes, il en est une autre encore qui, indépendante de l'engin ou du bateau comme de la valeur des capitaines, n'en est pas moins un des facteurs essentiels de la bonne réussite des équipages islandais pratiquant la pêche au chalut.

Les patrons islandais ont, nous l'avons dit, une excellente connaissance des fonds de pêche de leur pays, il est hors de doute qu'ils ne connaissent, sur le bout des doigts, les amers de la côte qui leur permettent de retrouver avec certitude les fonds de chalutage convoités. Mais, sur la mer d'Islande, la vue est souvent bouchée et les côtes disparaissent fréquemment dans des brouillards impénétrables. Les points de repère à terre deviennent donc parfaitement inutiles. Il y a un remède : l'emploi de bouées éclairées la nuit et permettant de repérer à distance le fond choisi pour travailler. Qu'une bonne tache de fond soit reconnue, qu'une « piaule » de morue soit signalée, les Islandais mouillent une ou deux bouées et travaillent autour, évitant ainsi bien des avaries, car les taches de bons fonds sont assez rares sur la côte d'Islande et, quand on est dessus, il convient de ne pas trop s'en écarter.

LE TRAITEMENT DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Deux procédés sont couramment employés pour conserver la morue et les autres poissons de la même famille.

Le premier procédé, le plus ancien, consiste à sécher longuement le poisson vidé et fendu, le produit obtenu est connu communément sur les marchés sous le nom de « *Stockfish* ».

Le deuxième, le plus fréquemment employé à l'heure actuelle, consiste à saler puis à sécher les poissons. Les produits secs obtenus sont vendus sous le nom de « *Klippfish* » et sont de bien meilleure conservation que les précédents.

En Islande, pendant très longtemps et probablement devant la difficulté de se procurer du sel, le premier procédé fut, de beaucoup, le plus employé. Actuellement et devant le développement intense de l'industrie de la pêche dans ce pays, il a été presque totalement abandonné et ne fait plus l'objet que de petites industries locales limitées à la consommation même des indigènes.

Nous ne parlerons donc que pour mémoire de la préparation de ce stockfish appelé « *hardfiskur* » par les Islandais.

La préparation du Stockfish. — La morue, sitôt l'arrivée des petites barques au port, est débarquée, vidée, décapitée et complètement fendue sur le ventre de haut en bas. Puis, le poisson étant ouvert, la colonne vertébrale est détachée jusqu'au niveau de la troisième vertèbre en arrière de l'anus et un lavage minutieux complète cette première préparation du poisson.

Si le temps est beau, les poissons sont alors posés deux à deux, chair contre chair, sur une aire de séchage constituée par de gros blocs de lave grossièrement concassés, et y restent jusqu'au lendemain où ils sont alors complètement étalés, peau en dessous, pour sécher au soleil.

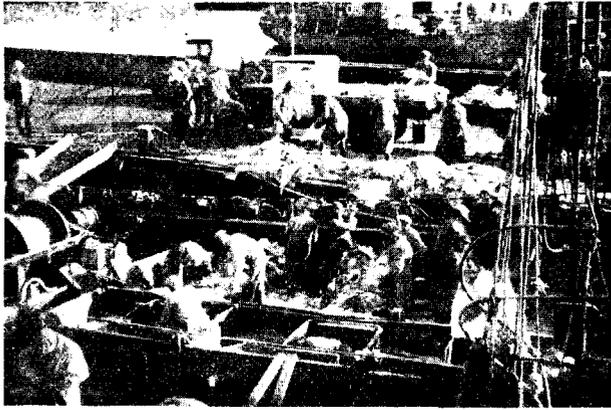
Si le temps est humide, il est nécessaire de mettre les poissons à l'abri. Ils sont, dans ce cas, disposés l'un sur l'autre, en petits tas recouverts (en « *Kafes* »), où ils attendent, parfois très longtemps — ce qui n'est pas sans nuire à leur bonne conservation — que le beau temps permette de les mettre à sécher.

Le temps sec revenu, ils sont alors étalés sur les aires de pierre, retournés plusieurs fois dans la journée, remis en tas chaque soir pour être étalés à nouveau dès le lendemain. Par temps sec, ce séchage demande une quinzaine de jours environ et, une fois qu'il est terminé, les poissons secs sont mis en tas et recouverts de bâches les mettant à l'abri de l'humidité en attendant leur utilisation.

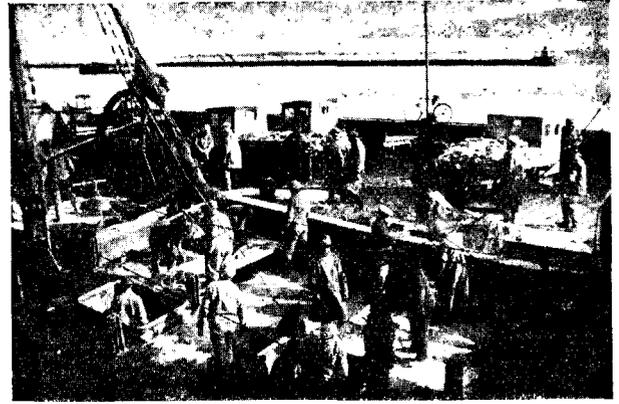
Si le temps n'est pas trop humide, ni le froid trop vif, le poisson en tas peut se conserver sans altération pendant trois ou quatre semaines avant d'être mis à sécher; mais si l'humidité est trop forte, si le mauvais temps persiste trop longtemps, les poissons ne pouvant être mis à sécher se corrompent bientôt, leur qualité s'en ressent s'ils sont encore utilisables, et c'est pourquoi le produit sec ne peut avoir la même valeur que le poisson salé puis séché.

Dans certaines parties de l'Islande, principalement sur la côte Ouest, la morue est encore séchée d'une autre façon.

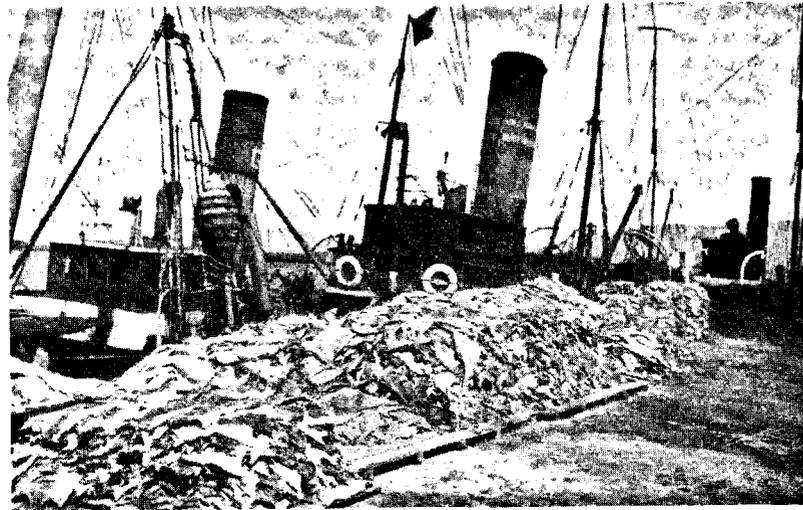
Après avoir été décapitée, vidée, elle est complètement fendue, mais cette fois



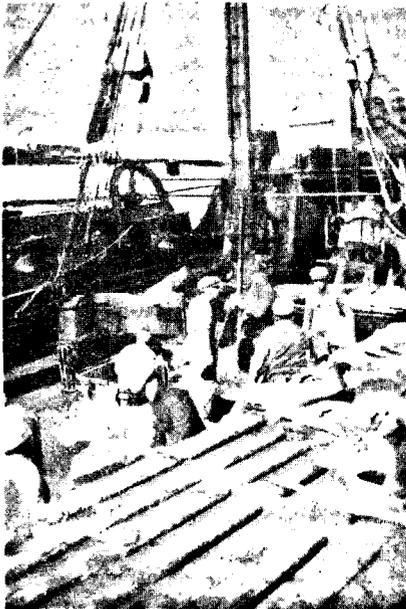
(Photo J. Le Gall.)



(Photo J. Le Gall.)



(Photo H. Lübbert.)



(Photo J. Le Gall.)



(Photo J. Le Gall.)

par le dos, puis, après avoir été convenablement lavée, enfilée sur de longues perches exposée au soleil dans la journée et rentrée le soir dans des hangars (Isl. : *Hjallur*) recouverts d'un toit et dont les parois construites en lattes de bois espacées assurent une aération aussi complète que possible entre les poissons suspendus ; ou, dans des petites huttes de pierres disjointes (Isl. : *Byrgi*) et recouvertes de pierres et de terre pour soustraire le poisson à l'action de la pluie. Le poisson est laissé dans ces séchoirs jusqu'à dessiccation complète. Une fois sec, il est mis en tas et vendu sous le nom de « raskerdingur ». Il est en général de meilleure qualité que le poisson qui a été mis en « kafes ».

LA SALAISSON DE LA MORUE ET LA PRÉPARATION DU KLIPPFISH

Actuellement, presque toute la morue et les gros gadides pêchés et débarqués en Islande sont conservés par le sel, et, sur toute la côte, aux points de débarquement du poisson, nombreuses sont les installations de salage et de séchage du poisson.

A bord des petits bâtiments, quand la pêche est journalièrement débarquée à terre, le poisson est complètement vidé (les foies et les rogues étant mis à part), saigné et lavé aussitôt capture.



(Photo H. Petersen.)

FIG. 73. — Le travail de la morue à bord d'un chalutier islandais.

Une fois débarqué, il est alors décapité, fendu à gauche, par la face ventrale et sur toute sa longueur ; puis, la colonne vertébrale est détachée et sectionnée obliquement, la section s'étendant sur deux vertèbres consécutives, au niveau de la dix-huitième ou de la vingt-deuxième vertèbre à partir de la queue, suivant la taille du poisson.

Le flaquage du poisson terminé, celui-ci est alors complètement lavé à l'eau de mer ou à l'eau douce, débarrassé des membranes encore adhérentes et de toute trace de sang, puis mis en petits tas pour égoutter.

Aussitôt égoutté, le poisson est porté sous un abri : atelier spécial, hangar ou appentis pour être salé.

Cette salaison se fait de la façon suivante :

Sur un lit de sel, le poisson largement ouvert (comme on ouvrirait un livre) est disposé à plat, peau en dessous, chair en dessus, en couches uniformes de poissons sensiblement de même taille, séparées par des lits de sel. Il faut ainsi environ un baril de sel pour 500 kilogrammes de poissons flaqués.

Les tas de poissons ainsi constitués sont alors abandonnés pendant cinq à six jours, après quoi, ayant suffisamment « pris de sel », ils sont prêts pour être séchés.

Il arrive parfois que le temps froid et humide ne se prête pas pour le séchage du poisson. C'est ce qui arrive, par exemple, en hiver. Dans ce cas, les morues et les gros poissons pêchés à l'automne ou à la fin de l'hiver sont tout de même mis en tas, mais en augmentant l'épaisseur de sel entre chaque couche de poissons, de façon à ce que ceux-ci ne se touchent pas. Si le temps humide persiste, les tas sont alors fréquemment démolis, puis reconstitués en ajoutant chaque fois une nouvelle quantité de sel frais.

Quand la pêche de la morue se fait au large des côtes, cette première préparation du poisson se fait avec les mêmes soins à bord des cordiers ou des chalutiers, et le poisson, une fois débarqué, peut alors être traité de la même façon que les morues salées sur le rivage (fig. 73).

Ce poisson, simplement salé et non séché, peut être conservé pendant un certain temps, à condition de le tenir à l'abri de l'humidité. Sous cet état, il fait d'ailleurs l'objet de transactions diverses en Islande, car la préparation du poisson salé et séché (le Klippfish) se fait, surtout actuellement, dans de grandes installations, avec le poisson déjà salé à bord des bateaux faisant la pêche hauturière ou dans les petites installations de salage disséminées le long de la côte.

Le poisson, salé comme nous venons de l'expliquer, et qui doit être séché, est tout d'abord retiré des tas de sel au moment voulu, quand le temps s'annonce favorable, puis, entièrement lavé et énergiquement brossé pour enlever toutes les impuretés et l'excès de sel.

Il est ensuite disposé par petits tas pour égoutter (fig. 74) et laissé ainsi pendant vingt-quatre heures environ jusqu'à ce qu'il soit complètement égoutté et ait acquis déjà un peu plus de rigidité. Si le temps est beau, il est alors étendu sur les aires de séchage (fig. 75).

Ces aires de séchage sont de grandes surfaces aplanies et recouvertes de blocs de laves grossièrement concassés et disposés de telle façon qu'une aération convenable du poisson mis à sécher soit assurée. Dans certaines régions, ce séchage se fait sur de longues claies faites de lattes de bois ou de filets à grandes mailles, et disposées à une certaine distance, un mètre environ, au-dessus du sol (fig. 79 et 94).

Le poisson, étendu le matin sur ces aires de séchage et retourné à plusieurs reprises dans la journée, sèche à l'air et au soleil. Le soir, il est remis en petits tas de 100 à 150 poissons, puis étendu à nouveau le lendemain, en ainsi de suite pendant quelques jours (de trois à cinq, suivant la saison (fig. 74 à 79).

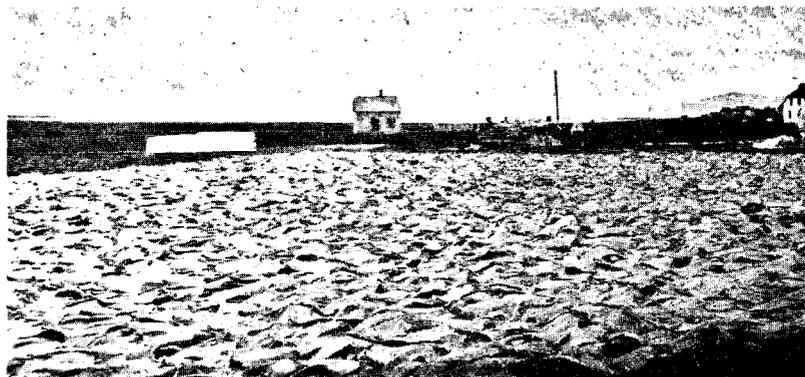
Lorsque le temps humide ne permet pas d'étendre le poisson pour le sécher, il est remis en petits tas carrés de 100 à 150 poissons, qui sont régulièrement démolis et refaits chaque jour tant que le poisson ne peut être étendu complètement pour sécher.

Après trois à cinq jours d'exposition à l'air et au soleil, quand le poisson a



(Photo H. Lübbert.)

FIG. 74. — Le poisson est mis à égoutter.



(Photo H. Lübbert.)

FIG. 75. — Le poisson est étendu sur les aires de séchage.



(Photo H. Arnason.)

PLANCHE IX.

FIG. 76. — Le poisson est remis en tas à la fin de la journée.

perdu déjà une certaine partie de son humidité, il est alors mis en tas pour être pressé. Ces tas, qui sont de plus en plus grands à mesure que le poisson sèche, sont recouverts de bâches pour les soustraire à l'action de la pluie, et de planches surchargées de pierres d'un poids sensiblement égal au poids du poisson en tas. Chaque fois que le temps le permet, ils sont démolis, puis refaits, en mettant les poissons qui occupaient la partie supérieure du tas démoli à la partie inférieure du tas en construction. Ce nouveau tas est également recouvert de planches et de pierres et protégé de la pluie.

Enfin, quand les poissons sont aux trois quarts secs, ils sont mis en grands tas de 1.000 à 1.200 morues, recouverts de planches surchargées de pierres d'un poids égal au poisson et, de temps à autre, tous les cinq ou six jours, s'il fait beau, exposés à nouveau au soleil et remis encore en tas jusqu'à dessiccation complète et que le poisson soit parfaitement blanc.

Ce travail, excessivement long, est uniquement accompli par des femmes. Cependant, les grandes installations modernes qui se sont développées à Reykjavik, Harnafjord, Patrifjord et en quelques autres points de la côte islandaise, accélèrent et complètent ce séchage à l'air par un séchage artificiel dans des ateliers parfaitement outillés et où le poisson salé est aussi mécaniquement pressé. Les machines à décapiter et flaque le poisson ont également été essayées et adoptées par plusieurs de ces installations.

La morue d'Islande, préparée sous forme de Klippfish, est très appréciée sur le marché mondial de la morue salée. Elle doit cette préférence à la qualité même de la morue, à chair ferme et épaisse, à sa blancheur une fois séchée et salée, à la belle présentation et à la bonne conservation du produit terminé, toutes qualités provenant d'une préparation lente et minutieusement suivie.

Les églefins, les lingues, les colins noirs sont également préparés de la même façon que la morue et, quoique de moindre valeur, sont aussi exportés, comme la morue, en grandes quantités vers le Danemark, l'Angleterre, l'Espagne, le Portugal les Etats-Unis d'Amérique et vers l'Amérique du Sud.

L'UTILISATION DES DÉCHETS

A bord des bateaux de pêche islandais, les foies de morue sont conservés, mis en barils et l'huile qui s'écoule, spontanément ou après autodigestion de la masse, est recueillie pour être vendue.

Plusieurs installations à terre traitent actuellement les foies à chaud, par la vapeur directe ou indirecte, pour la fabrication d'huiles industrielles ou d'huiles de foies de morues médicinales. Ces installations sont très ordinaires et n'ont pas encore été modernisées.

Les rogues de morues, bien développées au moment de la pêche de printemps sur la côte Sud, sont aussi conservées par le sel et préparées pour l'exportation.

Les vessies natatoires, conservées dans le sel, sont aussi exportées pour la préparation des colles de poissons. Enfin, les déchets divers du traitement du poisson qui, autrefois, étaient simplement épandus sur le sol comme engrais ou pour servir, une fois sec (têtes et arêtes), comme combustibles et pour l'alimentation du bétail, sont



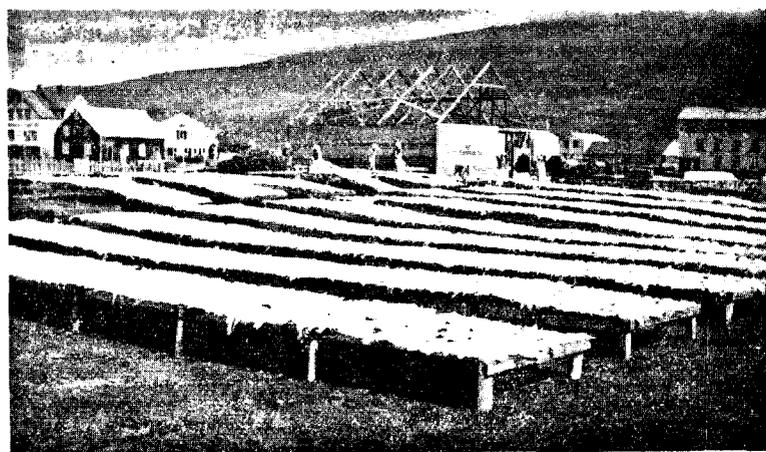
(Photo H. Lübbert.)

FIG. 77. — Le poisson sec est mis en tas.



(Photo H. Lübbert.)

FIG. 78. — Tas de poissons secs.



(Photo J. Stroyberg.)

PLANCHE X.

FIG. 79. — Séchage sur claies à Oddeyri.

maintenant, en plusieurs endroits, conservés avec soins et vendus pour la fabrication de farines de poissons aux usines installées à Isafjord, Hesteyri, Nordfjord, Heimaey et Reykjavik.

Les résultats

Nous avons déjà signalé toute l'importance de la pêche de la morue et des autres gros poissons de la même famille, dans l'économie générale de l'Islande. Elle fait la prospérité de cette île isolée en plein Atlantique.

Mais les chiffres peuvent seuls donner idée de l'importance réelle de cette industrie particulière. Nous y aurons recours et donnerons d'abord les résultats globaux des quatre dernières années de pêche.

Ces résultats sont donnés en Skippunds de 160 kilogrammes de poissons entièrement préparés, c'est-à-dire salés et séchés. En divisant les chiffres donnés par 6, on aura, de suite, une idée approximative de leur valeur en tonnes métriques (1.000 kg.) :

ANNÉES	GROSSES MORUES	PETITES MORUES	EGLEFINS	COLINS	TOTAUX
1926	169.375	55.314	3.511	10.239	238.459
1927	195.214	85.926	8.549	26.462	316.151
1928	240.452	99.580	14.099	55.842	409.493
1929	284.369	83.396	19.776	29.732	417.273

On peut y ajouter les résultats de la première saison de pêche de 1930 et connus au 1^{er} juillet :

GROSSES MORUES	PETITES MORUES	EGLEFINS	COLINS	TOTAUX EN SKIPPUNDS
285.649	76.793	6.090	14.093	382.625

Ils laissent prévoir, pour l'ensemble de l'année 1930, une année encore meilleure aux années précédentes, particulièrement en ce qui concerne la pêche des grosses morues dont les résultats au 1^{er} juillet étaient déjà supérieurs aux résultats totaux de l'année 1929.

Ces quelques chiffres montrent encore l'importance relative des principaux gadides : morues, églefins, colins, dans le genre de pêche que nous venons d'étudier et dans la préparation ultérieure des poissons salés. Ni les lingues, ni les brosmes ne s'y trouvent mentionnés. On peut toutefois fixer approximativement à 2.000 et 3.000 Skippunds les poids de brosmes et de lingues pêchés et salés chaque année.

A côté de cette production de poissons salés viennent s'ajouter encore les produits de traitement des déchets de morues : foies, rogues, etc., et les résultats obtenus de ce côté sont loin d'être négligeables.

C'est ainsi qu'en 1927, à côté d'une production de poissons salés que nous avons

vu évaluer à 316.151 Skippunds valant de 30 à 35 millions de couronnes, soit de 150 à 200 millions de francs, il a été préparé et exporté (d'après SAEMUNDSSON) :

	TONNES MÉTRIQUES	VALEUR EN COURONNES (La cour. vaut 5 fr. 50)
Huile de foie médicinale.....	1.831,4	1.830.434
Autres huiles de gadides.....	3.364,0	1.800.413
Déchets de foies de morues.....	138,3	20.602
Farines de poisson (morues et gadides)....	1.652,0	551.015
Farines de foies de gadides.....	14,7	1.491
Têtes de poissons séchées.....	406,9	62.068
Vessies natatoires.....	42,5	83.386
Rogues.....	932,0	265.823
Langues, joues et nuques.....	4,2	1.620
TOTAUX	8.386,0 tonnes	4.616.852 cour.

soit pour environ 25 millions de francs de produits du traitement des déchets résultant de la préparation du poisson salé.

Si nous recherchons maintenant l'importance de cette industrie suivant les différentes régions de la côte d'Islande, nous la retrouvons encore dans les statistiques et, en ne prenant que les résultats de 1929 et ceux de l'année en cours :

Quantités de gadides capturés et traités sur la :	1929	1930 (au 1 ^{er} juillet seulement)	
Côte Sud	272.132 Skpd	294.063 Skpd	(Morues, églefins et colins)
Côte Ouest	54.960 —	41.286 —	
Côte Nord	55.187 —	24.945 —	
Côte Est	34.994 —	22.331 —	

nous voyons que l'industrie de la pêche et celle consécutive du traitement de la morue atteint son maximum d'importance sur la côte Sud où les résultats obtenus sont nettement deux fois plus grands que les résultats totaux réalisés dans les trois autres régions réunies. La biologie des Gadides nous laissait prévoir ces résultats, de même qu'elle nous permet de dire qu'à la fin de la saison de ponte, quand les rassemblements de reproducteurs se sont dispersés et que la morue quitte la côte Sud, que la grande pêche est pratiquement terminée et que, de son importance, pendant les quelques mois qu'elle a duré, dépendra tout le sort de l'industrie du poisson salé pendant l'année en cours. Nous pouvons d'ailleurs le constater dans la comparaison des chiffres obtenus pendant ces dernières années et ceux déjà connus (au 1^{er} juillet) pour l'année 1930.

C'est sur la côte Sud de l'Islande, qu'en conséquence, nous trouverons les principaux ports et installations de pêche et du travail de la morue, ports dont l'extension suit le développement de l'industrie de la pêche.

C'est ainsi que Reykjavik, la capitale, qui n'avait que 300 habitants en 1801, 1.000 en 1850, 6.600 en 1901, passait à 23.000 habitants en 1928, n'est pas loin, actuellement, des 30.000 habitants et voit son port prendre de plus en plus d'extension.

Harnarfjordur, à 15 kilomètres de Reykjavik, ville de 3.000 habitants, est également devenue, depuis 1927, une base importante de pêche et son extension suit celle de Reykjavik.

Heymaey, aux îles Westmann, a également 3.000 habitants, c'est le centre

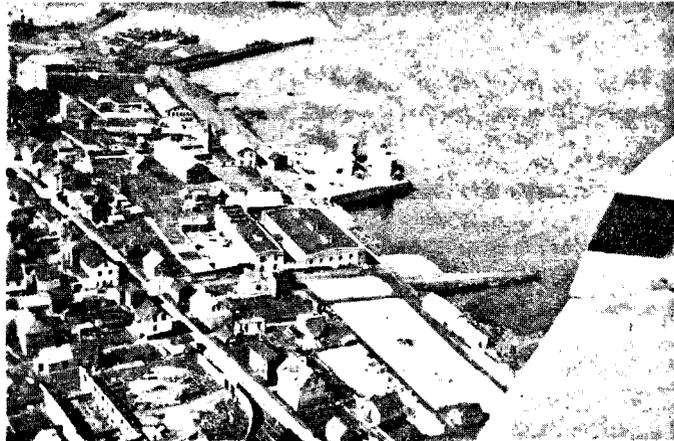


FIG. 80. — Installations de la « Kveldúfur » à Reykjavik ». Dans le coin à droite, près de l'aile de l'avion, les aires de séchage de la morue.

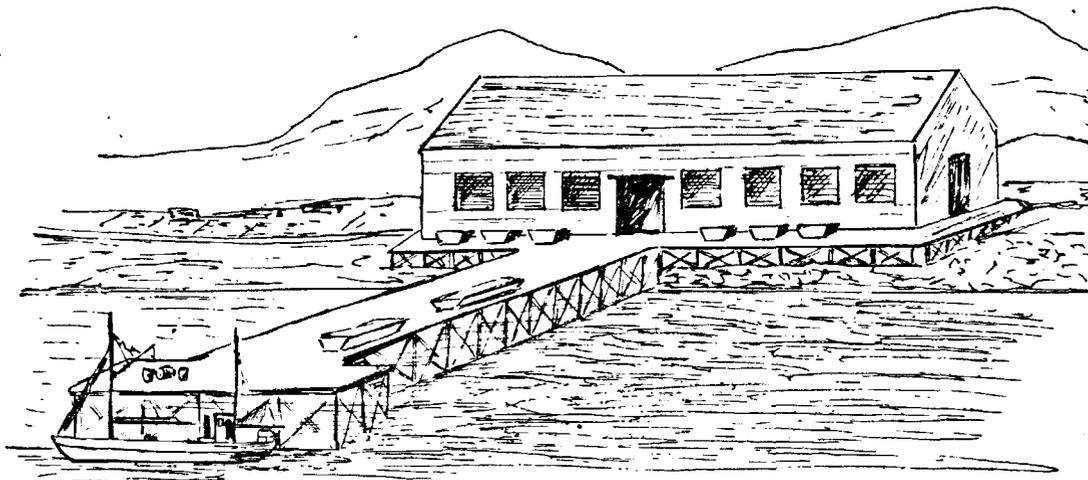


FIG. 81. — Une installation de préparation du Klippfih dans fjord.

de pêche de la flotille pendant la première partie de la saison de printemps. C'est encore le point de débarquement des côtres à moteurs, car il ne possède pas les installations voulues pour le déchargement des gros bateaux, et aussi un point de refuge en cas de mauvais temps. KEFLAVIK et NJARDVIKUR sont, ensuite, les ports de débarquement les plus importants de la côte Sud-Ouest : situés à l'entrée de la baie de Faxe, après avoir contourné Reykanes, ils sont surtout fréquentés par les cordiers à vapeur.

Sur la côte Nord-Ouest, Patrifjord et Isafjord, agglomérations d'un millier d'habitants, sont les deux principaux centres de débarquement du poisson. SIGLUFJORD, sur la côte Nord, et AKUREYRI, villes de 1.500 et 3.000 habitants, doivent surtout leur importance à la pêche du hareng; ce sont néanmoins les deux centres de pêche et de traitement de la morue dans la région. Enfin, Seydisfjord, Nordfjord et Faskrudfjord, agglomérations de 700 à 1.000 habitants, sont, sur la côte Est, les trois principaux ports de débarquement du poisson ainsi que les points de ravitaillement des chalutiers étrangers et de nos voiliers qui opèrent dans cette région dès que la saison de printemps sur la côte Sud a pris fin.

Le tableau suivant donnera, mieux que tout commentaire, l'importance relative des principaux ports de pêche de la côte d'Islande.

Quantités de « Klippfish » préparées dans les principaux ports de débarquement de la côte d'Islande pendant les années 1927 et 1928 (d'après SAEMUNDSSON) :

CÔTES	PORT DE DÉBARQUEMENT	1927	1928
		(en skippunds de 160 kilogrammes)	
Sud	Hornafjordur	2.913	3.182
—	Vestmanneyjar	28.190	38.179
—	Stokkseyri	1.562	1.760
—	Grindavik	2.854	3.858
—	Sandgerdi	4.006	5.553
Sud-Ouest	Keflavik et Njardvik.....	9.279	7.758
—	Harnafjordur	43.043	52.787
—	Reykjavik et Videy.....	116.143	74.689
—	Akranes	5.622	5.844
Nord-Ouest	Stykkisholmur	3.159	3.557
—	Patrifjordur	5.455	7.777
—	Arnarfjordur	2.809	4.381
—	Dyrafjordur	2.760	2.931
—	Onundarfjordur	1.151	3.147
—	Sudureyri	2.582	2.592
—	Bolungavik	5.193	5.065
—	Hnifsdalur	4.594	4.181
—	Isafjordur	7.648	11.002
—	Alftafjordur	3.106	3.026
Nord	Siglufjordur	7.542	15.761
—	Hrisey	4.001	4.048
—	Akureyri	874	3.157
—	Husavik	4.009	3.852
Est	Seydisfjordur	3.551	3.918
—	Nordfjordur	4.754	7.398
—	Eskifjordur	1.167	3.785
—	Faskrudfjordur (Budir).....	3.903	6.626
—	Djupavogur	1.755	1.385

II. — La pêche du hareng

La pêche du hareng en Islande a son histoire, et cette histoire ne manque pas d'intérêt, car elle montre l'évolution d'une pêche, qui, insignifiante encore au début de ce siècle, s'est élevée, en une vingtaine d'années, au deuxième rang des industries de la pêche maritime de ce pays.

Nous avons vu que le hareng était très abondant tout autour de la côte d'Islande. Il est très probable, sinon certain, qu'il en a été ainsi de tous temps. Cependant, malgré son abondance, ce poisson n'avait jamais attiré l'attention des insulaires ni celle des navigateurs et pêcheurs étrangers : Anglais, Allemands, Hollandais, Scandinaves ou Français, qui, du xv^e au xviii^e siècle, fréquentaient déjà ces parages, et ce n'est qu'au début du xviii^e siècle que l'on trouve, pour la première fois, dans les archives du pays, mention de timides essais de pêche du hareng tentés à l'aide de moyens très primitifs : carrelets, épuisettes ou sennes, lorsque des bancs de harengs s'approchaient du rivage dans le fond des fjords.

Les Islandais, dédaignant ce poisson comme aliment, l'utilisant simplement comme appât momentané et ne sachant pas le conserver pour l'employer ultérieurement, cette pêche du hareng resta absolument locale et sans développement pendant la première moitié du xviii^e siècle.

Mais, vers 1860, des pêcheurs norvégiens installés sur la côte Est d'Islande, à Seydisfjord, tentèrent la pêche du hareng, abondant dans cette région à l'automne et en hiver, à l'aide d'un engin couramment employé alors dans leur pays : le « Staengnot » (Isl. : *Kastnot*).

Cet engin, sorte de grande senne tournante, longue de 200 à 300 mètres, profonde de 30 à 35 mètres et à mailles étroites de 13 millimètres au carré, soulagé en surface à l'aide de flotteurs de liège répartis sur toute la ralingue supérieure, lesté de pierres sur la ralingue inférieure, leur permettait d'encercler rapidement les bancs de harengs et de les emmurer complètement, la base du filet touchant le fond des eaux peu profondes du fjord.

Les résultats furent excellents et, encouragés par cette bonne réussite, d'autres pêcheurs norvégiens vinrent s'installer sur la côte Est, à Seydisfjord, Reydarfjord, Faskrudfjord, puis ensuite, en 1868-1869, sur la côte Nord, à Eyjafjord, où le hareng était abondant un peu plus tôt : au cours des mois d'été.

Les compagnies installées sur la côte Est obtinrent d'abord de bons résultats : jusqu'en 1886 la pêche fut bonne. Puis, vint une série de mauvaises années, suivie de quelques bonnes saisons, de 1891 à 1896; et, la pêche allant encore en diminuant de 1896 à 1902 (sauf à Reydarfjord, où elle fut bonne de 1900 à 1902), les Norvégiens abandonnèrent petit à petit leurs établissements de la côte Est qui allaient en périliclitant et ne revinrent plus dans cette région.

Sur la côte Nord, également, aux années de vaches grasses du début succédèrent les années de vaches maigres.

Bonne jusqu'en 1882, les Norvégiens venaient alors très nombreux pour la pêche d'été sur la côte Nord d'Islande; la pêche diminua ensuite.

Une tempête épouvantable, venant jeter à la côte, dans le courant de septem-

bre 1884, dans les parages de l'île d'Hrisey, à l'entrée d'Eyjafjord, vingt-quatre bâtiments de pêche norvégiens, une nouvelle série de mauvaises années, firent que les Norvégiens délaissèrent également la côte Nord d'Islande; et, quand le hareng réapparut, en bancs épais, sur la côte Nord, en 1894, la grande majorité des équipages norvégiens avaient abandonné la pêche du hareng d'Islande et seuls quelques équipages persévérants venaient encore s'installer pour la pêche d'été dans les fjords de la région.

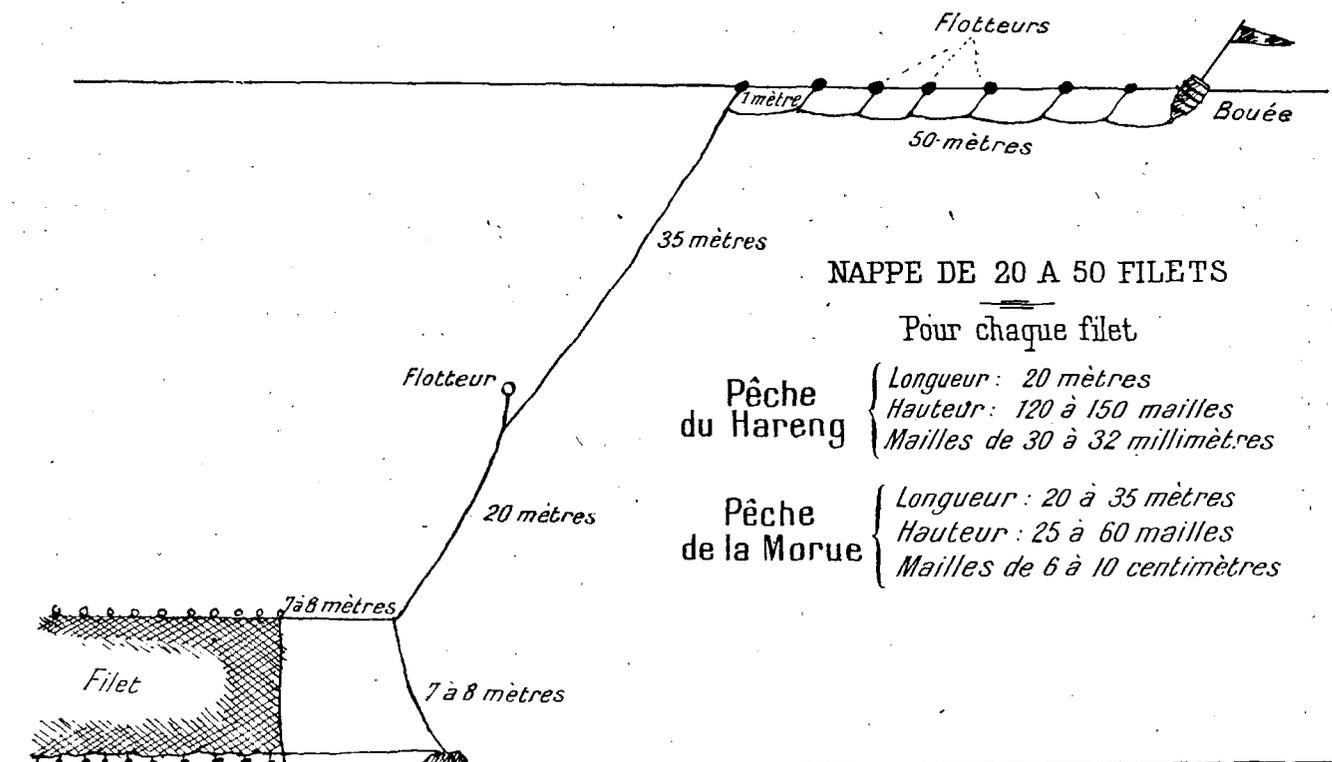


FIG. 82. — Filets de fond employés pour la pêche du hareng et de la morue.

Cette tentative des Norvégiens, si elle n'avait pas toujours été couronnée de succès pour ses promoteurs, eut les plus heureuses conséquences pour l'Islande.

Les Islandais, qui, auparavant, n'avaient pas grande idée de la valeur économique du hareng comme comestible ou comme article d'exportation, se rendirent compte qu'il pouvait servir à toute autre chose qu'à l'alimentation du bétail. Ils apprirent à le pêcher d'abord, puis ensuite à le saler pour sa consommation ultérieure, ou à le conserver en glace pour s'en servir en temps voulu comme appât et, constatant le succès des Norvégiens, ils les imitèrent, timidement d'abord : quelques pêcheurs isolés essayant le « Kastenot » sur la côte Est, puis, dès 1877, sur une échelle de plus en plus grande : des compagnies se constituant sur la côte Nord et Est, non seulement pour pratiquer la pêche, mais encore pour se livrer aussi à l'exportation.

Comme pour les Norvégiens, leurs résultats furent variables suivant les années. Mais le premier pas était fait : la valeur économique du hareng était reconnue et, sur

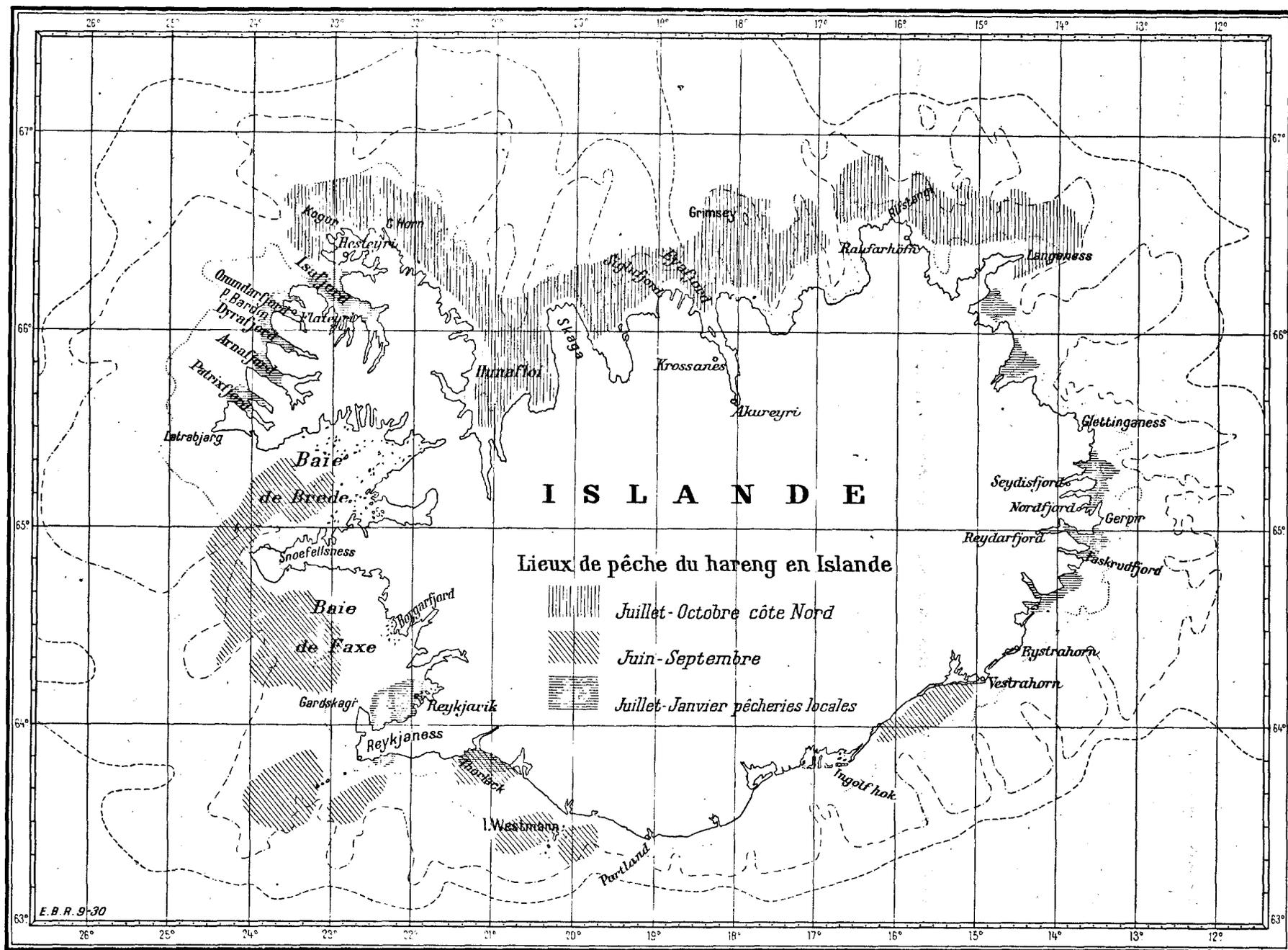


PLANCHE XI.

FIG. 83. — Régions et époques de pêche du Hareng en Islande.

toute la côte, la pêche du hareng se développa : à la senne tournante sur la côte Nord et Est, aux filets fixes ailleurs (Isl. : *Sættegarn*) (fig. 82), les transactions se régularisant bientôt par la construction, de 1897 à 1907, de quarante glacières permettant la conservation du hareng, non seulement pour l'exportation, mais surtout comme appât pour la pêche de la morue et du haddock, ce qui fut encore un gros avantage pour la pêche aux lignes si importante en Islande.

Cependant la senne tournante et les filets fixes ne pouvaient permettre la pêche du hareng que dans le voisinage immédiat de la côte. Or, maintenant que l'attention était attirée sur ce poisson, les Islandais remarquèrent, comme les Norvégiens l'avaient déjà fait, qu'au large des côtes, en pleine mer, au printemps et en été, le hareng fourmillait encore, alors qu'il avait disparu des parages de la côte. Ils essayèrent un autre engin, importé aussi par les Norvégiens sur la côte Nord : le filet dérivant. En 1899, un premier essai tenté à Reykjavik, avec un bateau armé de vingt-cinq filets dérivants, fut couronné de succès, succès répété les années suivantes : une nouvelle pêcherie de harengs aux filets dérivants se développa ainsi, de juin à août, sur la côte Sud-Ouest de l'île.

Entre temps, dès 1900, la « Sea Fish C° » de Stavanger faisait l'essai des premiers drifters à vapeur sur la côte Nord; puis, un autre engin revenu avec les Norvégiens : la Snurpenot (Isl. : *Snyrpinot*) apparut, et, devant le succès de toutes ses initiatives, dès 1922, la pêche se transporta bientôt au large, à quelque distance de la côte, où les résultats étaient bien meilleurs, tandis que les sennes côtières étaient de plus en plus abandonnées. En 1905, quarante bateaux islandais pêchaient sur la côte Nord pendant la saison d'été; en 1906, soixante-dix bateaux islandais employaient la Snurpenot.

Mais, la bonne fortune des Norvégiens et des Islandais attira bientôt l'attention des étrangers.

Les Suédois, les Allemands, les Ecossais, vinrent rejoindre les Norvégiens qui étaient les précurseurs et les Islandais qui étaient chez eux. La concurrence fut grande; mais les Islandais, conscients cette fois de la valeur économique du hareng, prétendirent être les maîtres sur leurs côtes. Une lutte économique s'engagea. Par une série de mesures administratives les étrangers furent finalement chassés au dehors des eaux nationales islandaises : des trois milles reconnus par les conventions internationales, laissant ainsi aux indigènes les meilleures conditions de travail et d'exportation.

En 1905, sur 120.000 barils de harengs pêchés et exportés d'Islande, la production purement islandaise n'atteignait encore que le sixième environ de la production totale. En 1913, elle s'élevait au quart; en 1922, au deux tiers, et, au cours de ces dernières années, la production islandaise exportait, indépendamment de 500.000 hectolitres (soit 25.000 lasts) de harengs frais traités chaque année dans les usines d'huile et de farine de harengs, en 1927 : 240.000 barils de harengs salés ou marinés contre 176.500 exportés par les Norvégiens et les Suédois; en 1928, 174.000 barils contre 145.000 aux étrangers, et en 1929, 128.500 barils contre 100.500 revenant encore aux Norvégiens, les seuls concurrents sérieux des Islandais dans cette nouvelle lutte économique, qui se poursuit, chaque année, de juillet à septembre, sur la côte Nord d'Islande : la production de cette région représentant à elle seule les neuf dixièmes de la production totale de l'île.

RÉGIONS DE PÊCHE ET ENGINS

Une activité intense renaît ainsi, chaque été, dans les ports harenguiers de la côte Nord d'Islande, contrastant avec la tranquillité de l'hiver.

Dès les derniers jours de juin les navires morutiers regagnent leur base sur la côte Sud-Ouest, la pêche de la morue pratiquement terminée.

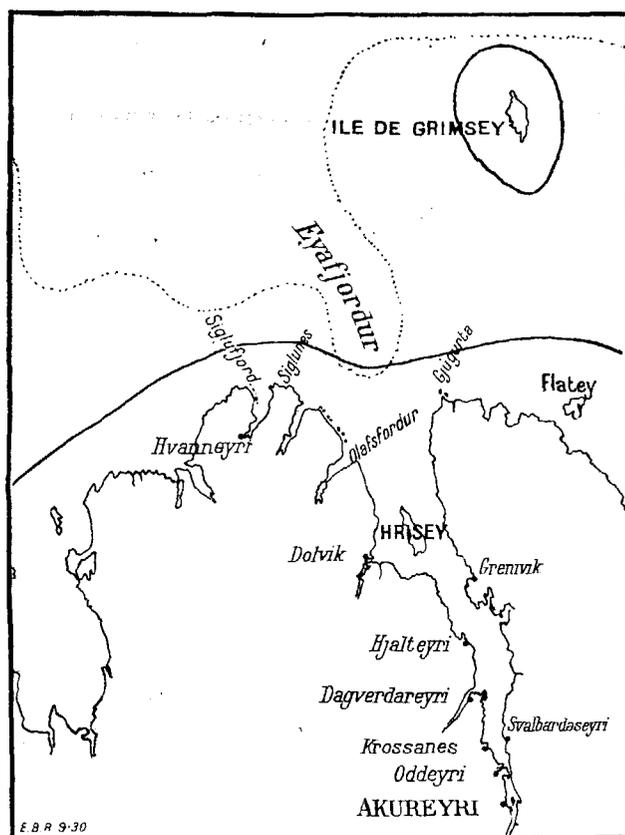


FIG. 84. — La région harenguière à l'entrée d'Eyafjörður.
 — Limite des trois milles. Isobathe 100^m.

La majeure partie d'entre eux réarment aussitôt pour la pêche au hareng, pendant que des milliers d'ouvriers et d'ouvrières quittent Reykjavik, le principal port d'armement, pour se rendre sur la côte Nord, à Akureyri, Oddeyri, Sigluffjord, Hesteyri, où ils seront employés au travail du hareng.

Chalutiers, ligneurs, côtes à moteurs, soit de 150 à 160 navires islandais spécialement réarmés pour cette pêche, rejoignent bientôt, sur les pêcheries, un nombre sensiblement égal de bâtiments étrangers, norvégiens pour la plus grande partie, et la saison du hareng commence.

Elle débute régulièrement et à quelques jours près le 20 juillet chaque année,

pour se terminer vers la fin de septembre et s'étend sur toute la côte Nord et Nord-Ouest de la pointe Bardin; à l'entrée de l'Onundarfjord jusqu'à Langanes : à l'extrémité Nord-Est de l'île, se prolongeant parfois, un peu plus tard, sur la côte Est de l'île jusqu'à Seydisfjord (Carte. Pl. XI). Mais, elle se concentre surtout là où les

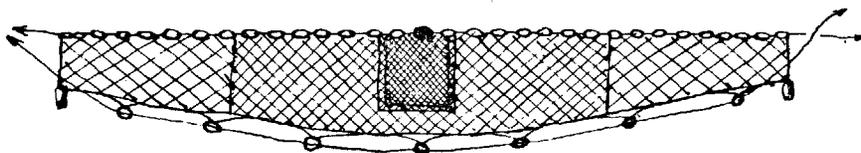


FIG. 85. — Senne tournante ouverte.

installations à terre permettent un écoulement rapide du poisson : à Flateyri, dans l'Oenundarfjord, à Heysteyri : à l'entrée du Jokulfjord, sur la côte Nord-Ouest; puis, sur la côte Nord : dans le Thistilfjord; sur la côte Est de la Melrakkasljetta et surtout à Siglufjord, à Akureyri (Oddeyri), Krossanes, Hrisey, Hjalteyri, Akmeyri, Svalbard-



FIG. 86. — Emploi de la senne tournante.

seyri, dans l'Eyafjord (fig. 84), où s'est concentrée en majeure partie l'industrie harenguière du pays, et où sont groupés chaque année environ 150 bateaux à vapeur, 600 côtres à moteurs de toute taille, montés par plus de 12.000 hommes d'équipage.

Depuis l'introduction, en 1904, de la senne tournante norvégienne ou snurpenot (*Islandais* : Snyrpinot ou Herpinot) dans les eaux islandaises, cet engin est le plus communément employé pour la pêche du hareng d'été sur la côte Nord, aussi bien par les étrangers que par les Islandais : côtres à moteurs, chalutiers et cordiers venant du Sud et du Sud-Ouest de l'île et ayant provisoirement abandonné leur chalut ou leurs lignes.

Cette senne tournante, d'origine américaine et introduite d'abord en Norvège

où son emploi va s'intensifiant de plus en plus (1) pour la pêche du maquereau, du hareng ou du sprat, est une grande senne de 260 à 300 mètres de long, haute de 45 à 55 mètres et à mailles de taille variable mais de plus en plus étroites à mesure que l'on s'avance vers le centre du filet où se trouve la poche où s'accumulera le poisson. Mais, cette senne a ceci de particulier : à la base du filet, sur la ralingue inférieure sont fixés une série d'anneaux dans lesquels passe une corde permettant, au moment voulu, de coulisser comme une bourse, le bas du filet.

La manœuvre de cet engin exige trois bateaux : le porteur et deux annexes : le senneur proprement dit, bateau d'une dizaine de mètres de long où se fait la manœuvre de la senne, et un doris de plus petite taille qui aide à la manœuvre (2). Les navires de fort tonnage ont parfois deux sennes et les annexes suffisantes pour permettre la manœuvre alternative des deux engins (voir fig. 86-89).

Le porteur arrivé sur la pêcherie, les annexes sont mises à l'eau et la senne embarquée sur le senneur. Un banc de harengs étant signalé, le senneur se dirige rapidement vers le banc et, affalant la senne, tente de l'entourer rapidement aidé dans sa manœuvre par le doris (fig. 87/89 ; pl. XII). La manœuvre terminée, le cercle étant fermé et le banc entouré, la senne est alors coulissée par le bas, puis halée en partie pour rassembler le hareng dans la partie centrale du filet plus résistante, et où il est ensuite recueilli à l'aide d'épuisettes de grande taille. La manœuvre de la senne tournante est très rapide et ne demande guère plus de quinze à vingt-cinq minutes. La pêche se pratique de jour comme de nuit et les captures, extrêmement variables suivant le lieu, le moment, l'adresse du senneur, peuvent varier de 1 à 500 et même 600 barils pour chaque coup de senne (3).

*
* *

Le *filet dérivant* est encore communément employé par les Islandais comme par les étrangers et une soixantaine de drifters norvégiens opèrent encore sur les pêcheries du Nord de l'Islande, au cours de la saison d'été.

Ces filets (Islandais : *Reknet*), peu différents des filets dérivants français, bien connus (4), sont longs de 22 à 25 mètres, profonds de 7 à 8 mètres. Leurs mailles sont toutefois plus grandes que celles des filets français, ce qui s'explique par la taille énorme des harengs d'Islande, et ont de 32 à 38 millimètres, le plus souvent 36 millimètres au carré. Suivant leur taille, les drifters norvégiens ou islandais ont : soit de 15 à 20 filets, soit de 50 à 60, fixés bout à bout et montés suivant le mode écossais, c'est-à-dire maintenus près de la surface, ou suivant le mode norvégien, c'est-à-dire coulés plus profondément.

Bien que donnant de bons résultats, ces filets ne valent pas la snurpenot dont la manœuvre est rapide et peut être fréquemment répétée, mais, ils ont l'avantage de

(1) Une description complète de la « snurpenot » a été donnée par Jean LE GALL. *La pêche en Norvège*. Mémoires de l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, Série spéciale, N° 4, 1926, p. 28-32, fig. 11-13.

(2) A proximité des côtes le senneur joue également le rôle de porteur.

(3) Le chalutier islandais *Skallagrimur*, travaillant à la senne tournante, réalisa en sept semaines, au cours de l'été 1929, un total de captures s'élevant à 21.000 hectolitres, soit environ 105.000 mesures ou 1.050 lasts de harengs, qu'il vendit à l'usine, pour la fabrication de l'huile, au prix de 6 à 7 couronnes l'hectolitre. Ceci lui fit une vente de 750.000 francs environ, en sept semaines.

(4) Voir *La pêche en Norvège*. Op. cit., pp. 22-24, fig. 5-7.



(Photo E. Pietursson.)

FIG. 87. — La pêche à la senne tournante.
Les bateaux essaient d'encercler le banc de harengs, visibles en surface.



(Photo E. Pietursson.)

FIG. 88. — La pêche à la senne tournante.
L'encerclément est terminé.



(Photo H. Petersen.)

FIG. 89. — A bord d'un chalutier armé pour la pêche
à la senne tournante.
Déchargement du seigneur visible à tribord.



(Photo J. Le Gall.)

FIG. 90. — A Akureyri. Une senne « Kastnot »
mouillée encerclant un banc de jeunes harengs.

pouvoir être plus facilement employés plus au large, en dehors de l'abri des côtes et au delà de la limite des trois milles : les Islandais se réservant le droit de pêche dans leurs eaux nationales.

Dans les eaux peu profondes du voisinage de la côte et dans les fjords de la côte Nord, le Staengnot (Isl. : *Kastnot*) que nous avons précédemment décrit est encore employé, mais son usage, limité dans son rayon d'action, tend à disparaître de plus en plus pour la pêche du hareng d'été.

Enfin, suivant des informations recueillies, l'emploi du chalut à harengs aurait été tenté en Islande et n'aurait pas donné de grands résultats. Il nous paraît étonnant que cet engin, perfectionné comme il l'est actuellement, ne puisse donner, dans les parages de la côte Nord d'Islande où les fonds sont chalutables et où le hareng fourmille, des résultats tout au moins comparables à ceux obtenus par les chalutiers anglais, allemands ou français sur les Fladen, au Klondyke irlandais ou dans la région des Smalls.

*
**

Le hareng d'été de la côte Nord d'Islande est un poisson de grande taille, de 28 à 40 centimètres de long (35 centimètres en moyenne) et d'excellente qualité : de moyennement gras à gras. Ce hareng est le plus souvent destiné à la salaison et celle-ci se fait, soit directement à bord des navires norvégiens, soit une fois le hareng amené à terre, dans un des nombreux ateliers de salaison installés, pendant la saison de pêche, à proximité de la pêcherie. Le hareng salé est mis en barils et la presque totalité de ces barils est destinée à l'exportation : la consommation de harengs en Islande étant insignifiante (fig. 91).

Une certaine quantité de poisson est également préparée sous forme de marinades : le hareng étant vidé, salé et mis dans une saumure salée, poivrée, sucrée et garnie de divers épices.

Les harengs gras, ne convenant pas pour la salaison ou la préparation des marinades sont utilisés d'une autre façon.

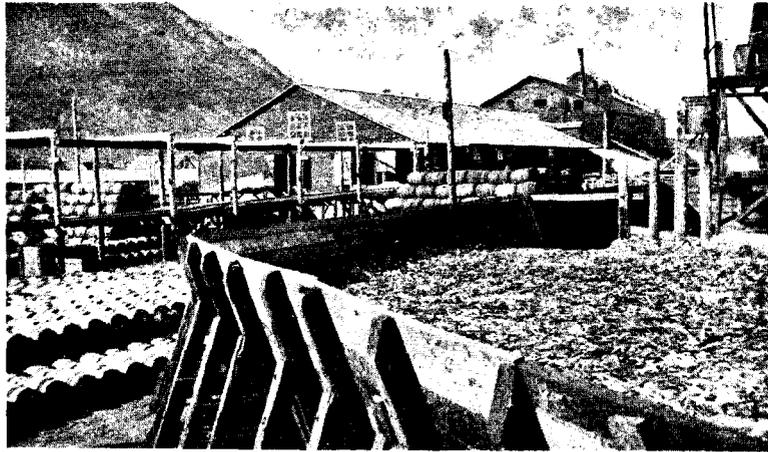
Leur teneur en matières grasses pouvant atteindre jusqu'à 30 %, ces harengs sont traités à l'ébullition dans d'énormes cuiseurs; le liquide recueilli est décanté et l'huile qui surnage est clarifiée. Le résidu est ensuite pressé pour l'extraction complète de l'huile et la matière solide desséchée dans des fours rotatifs spéciaux donne, suivant sa qualité, un engrais ou une farine de poissons.

Ces installations de traitements de harengs gras se sont bien développées depuis quelques années sur la côte d'Islande; et, à l'heure actuelle, fonctionnent pendant la saison d'été : une usine islandaise appartenant à la firme Kveldufur, installée à Hesteyri; une usine allemande à Flateyri dans l'Oenundarfjord; quatre usines, dont deux danoises, une allemande et une islandaise, d'installation récente, à Siglufjord; deux norvégiennes dans Eyafjord, dont une, celle installée à Krossanes, près d'Akureyri, est actuellement la plus importante du pays, et enfin, une norvégienne encore à Raufarhofn, sur la côte Est du Melrakkasletta (fig. 92-94).



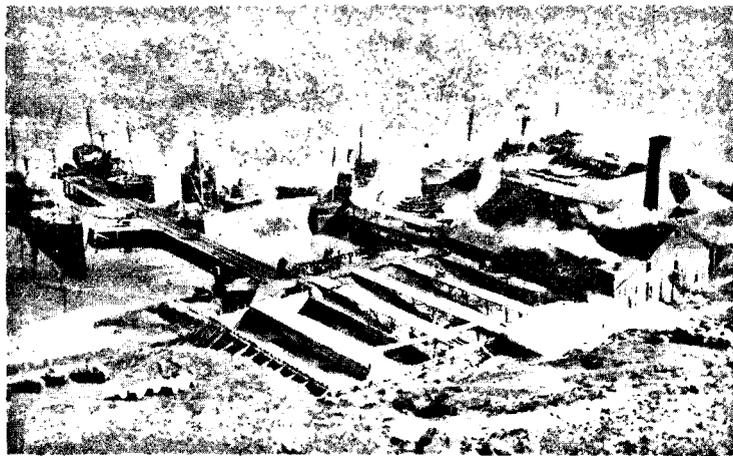
(Photo J. Stroyberg).

FIG. 91. — Salage du hareng à Siglufjord.



(Photo J. Stroyberg).

FIG. 92. — Baes à harengs dans une usine à Siglufjord.



(Photo K. Thors).

FIG. 93. — Une station de traitement du hareng à Hesteyri.

Quelques chiffres relevés dans les dernières statistiques parues donneront une idée de la prospérité actuelle de l'industrie harengière en Islande (1) :

PRODUITS EXPORTÉS	1927		1928		1929	
	TONNES 1.000 kg.	COURONNES	TONNES 1.000 kg.	COURONNES	TONNES 1.000 kg.	COURONNES
Harengs salés	19.626	5.769.609	11.003	6.824.310	11.157	
Harengs marinés .	5.004	2.442.873	3.903		1.700	
Huiles de harengs.	6.355	2.389.630	6.579	2.449.220	515.934 Hl de harengs frais travaillés, contre 487.453 Hl en 1928.	
Farines de harengs	8.700	2.414.920	9.666	2.709.240		

Ajoutons pour terminer qu'elle se modernise et que des essais tentés en juillet 1928, puis en juillet et août 1929, par la Lufthansa, compagnie allemande d'aviation, pour repérer à distance, à bord d'avions, la présence des bancs de harengs, ont donné de très bons résultats.

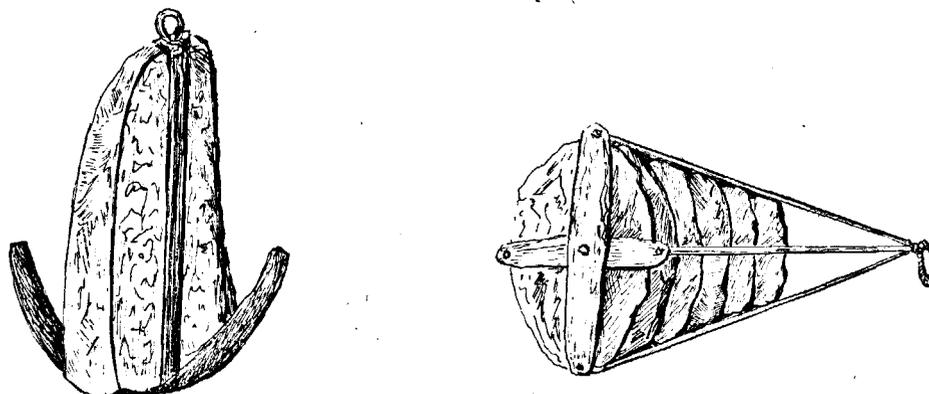
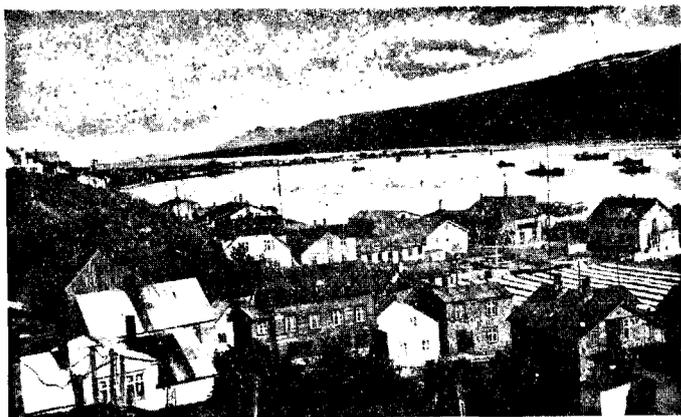


FIG. 97. — Modèles d'ancres en pierres encore en usage en Islande.

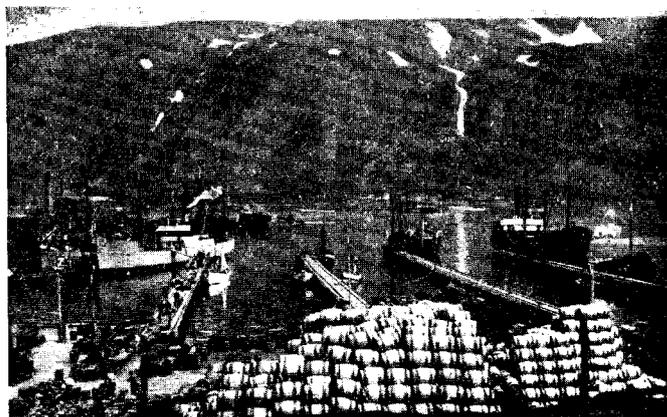
La côte Est d'Islande qui vit poindre, le siècle passé, cette industrie actuellement si prospère sur la côte Nord, est maintenant abandonnée par les pêcheurs harengiers. Les bancs de grands harengs n'y apparaissent que très tardivement : à la fin de l'été et en automne, et de plus, leur apparition est extrêmement irrégulière. Aussi les premières installations ont-elles disparu, et, bien que la pêche se pratique parfois encore à cette époque aux filets fixes (Isl. : Sildarlagnet), ou à la senne tournante (kastenot) dans certains fjords : Seydisfjord, Nordfjord, Reydarfjord, Faskrudfjord, elle n'a plus à l'heure actuelle qu'une importance très minime.

(1) Depuis la promulgation d'une loi adoptée le 15 avril 1928, entrée en vigueur le 1^{er} mai de la même année, l'exportation du hareng mariné ou salé se fait, en Islande, par l'intermédiaire d'un organisme d'Etat qui s'occupe de trouver de nouveaux débouchés et garantit la qualité des produits vendus.



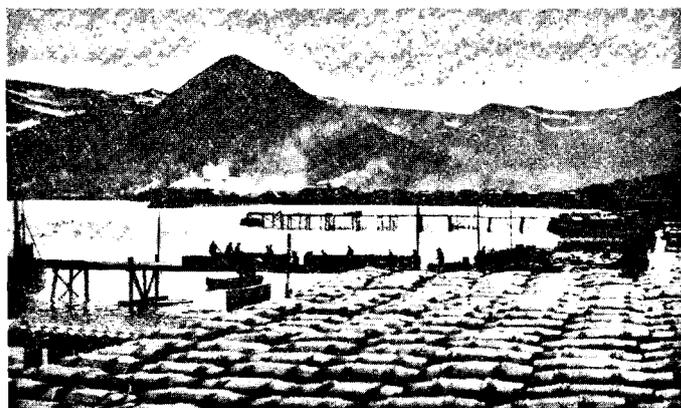
(Photo Balduin Ryel).

FIG. 94. — Akureyi.
(A droite, claies pour le séchage de la morue).



(Photo E. Magnusson).

FIG. 95. — Siglufjord. - Exportation du hareng salé.



(Photo Balduin Ryel).

FIG. 96. — Siglufjord. - Barils de harengs salés pour l'exportation.

Sur la côte Ouest et Sud-Ouest, le hareng est, nous l'avons vu, plus abondant, particulièrement au moment de la ponte qui rassemble sur les frayères, au printemps d'abord, puis en été, les deux races de harengs d'Islande. Mais, au début du printemps, toute l'activité des pêcheurs de cette région est portée vers la morue, la qualité du hareng est d'ailleurs médiocre à ce moment; aussi la pêche dans cette région ne débute-t-elle qu'en mai, pour se poursuivre en juin, juillet, principalement aux filets dérivants au large et à la senne à terre : en baie de Faxe, baie de Brede (Breidafjord), puis vers Reyjanas et un peu plus tard, de juillet à août, dans les parages des îles Westmann. Une grande partie de ce hareng pêché sur la côte Sud et Ouest est employé à l'état frais ou est congelé pour servir comme appât pour la pêche à la morue.

Il convient d'ajouter encore que les chalutiers allemands travaillant en juin-juillet dans les parages de la côte Ouest et Sud-Ouest ont réalisé, à diverses reprises, d'excellentes captures de harengs. Enfin, à différentes époques de l'année : en hiver, dans le fond de la baie de Faxe; au printemps, dans Borgarfjord, puis sur la côte Nord : Eyafjord, et aussi sur la côte Est : Seydisfjord, des petits harengs sont capturés à la senne ou au Kastenot et sont surtout utilisés comme appât par les pêcheurs locaux. (Fig. 90).

III. — Pêches locales ou régionales. Pêches anciennes

A côté de la pêche de la morue dont nous venons de voir toute l'importance, puis de celle du hareng, dont l'essor formidable depuis le début de ce siècle méritait qu'on en fasse une étude particulière, se pratiquent d'autres pêches qui, si elles n'ont plus l'intérêt considérable des deux précédentes dans l'industrie des pêches maritimes de l'Islande, n'en sont pas moins localement très actives, ou ont eu leur importance particulière, dans le passé, avant que la pêche hauturière ne prisse dans ce pays le développement intense que l'on connaît.

*

**

C'est ainsi que, sur toute la côte et suivant les saisons, se pratiquent, aux filets comme à la ligne, diverses pêches pour la consommation locale des habitants; et, à côté des morues, églefins, colins, brosmes, régulièrement pêchés, il faudrait encore citer : les chèvres ou poissons rouges, diverses espèces de poissons plats, puis les loups (Anarrhicas), abondamment pêchés dans les fjords de la côte Nord-Ouest et consommés frais, salés ou fumés par les indigènes, les langues, les raies, les flétans, salés comme la morue et capturés à l'aide de lignes spéciales (Dráttalod) que nous avons déjà décrites; et enfin, sans pour cela que la liste soit complète : les cycloptères (Isl. : Hrognkelsi) abondants sur toute la côte et très recherchés par les Islandais qui les capturent à la ligne, dans des filets disposés à cet effet à marée basse le long de la côte, ou encore : à la main, lorsqu'ils se sont réfugiés dans les flaques d'eau dans les limites de balancement des marées.

D'autres pêches, très anciennes et vraisemblablement pratiquées autour de l'île dès l'arrivée des premiers norvégiens dans le pays, sont au contraire sur leur déclin. La pêche des requins, la chasse des phoques, la pêche des baleines, autrefois recher-

chés pour leur huile, disparaissent de plus en plus : quelques équipages seulement pratiquent encore la pêche des requins, les phoques sont surtout chassés pour leur fourrure et les derniers établissements baleiniers ont quitté l'Islande depuis quelques années. Nous n'en parlerons que pour l'intérêt rétrospectif qu'elles offrent.

LA PÊCHE DES SQUALES

La pêche des squales ou requin a provoqué pendant longtemps une certaine activité sur les côtes d'Islande.

Ces animaux étaient recherchés pour leur foie volumineux, très riche en huile, et, à la fin du XIX^e siècle, une centaine de « schooners » (fig. 101) : voiliers montés par huit à dix hommes, se livraient encore à cette pêche, et particulièrement à celle du requin du Groënland (*Somniosus microcephalus*) ou Apocalle. En 1880, il était exporté d'Islande, 8.192 barils d'huile de requin.

Cependant, dès le début de ce siècle, cette pêche périclitait : en 1900, le nombre des barils exportés tombait à 4.936 et diminuait encore par la suite, pour atteindre 1.881 barils en 1920, et 664 barils seulement en 1927.

Ce requin est, nous l'avons vu, fréquemment rencontré autour de l'Islande et les gros individus adultes, longs de 6 à 8 mètres, peuvent donner, après traitement des foies, de trois à quatre cents litres d'une huile excellente quand elle est bien préparée, et ayant des vertus médicinales comparables à celle de l'huile de foie de morue.

C'est sur la côte Nord et Nord-Ouest de l'île, d'avril à la fin d'août : du Cap Nord à Langanes, et de la mi-mars à la mi-septembre : du Snœfellnes au Cap Nord, que se pratiquait cette pêche, actuellement dévolue au rang de pêche accessoire.

A la limite des eaux profondes, aux accores du plateau, par 200 à 250 brasses de fond et de préférence au-dessus de fonds vaseux, les lignes à requin étaient tendues.

Ces engins étaient constitués par de longues lignes (Isl. : Lagvadur) de 200 à 300 brasses de long, suffisamment résistantes, et mouillées sur le fond à l'aide d'une ancre ou d'un corps mort primitif (Kraka ou Kraki) (fig. 97).

A quelques mètres au-dessus du fond (deux à trois brasses), chaque ligne portait, transversalement fixée à l'aide de deux pattes d'amarrage, un espar rigide, long de deux mètres à deux mètres cinquante (fig. 98), et garni à chacune de ses extrémités d'une nouvelle barre plus petite : le tout formant un système de balances bien équilibrées.

Aux deux extrémités de chaque barre rigide, un gros hameçon de 30 à 40 centimètres de long, muni d'un avançon d'une brasse environ et constitué par une chaîne résistante portait l'appât : un poisson quelconque, de la viande de cheval ou de la graisse de phoque.

Un certain nombre de boules de verre disposées le long de la ligne soulageait celle-ci dans sa partie supérieure, et enfin, une bouée munie d'un voyant indiquait l'endroit où chaque ligne avait été posée (fig. 99).

Le requin mordant à l'appât s'enfermait sur l'hameçon acéré ; ses soubresauts, en profondeur, se traduisaient par les mouvements désordonnés de la bouée et de son voyant en surface. Le cap mis sur la bouée, celle-ci était bientôt saisie, amenée à

bord, puis la ligne halée. Le requin, amené à la surface, était tué le long du bord, élingué et amené sur le pont. Le foie, aussitôt enlevé était immédiatement réparti, suivant sa grosseur, en plusieurs barils, tandis que la chair, grossièrement découpée, était rejetée à l'eau pour attirer d'autres requins dans les mêmes parages.

Vers 1900, un schooner rentrait encore avec 100 à 200 barils de foie après quinze jours à trois semaines de pêche.

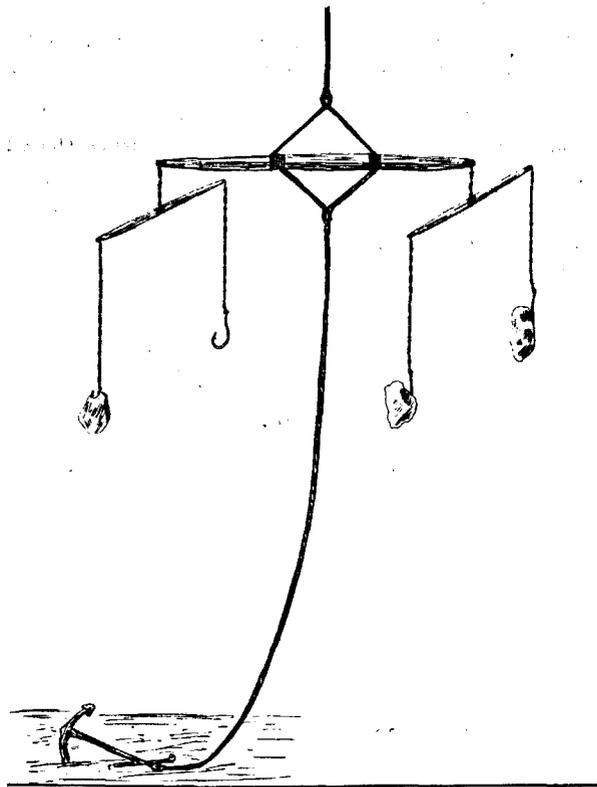


FIG. 98. — Balancier pour la pêche aux requins.

Sur certains bateaux, la pêche se pratiquait également le long du bord, à l'aide de lignes de 100 à 200 brasses de long (Isl. : *Hákarlasøkn*), lestées d'un poids de cinq à six kilogrammes et garnies d'un solide avançon muni d'un fort hameçon appâté. Fixées le long du bord à l'aide d'une bosse cassante, la ligne était filée sitôt qu'un requin s'enferrait sur l'hameçon, puis halée lentement à bord quand les efforts du requin pour se dégager commençaient à s'atténuer.

Les foies, mis en barils, se décomposaient laissant surnager une huile de premier jet qui surnageait et était décantée. Le résidu solide était alors traité à l'ébullition pour en extraire l'huile résiduelle, de couleur variable suivant l'état de décomposition des foies et la durée de l'ébullition. L'huile extraite était exportée vers le Danemark ou l'Allemagne.

Ces procédés primitifs de préparation de l'huile ne permettaient pas le traitement de la chair du squalé qui est pourtant plus ou moins riche en huile suivant la saison

de l'année. Nous avons vu qu'elle était ordinairement rejetée par dessus bord. Cependant, certains morceaux étaient conservés et consommés par les indigènes, après une légère fermentation de la chair provoquée par un enfouissement plus ou moins prolongé à faible profondeur dans le sol. La peau, tannée, pouvait également servir à la fabrication des chaussures.

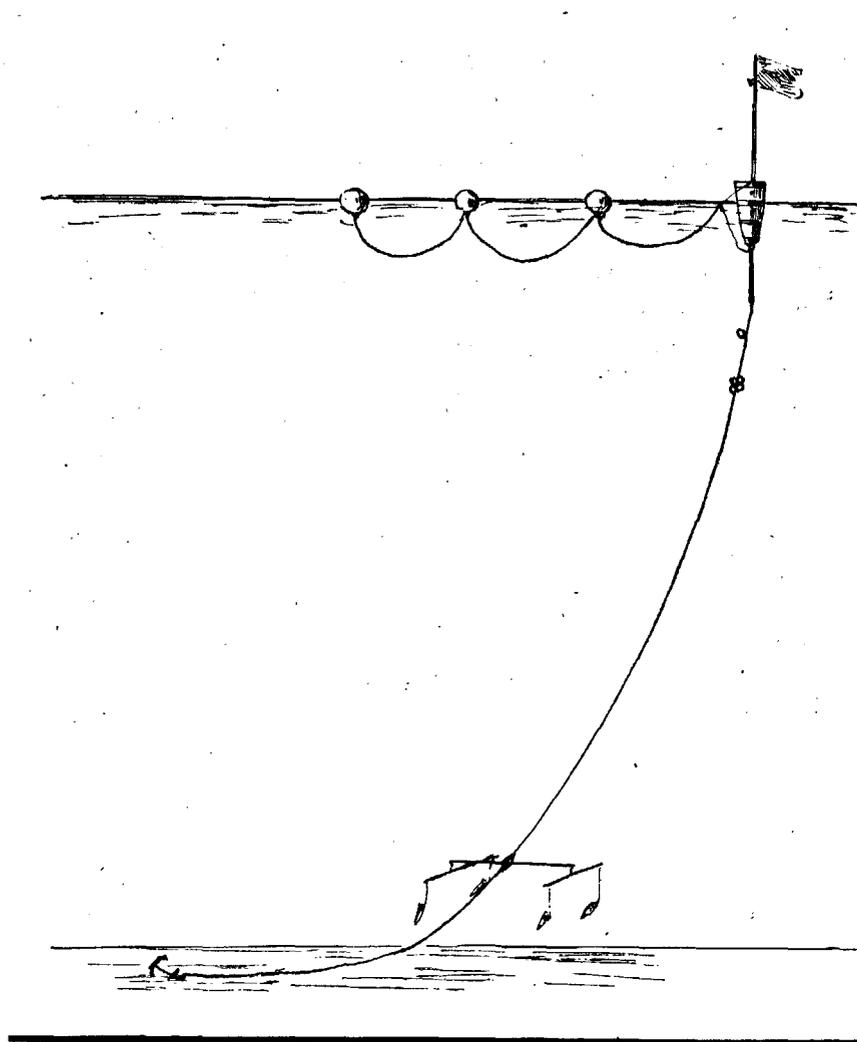


FIG. 99. — Pêche des requins. - Disposition de la ligne sur le fond.

A l'heure actuelle, bien que des procédés perfectionnés permettent l'extraction rationnelle des huiles de foie, que la fabrication de farines de poissons permette l'extraction des matières grasses et l'utilisation totale des chairs, que les procédés de tannage des peaux de requins se perfectionnent, cette pêche particulière disparaît de plus en plus comme étant insuffisamment rémunératrice et elle n'est devenue qu'une pêche accessoire des cordiers et des ligneurs de la région.

LA CHASSE ET LA PÊCHE DES PHOQUES

Les Phoques ou Pinnipèdes sont relativement abondants sur les côtes d'Islande.

Des différentes espèces qu'on y rencontre, deux d'entre elles sont autochtones et se retrouvent à toute époque de l'année. Le veau marin : *Phoca vitulina* (Islandais : Landselur ou Laturselur), se rencontre sur les îlots rocheux tout autour de l'île, et, principalement, sur la côte Nord et Nord-Ouest : de Hunafjord au Nord de la baie de Faxe, où il est abondant au printemps dans les lagunes et sur les plages basses au moment de la reproduction; puis, l'*Halichoerus grypus* (Isl. : Utselur), moins fréquent et qui se tient surtout dans les eaux plus chaudes de la côte Sud et Sud-Ouest, autour des rochers isolés, à quelque distance de la côte.

Les autres espèces : *Phoca groenlandica* (Isl. : Voduselur), *Phoca foetida* (Isl. : Hringanori), *Phoca barbata* (Isl. : Kampselur), *Cystophora jubata* (Isl. : Blödselur), sont surtout arctiques et n'apparaissent sur les côtes froides du Nord-Ouest, du Nord et de l'Est, qu'en hiver et au printemps quand la banquise polaire approche des côtes Islandaises.

Autrefois ces pinnipèdes étaient activement pêchés, soit à la ligne à quelque distance de la côte, soit le long du rivage, à l'aide de filets spéciaux à grandes mailles disposés à faible profondeur, et enfin, sur le rivage même, au harpon ou simplement en les pourchassant à coup de bâtons quand ils se rassemblaient sur les plages basses au moment de la reproduction.

Après capture, leur chair était traitée pour la fabrication de l'huile et leur peau recueillie pour en faire des fourrures.

En 1927, il était encore capturé : 532 phoques adultes, 5.095 jeunes qui, après traitement, donnèrent 2.300 kilogrammes d'huile et 4.000 kilogrammes de fourrures estimées à 161.759 couronnes.

LA PÊCHE DES BALEINES

Les Cétacés sont également nombreux autour de l'île, et, jusqu'ici, les naturalistes ont pu déterminer jusqu'à seize espèces distinctes de Denticètes (Baleines ayant des dents) et de Mysticètes (Baleines sans dents) dans la faune marine islandaise.

Les mysticètes seuls, autrement dit les vraies baleines, ont, jusqu'à présent, offert quelque intérêt au point de vue pêche; et, parmi ces baleines : la baleine grise (*Balænoptera sibbaldi*) : le Blue Whale des Anglais (Isl. : Steypireyður), le Rorqual (*Balænoptera musculus*) : Fin Whale des Anglais (Isl. : Langreyður), la Jubarte (*Megaptera boops*) ou Humpback (Isl. : Hnufubakur) et la baleine noire (*Balænoptera borealis*) ou Black Whale (Isl. : Sandreyður) sont les espèces les plus fréquemment rencontrées, en particulier le Blue Whale qui, il y a quelques temps encore, était relativement abondant sur les côtes Nord-Ouest et Nord de l'île.

Ces baleines apparaissent généralement au large de la côte Nord-Ouest d'Islande, dès la fin de mars ou au début d'avril, venant, pensent les baleiniers, de l'Atlantique

Ouest, et se dirigeant vers le Nord et le Nord-Est. Le Blue Whale est encore rencontré, en été, sur toute la côte Nord, à une distance plus ou moins grande du rivage suivant la position des glaces. Ces baleines ont disparu à l'automne.

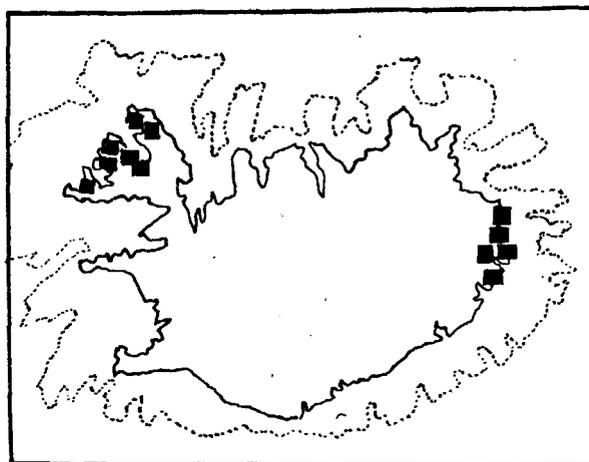


FIG. 100. — Les stations de baleiniers sur les côtes d'Islande en 1906.
(D'après *Whales et Plancton*).



(Photo *Johs Schmidt*).

FIG. 101. — Schooner faisant la pêche des requins au mouillage dans le Dyrafjord.

Ce sont les étrangers qui, de tous temps, ont surtout pratiqué la pêche de la baleine sur les côtes d'Islande, venant s'installer ensuite à terre pour la préparation de l'huile de baleine, et, pendant longtemps, les Islandais se contentèrent de recueillir seulement les cétacés échoués sur le rivage pour en tirer profit.

Instruits bientôt par l'exemple des étrangers, ils se décidèrent à les attaquer au harpon; mais, leurs petites barques, trop frêles, ne leur permettaient pas de

munir leurs harpons de lignes, de façon à suivre de près l'animal blessé. Ils devaient donc se contenter de suivre de loin l'animal blessé et de l'achever quand il s'approchait du rivage et s'échouait.

La pêche resta ainsi dans cette état embryonnaire jusqu'en 1830. A cette date, les Norvégiens établirent sur la côte Nord-Ouest et la côte Est de l'île, un certain nombre de stations avec pêcheries soutenues par des capitaux anglais et allemands. Les résultats furent bons. Mais cette intrusion d'étrangers sur le territoire islandais ne fut pas toujours goûtée par les indigènes et les sociétés étrangères durent composer avec le gouvernement danois. En 1906, les navires baleiniers armés par les douze pêcheries réparties en deux groupes, dans le Nord-Ouest et dans l'Est de l'île, portaient le pavillon danois, ce qui n'empêche pas que les bailleurs de fonds restaient en majorité étrangers, que la grande majorité des équipages étaient des Norvégiens et que seuls les harponneurs étaient recrutés parmi les Islandais.

Jusqu'en 1915, ces installations fonctionnèrent normalement et une d'entre elles, en douze ans, captura 2.171 baleines ainsi réparties :

- 1.296 baleines bleues (*Balaenoptera sibbaldi*);
- 732 rorquals (*Balaenoptera musculus*);
- 17 baleines noires (*Balaenoptera borealis*);
- 126 jubartes (*Megaptera boops*).

L'année 1902 semble toutefois avoir été leur meilleure saison de pêche et trente baleiniers en activité capturèrent cette année là, 1.300 baleines qui traitées donnèrent environ 40.000 barils, soit environ 7.000 tonnes d'huile. Mais, depuis cette date, la disparition des baleines se fit sentir sur la côte d'Islande comme partout ailleurs, et les stations ont cessé de fonctionner les unes après les autres : la pêche des cétacés se portant surtout vers les îles Jan Mayén, plus au Nord, et vers le Détroit du Danemark : sur la côte du Groënland.

CHAPITRE IV

LES ÉTRANGERS SUR LA CÔTE D'ISLANDE

Les fonds poissonneux de l'Islande ont de tous temps attiré les pêcheurs entrepreneurs des nations côtières du Nord-Ouest de l'Europe; et si, depuis un millier d'années environ que ces pêcheries sont exploitées, les méthodes ont évolué, les hommes, pourrait-on dire, sont restés les mêmes, car ce sont toujours les mêmes pavillons qui, chaque année, dès le début du printemps, se retrouvent régulièrement sur les fonds de pêche de la côte Sud d'Islande.

A côté du pavillon islandais qui, maintenant, flotte fièrement sur son domaine, et qui, conscient de ses moyens, verrait sans déplaisir les autres lui laisser le champ libre; à côté du nôtre, timidement représenté si on se reporte à ce qu'il fut dans le passé, apparaissent encore les couleurs danoises des Féringiens, celles des Norvégiens, n'ayant plus le droit de cité, puis, de ci de là, quelques pavillons hollandais ou belges, depuis quelque temps les couleurs espagnoles, et enfin, partout autour de l'île, les pavillons anglais et allemands qui, d'une façon intensive, exploitent régulièrement et à longueur d'année, les richesses paraissant inépuisables de cette côte lointaine.

Pour qui pourrait le faire, l'évolution de la pêche au cours de ces derniers siècles et autour des îles Westmann, serait des plus intéressantes à étudier. Il y a aussi loin des premiers « Dranggar » des Vikings abordant pour la première fois en Islande, des « Crayers » anglais du temps de Henri II, des « Flibots » malouins du xviii^e siècle, au cordier à vapeur ou au chalutier moderne que de la ligne à mains permettant de pêcher, au prix de quelle patience et de quels efforts, tout au plus deux morues à la fois, aux longues lignes garnies de 5 à 8.000 hameçons et au chalut actuel qui d'un seul trait déverse sur le pont de 6 à 10 tonnes de poissons.

Le progrès a bien marché du côté des Westmann. Pourtant, nous en sommes encore en Islande aux petits voiliers et à la ligne à mains, et notre petit nombre de chalutiers fait si triste figure auprès des autres qu'on ose à peine en parler.

Un coup d'œil rapide chez les voisins nous permettra de faire le point et de nous rendre exactement compte de ce qu'est notre situation sur les côtes d'Islande et ce qu'à l'égard des autres, il nous serait possible de faire.

1° LES PÊCHEURS FRANÇAIS EN ISLANDE

Quand on vient de voir le développement de la pêche hauturière en Islande, quand on songe au nombre imposant de chalutiers anglais et allemands qui s'y rendent à toute époque de l'année, et qu'on veuille ensuite broser le tableau de notre activité dans cette même région où nos bateaux vont également faire la pêche de la morue, on hésite un peu : car la comparaison devient pénible et n'est pas du tout en notre faveur.

A côté d'industries en plein essor, modernes, car à peine nées d'hier : le S. S. *Aquarius*, de la Grimsby Steam Trawling C°, ne jeta-t-il pas pour la première fois un chalut dans les eaux islandaises au cours de l'été de 1891 ? nous offrons le tableau décourageant d'une industrie plusieurs fois centenaire (nos pêcheurs allaient déjà « à Islande » au xv^e siècle, et en 1443, trente gros navires y arboraient déjà le pavillon de France) et qui se meurt de sénilité pour n'avoir pas su, encroûtée par la tradition et la routine, évoluer avec son temps.

Pourtant, le pavillon français occupa pendant longtemps une place prépondérante dans ces mers : en 1885, 314 voiliers, montés par 5.576 hommes, partaient encore des ports du Nord et de Bretagne pour la longue campagne d'Islande; en 1930, il y avait 23 voiliers et 7 chalutiers français, à peine 750 hommes, pratiquant encore cette pêche.

Les chiffres ont leur éloquence; et on ne peut mieux faire que de mettre sous les yeux ce tableau de la disparition progressive d'une branche importante de notre industrie des pêches maritimes (voir Planche XV).

ANNÉES	VOILIERS	CHALUTIERS
1870	226	0
1875	220	0
1880	269	0
1885	314	0
1890	149	0
1895	238	0
1900	186	0
1905	171	11 (1)
1910	106	35
1914	66	47
1920	17	15
1925	19	12
1930	22	7

Nous ne rechercherons pas, pour le moment, les causes profondes de cette extinction rapide d'un armement autrefois puissant.

(1) Les premiers chalutiers français apparurent en Islande, au nombre de quatre, en 1903.

Goëlettes bretonnes

Dundees du Nord

Chalutiers

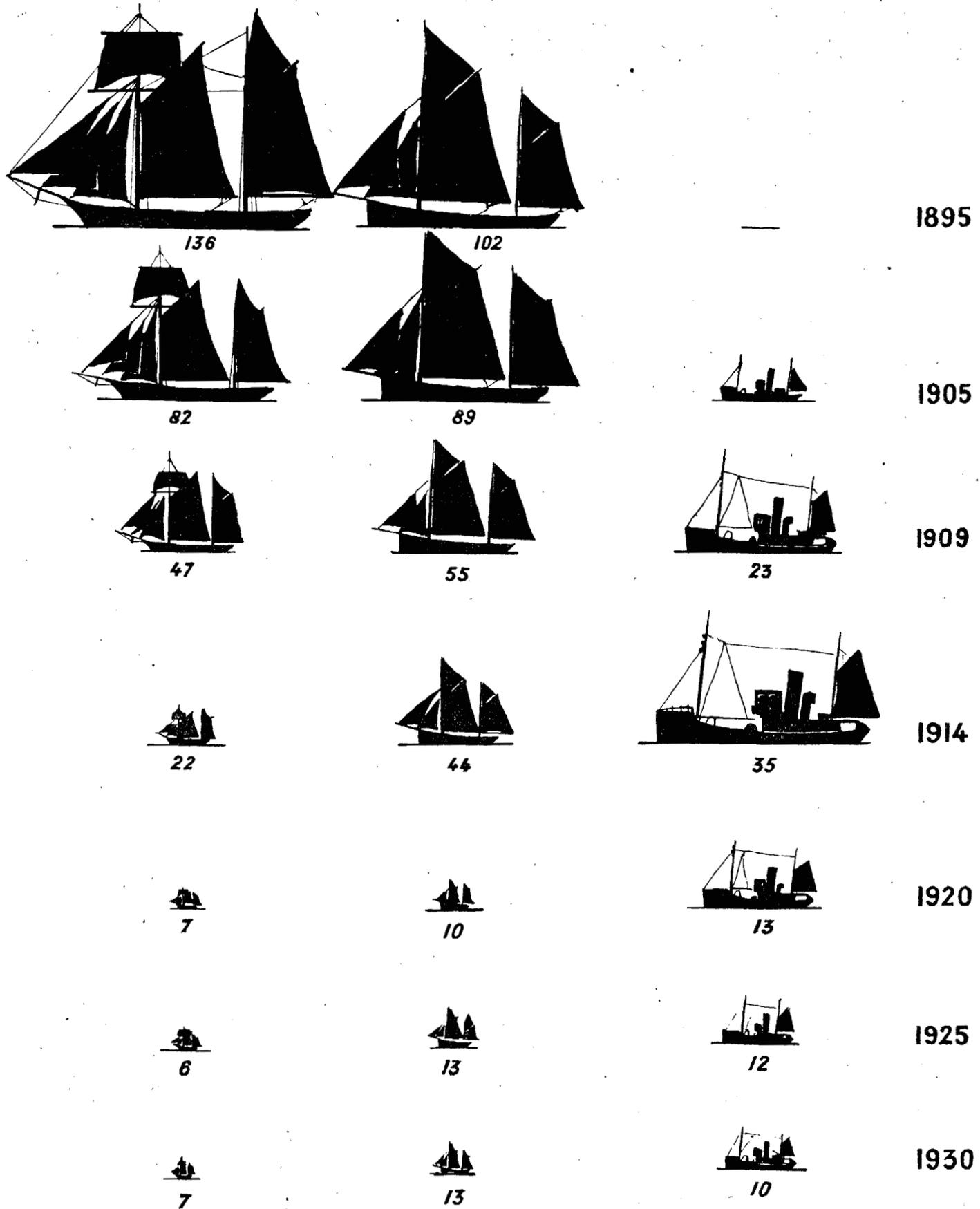


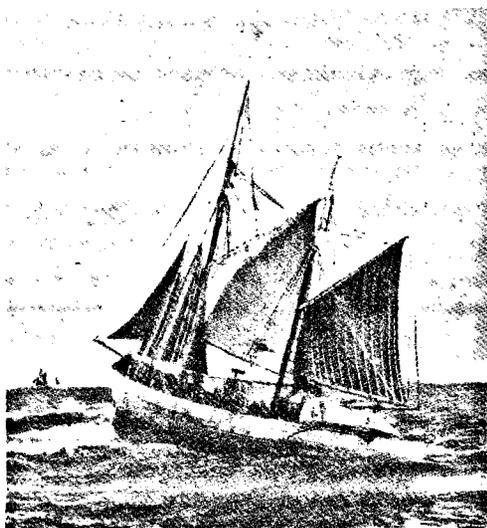
PLANCHE XV. FIG. 102. — Evolution de notre flottille de pêche en Islande de 1895 à 1930.

Anachronisme profond, surtout dans les mers d'Islande, si éloignées des ports d'armement, le voilier avec ses lignes à mains ne pouvait supporter la concurrence du vapeur pêchant au chalut. Dès l'apparition de celui-ci sur les côtes d'Islande, les voiliers diminuèrent. Puis, des campagnes déficitaires, les charges croissantes de l'armement, la difficulté de recruter un équipage pour un métier extrêmement pénible dans des conditions inimaginables d'inconfort et d'insécurité, enfin la grande tourmente de 1914, portèrent un coup fatal au petit armement. Il abandonna l'Islande.

Le chalutier qui aurait dû le remplacer ne l'a pas fait; et, depuis la guerre, seuls, quelques chalutiers de fort tonnage se risquent encore à faire une première campagne en Islande avant d'aller entreprendre la pêche de la morue sur les fonds plus lointains de Terre-Neuve et du Groënland, ou vers le Grand Nord, sur la côte Mourmane, à l'île aux Ours ou au Spitzberg.

Trois ports français seulement arment encore actuellement pour l'Islande. Gravelines, dans le Nord, a armé, en 1930, 14 voiliers (13 : Gravelines et 1 : Dunkerque) dont 12 dundees à moteur, un dundee franc et une goëlette à moteur; Paimpol, sur la côte Nord de Bretagne, y envoya 8 goëlettes et un dundee à moteur, et enfin, Fécamp,

qui s'intéressa de bonne heure au chalutage en Islande, y détacha 7 chalutiers de fort tonnage qui firent une première campagne sur ces côtes avant de se rendre sur d'autres pêcheries morutières.



(Cliché Société (Euvres de Mer).

FIG. 103. - Un dundee islandais,
le *Vigilant*, de Dunkerque.

de 160 à 180 tonneaux de jauge, élégante dans ses allures, plus rapides, mais de manœuvre plus délicate exigeant plus d'hommes ce qui porte leur équipage à 20 ou 26 hommes.

Chacun de ces types de voiliers a ses partisans et ses détracteurs, les deux ayant leurs avantages et leurs inconvénients. Il semble cependant, de l'avis des connaisseurs, que le dundee de Gravelines, joignant à la robustesse d'excellentes qualités nautiques, soit préférable, surtout lorsqu'il est muni, comme ils le sont presque tous actuellement,

LES VOILIERS

Chaque port d'armement des voiliers a, comme on peut le voir, ses préférences marquées.

Gravelines a depuis longtemps opté pour les dundees, bâtiments de 25 à 30 mètres de long, jaugeant de 70 à 180 tonneaux, solides à la mer, de manœuvre facile, dérivant peu et serrant bien le vent, que montent 14 à 22 hommes suivant le tonnage du navire (fig. 103 et 108).

Les Bretons préfèrent, au contraire, la goëlette à huniers (fig. 104), plus grande,

de moteurs semi-Diesels ou à explosion d'une centaine de chevaux. Ainsi gréés, ils constituent d'excellents bateaux pouvant arriver rapidement sur les pêcheries, s'y déplacer facilement et se maintenir aisément, sans trop dériver, sur les accores où se pêche la morue. Le moteur leur permet en outre un retour rapide, malgré les vents contraires, ce qui n'est pas sans avantage, la première morue arrivant sur le marché français étant généralement la mieux vendue.

Paimpolais comme Gravelinois quittent la France à peu près à la même époque : vers la deuxième quinzaine de février; les goëlettes bretonnes faisant route vers l'Ouest de l'Irlande, les Gravelinois passant par la Mer du Nord, le long de la côte Est d'Angleterre. Après une traversée de dix à quinze jours, dundees et goëlettes atterrissent, les premiers entre Ingolfshofdi et Vestrahorn, les secondes entre Portland et les Westmann.

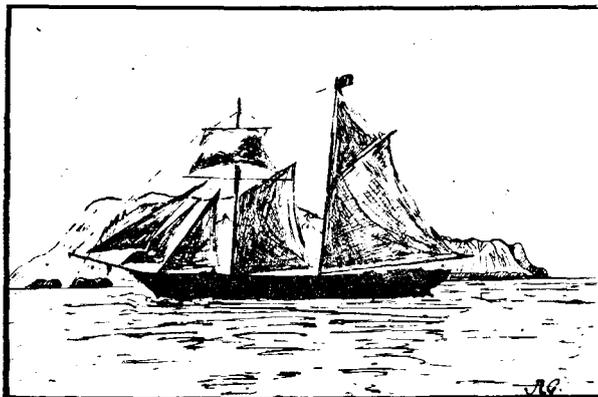


FIG. 104. — Goëlette bretonne faisant route à Vestrahorn.

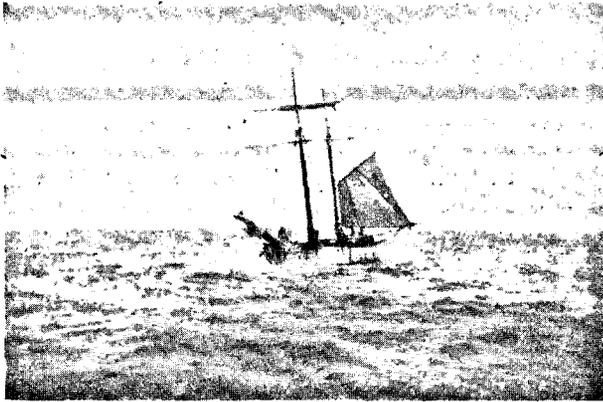
Il a été discuté, à diverses reprises, de l'opportunité d'avancer ou de reculer la date des départs de la flottille islandaise, et, en 1840, devant la fréquence des sinistres survenant en Islande, un décret royal interdit tout départ avant le 1^{er} avril. Ce décret ne fut heureusement pas maintenu, car, si les tempêtes sont soudaines et terribles pendant les premiers mois de l'année sur la côte Sud d'Islande, il ressort des observations météorologiques faites aux Westmann, en plein centre de pêche, qu'elles ne sont pas plus nombreuses, ni plus fortes pendant les mois de janvier et février que pendant les mois de mars et d'avril. De plus, la saison de pêche de la morue débute sur cette côte Sud d'Islande, dès la fin de janvier, elle donne en plein au début de mars, et les Islandais, de même que les chalutiers ou les cordiers étrangers, sont depuis longtemps en pêche quand arrivent, dans la première quinzaine de mars, les voiliers français.

Nos pêcheurs arrivent ainsi en Islande au moment de la saison de pêche dite « saison d'hiver » qui, comme on le sait, dure jusqu'à la mi-mai. Ils s'établissent alors sous Portland où, selon la tradition, doit commencer la pêche. Puis, comme la routine veut encore que les Gravelinois ne sauraient pêcher là où travaillent les Paimpolais, et réciproquement, les flottilles se séparent, les Bretons passant dans l'Ouest de Portland, vers les Westmanns, les dundees gravelinois recherchant dans l'Est le « Bock d'Hekla » ou le « Bock à Vases » entre Portland et Vestrahorn.

A cette époque de l'année, la morue, prête à pondre, se tient sur les fonds de 80 à 100 mètres. Nous connaissons encore ses goûts à ce moment : elle recherche les eaux chaudes de 5° à 7°, fuit les eaux froides, affectionne les fonds durs : coraux, graviers, petits cailloux et suit de préférence, sur le fond, les accidents de terrain, les ruptures de pente, les « ridains » comme disent les pêcheurs, d'où l'importance pour

les voiliers de pouvoir dériver le long d'une accore, ce qui n'est pas toujours possible suivant la direction du vent et ce que permet actuellement l'emploi du moteur auxiliaire sur ces mêmes bateaux.

Arrivé sur les lieux de pêche, le voilier, s'écartant des eaux noires et froides et recherchant les eaux bleues plus chaudes, tâte le terrain, faisant route doucement, en jetant de temps à autre une ligne à l'eau. Un banc de poissons repéré, le bateau se met en pêche, toutes voiles amenées, sauf la grande voile, établie au plus près, de façon que



(Photo J. Le Gall).

FIG. 105. Goëlette bretonne en pêche au «Neuk».

le navire dérive lentement au bord du vent, la pêche se faisant au vent et les lignes, mises à l'eau, devant venir directement du travers (fig. 105).

L'équipage réparti aux postes de pêche disposés le long de chaque bord, chaque homme s'établit à son poste, devant un trou pratiqué dans la lisse et dans lequel est planté le « Mec », taquet de bois dur, taillé en gouge (fig. 106). Il lance alors sa ligne à la mer en la laissant glisser dans la coche du mec. Cette ligne, une longue corde de chanvre de 4 à 6 millimètres de diamètre, de 100 à 150 mètres de long, parfois davantage

suivant la profondeur, est lestée d'un plomb de 7 à 8 kilos traversé dans sa partie inférieure, comme une arbalète, par une tringle de fer de 75 à 80 centimètres de long, portant à chacune de ses extrémités un avançon d'une brasse environ garni d'un hameçon N° 1 ou d'un gros hameçon plombé, convenablement appâté (fig. 47-4).

La morue est très vorace; et, au début de la saison, elle ne se montre pas difficile sur le choix de l'appât.

C'est tantôt un morceau de couenne de lard taillé en sifflet, un morceau de viande salée ou de chair d'oiseau de mer aisément capturé à la ligne flottante ou, quand un

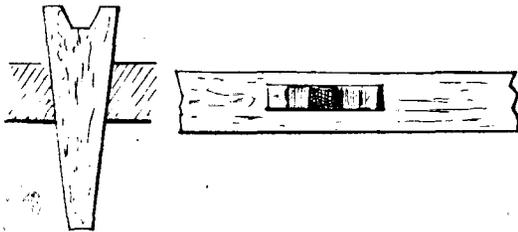


FIG. 106. — Le « Mec ».

poisson a déjà mordu à la ligne, un morceau de peau de flétan, de julienne, de poisson rouge, ou tout simplement de cœur ou d'entrailles de morues.

La ligne plombée et appâtée file jusque sur le fond, puis, ayant senti le fond, le pêcheur la relève à deux ou trois brasses au-dessus du fond, et, dans un mouvement perpétuel de va-et-vient comparable à celui du scieur de long, il la

file et l'embarque constamment, la faisant coulisser dans le mec, jusqu'à ce que le poisson morde.

Jusqu'au soir, ce mouvement monotone des bras halant et relâchant la ligne continue et s'arrête alors, car la pêche se pratique uniquement de jour, sauf parfois en

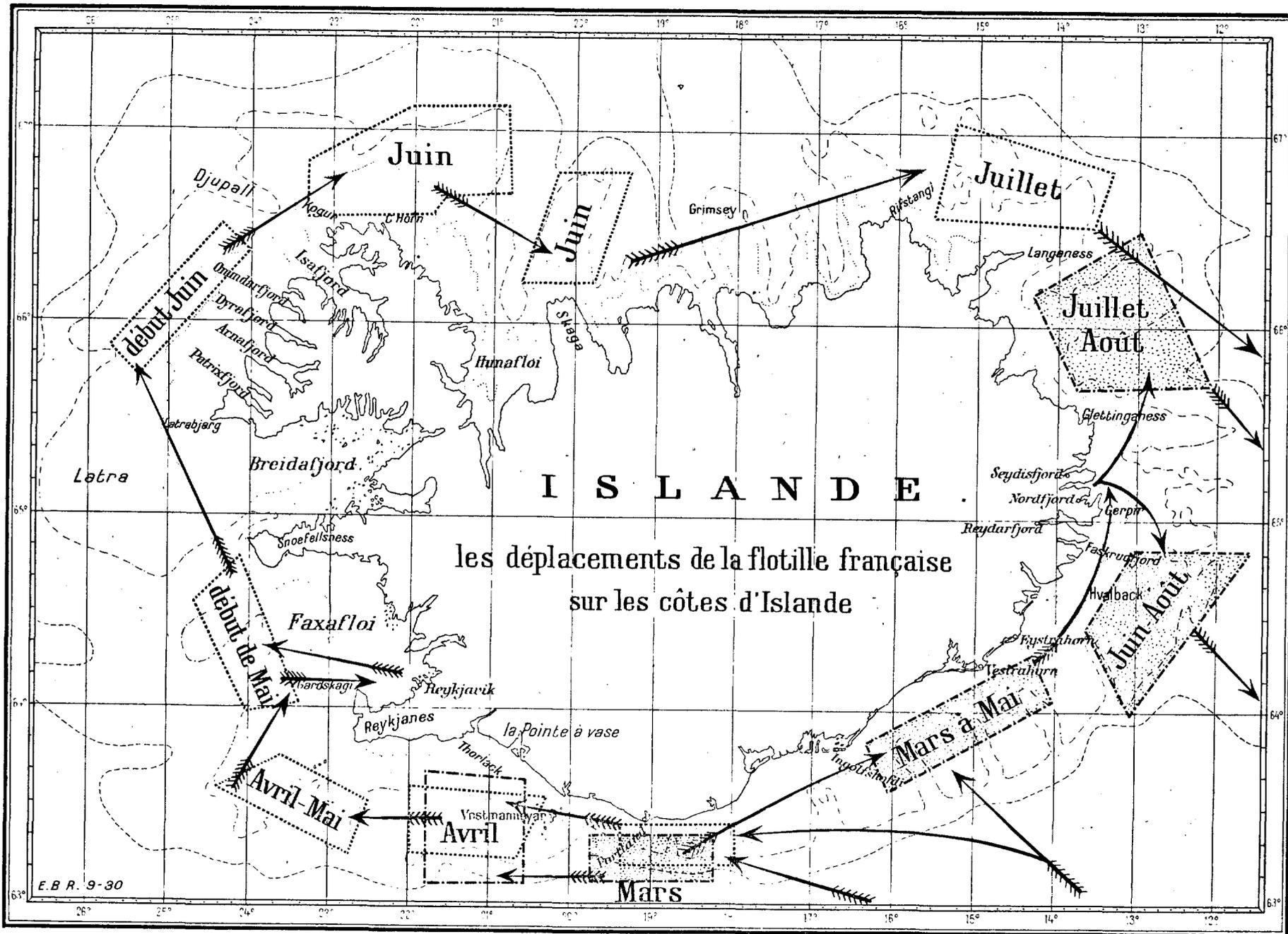
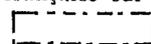


PLANCHE XVI.

FIG. 107. — Les déplacements de la flotille française sur les côtes d'Islande.



Goëlettes bretonnes.



Dundees gravelinois.

début de saison où elle est meilleure la nuit. Il reprend le lendemain, si le temps le permet, et se poursuit ainsi sans trêve, tant que la morue donne abondamment, c'est-à-dire jusqu'à la fin d'avril ou le début de mai, qui marquent la fin de la première saison de pêche sur la côte Sud et la période de repos à Reykjavik ou à Nordfjord (1) avant le repartir pour la deuxième campagne sur les côtes Est ou Ouest de l'île.

Depuis quelques années, les Gravelinois comme les Paimpolais fréquentent davantage les parages des Westmann et les frayères où la morue se trouve en quantités plus abondantes que dans l'Est de Portland. Mais, dès la fin de la première saison, les deux flotilles se séparent, les Gravelinois retournant vers l'Est, tandis que les Bretons rejoignent l'entrée de la baie de Faxe avant de rentrer pour le repos, fixé autrefois à Patrifjord, maintenant à Reykjavik.

Ce repos ne consiste plus, aujourd'hui, qu'en un réapprovisionnement rapide des vivres, denrées et matières épuisés, avant de repartir sur les lieux de pêche et compléter hâtivement la cargaison de morues salées.

Autrefois, au contraire, il marquait bien la séparation entre la première saison de pêche d'hiver et la deuxième saison de printemps et d'été. Avant la guerre, en effet, des voiliers affrétés par les armateurs bretons venaient dans les fjords islandais, notamment à Patrifjord et à Reykjavik, pour apporter aux pêcheurs du sel et de nouvelles provisions et rapporter, en échange, les produits de la première pêche. Ces « chasseurs » repartaient aussitôt et la première morue, la morue « verte », ramenée en France, faisait prime sur le marché et obtenait d'excellents cours.

Mais les Islandais, voulant rester les maîtres absolus chez eux et favorisant ainsi leur pêche nationale, ont interdit ces échanges. Depuis la loi islandaise du 21 avril 1922, le transbordement de la morue et du sel est absolument interdit dans les ports, dans les fjords et les baies, à l'intérieur de la limite des eaux territoriales; autrement dit, ce transbordement est, actuellement, pratiquement impossible sur toute la côte d'Islande.

Aussi le repos à Reykjavik, sur la côte Ouest, à Nordfjord ou à Faskrudfjord, sur la côte Est, est-il de courte durée et, les approvisionnements complétés, nos pêcheurs retournent immédiatement sur les lieux de pêche, de façon à compléter rapidement le chargement de morues salées et à retourner aussitôt au pays.

Cette deuxième saison est d'ailleurs moins productive que la première et exige de continuels déplacements. La morue est tantôt à la côte, tantôt au large par 200 ou 300 mètres de fond, où il faut la rejoindre; parfois, au contraire, poursuivant les poissons migrateurs, elle approche de la surface, « en batterie »; il faut alors tâter le champ pour trouver la profondeur à laquelle elle se tient. La pêche devient difficile. De plus, elle se montre plus délicate sur l'appât et si, sur la côte Ouest, elle accepte encore l'encornet que nos pêcheurs peuvent capturer assez facilement à la turlutte, sur la côte Est, où manque l'Encornet, c'est le hareng qu'elle préfère et les pêcheurs gravelinois doivent se procurer ce poisson dans les ports de la côte Est où ils font relâche.

Les pêcheurs bretons, remontant la côte Ouest, pêchent alors à l'entrée de la baie de Faxe, puis, au début de juin, au large de Patrifjord et d'Isafjord : du Latra au Djupall. En juin, ils ont doublé le cap Horn où ils terminent actuellement leur saison sur les Stranda et le banc Horn avant de rentrer en France.

(1) Nos pêcheurs ont abandonné Seydisfjord, dont l'importance a considérablement diminué depuis une vingtaine d'années.

Autrefois, quand un ravitaillement complet leur permettait de prolonger leur campagne, ils suivaient encore la côte Nord passant aux accores du banc Skagga, puis, en juillet, sur les fonds de Langanes, à l'extrémité Nord-Est de l'Islande d'où ils se dirigeaient vers la France.

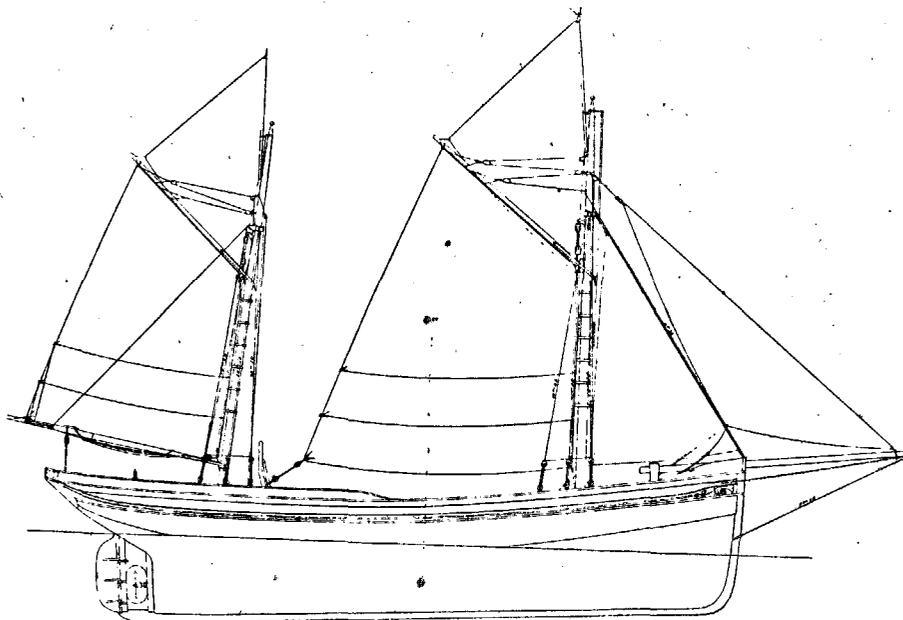


FIG. 108. — Plan de voilure du dundee *Willq-Fursy*, construit par les Chantiers Navals de Normandie.

Les Gravelinois, après le repos en mai dans les fjords de la côte Est, s'installent sur cette côte pour la deuxième saison de pêche, soit sur le banc Hvalback, au large de Faskrudfjord, soit, en remontant plus au Nord, aux accores du Hjerasdjud, sur les bancs de Glettinganes et du Vopnafjardar, où se termine leur saison de pêche en juillet-août.

LES CHALUTIERS

Les chalutiers français de fort tonnage (500 à 700 tonneaux de jauge et 37 à 43 tonnes d'équipage), qui pratiquent la pêche de la morue sur les côtes d'Islande, sont ceux qui, quelques mois plus tard, se retrouveront sur les bancs de Terre-Neuve.

Ces chalutiers ont été, de même que leurs installations et le travail du bord, fréquemment et minutieusement décrits. Nous n'entreprendrons donc pas une nouvelle description et nous nous contenterons simplement de les suivre pendant leur campagne d'Islande.

Ils quittent la France dès le début de février, et, faisant route vers l'Ouest de l'Islande, ou encore vers l'Est de l'Angleterre, car souvent un charbonnage est prévu dans un des ports de cette côte, ils atteignent l'Islande après une traversée de six jours environ. Ils s'établissent alors sous Portland, ou, plus dans l'Ouest, vers les Westmann, Thorlack et sur le banc Selvog et s'y maintiennent pendant toute la durée de la première saison de pêche.

Vers la fin d'avril, ou au début de mai, quand la pêche diminue, ils contournent Reykjanes et viennent à l'entrée de la baie de Faxa, au «*Neuk*», aux accores du

Jokuldjup, sur le banc Eldey ou le banc Jokul. Après un court charbonnage à Reykjavik, ils retournent en mai, dans les parages du « Neuk » ou, dans l'Est de l'île, au Hvalback et, complétant leur cargaison de morues salées, retournent immédiatement en France avec 60 ou 80.000 morues. Il est très rare qu'ils refassent une deuxième campagne sur les côtes d'Islande.

La nature particulière des fonds au large de la côte d'Islande exige, cependant, quelques précautions de la part du chalutier. La morue préfère les fonds durs, suit de préférence, sur le fond, les ruptures de pentes : les vallées sous-marines; aussi les avaries sont-elles plus fréquentes que partout ailleurs, et un chalutier ne suit pas toujours un « ridain » sans dommages.

L'emploi de « diabolos », gros rouleaux de bois fixés sur le bourrelet du chalut (fig. 65) devient indispensable. Il est recommandé de les prendre de très grande taille : de 70 à 80 centimètres de diamètre sur 20 à 30 centimètres d'épaisseur. Les chalutiers islandais les cerclent de fer ou les garnissent de peau de phoque ou de mouton pour éviter une usure rapide.

Les traits de courte durée, d'une heure et demie à deux heures, sont encore préférables, surtout quand le poisson abonde en début de saison.

Les chalutiers islandais, dont nous connaissons maintenant les excellents résultats, emploient des funes de remorque plus fortes que celles des chalutiers français. Ils filent également moins de câble, à peine une fois et demi la profondeur trouvée, tandis que nos bateaux filent largement une longueur de câble égale à trois fois la sonde. (fig. 66) En augmentant la taille des mailles du grand dos, les Islandais allègent encore leur chalut, si bien qu'ils passent souvent avec leur engin remorqué presque à pic et bien soulagé là où nos bateaux ne peuvent se risquer sans faire de grosses avaries.

Leur pouvoir de capture ne se ressent pas de cette façon d'opérer, bien au contraire, car il ne faut pas oublier que si la morue est un poisson de fond, elle ne se tient pas exactement sur le fond même, mais bien à une petite distance au-dessus du fond, pourchassant les petits poissons, les crustacés nageurs (et non rampants) dont elle se nourrit. C'est pour cela que l'emploi de cerfs-volants, de cornettes ou d'un troisième plateau dégageant le chalut du fond est tout aussi recommandable sur les fonds à morues d'Islande que sur les fonds à harengs des Klondyke, des Smalls ou des Fladen.

D'une façon générale, la pêche est bonne au début de la saison de pêche, particulièrement pendant le jour. Les captures journalières de cinq à huit mille morues ne sont pas rares, malheureusement le temps n'est pas toujours praticable, les tempêtes sont soudaines, violentes et sur cette côte les abris sont rares (1).

Nos patrons islandais reviennent peu à peu d'une erreur qui fut longtemps ancrée dans leur esprit: celle du poisson plus abondant à proximité de la côte dans la limite des eaux nationales islandaises. Or, nous avons vu que la morue se tient, de préférence, au large sur la côte Sud et Sud-Ouest, sur les fonds de 30 à 100 brasses, pendant la période de ponte : de février à avril, donc, tant que la morue est roguée, il faut la chercher au large et non à terre.

Au voisinage de la terre, le chalutier risque de pénétrer par inadvertance dans

(1) Heimacy, aux îles Westmann est le seul refuge à peu près sûr en cas de mauvais temps dans la région.

les limites territoriales des eaux islandaises et de s'y laisser surprendre par les garde-pêche islandais. La conséquence est brutale : le résultat de toute une saison pénible et laborieuse peut être irrémédiablement compromis (1).

Vers la fin de la saison, la morue, quittant les frayères la ponte terminée, poursuit vers la côte les poissons migrateurs. La pêche qui, jusque là, était meilleure de jour, diminue, le poisson montant en surface pendant la journée. Elle reprend la nuit quand le gros poisson regagne le fond.

C'est à cette époque que nos chalutiers gagnent, avec raison, l'entrée de la baie de Faxe, les parages du Neuk, où la ponte se poursuit plus tardivement, puis ensuite le haut fond du Hvalback où elle reste encore bonne pendant le mois de mai.

LE TRAITEMENT DU POISSON PÊCHÉ

A bord des chalutiers, le travail de la morue et des gros poissons se fait de la même façon, que le bateau soit en pêche sur les côtes d'Islande ou qu'il soit à Terre-Neuve.

Nous nous contenterons donc de résumer ici des opérations maintes fois décrites.

Le chalut amené et vidé sur le pont, la morue passe d'abord dans les mains des « piqueurs » qui, maintenant le poisson à l'aide d'un crochet acéré fixé à l'étal, le fendent à l'aide d'un couteau pointu, de la gorge à l'anus et l'« ébrouillent », c'est-à-dire enlèvent les intestins ou « breuilles ».

La morue vidée passe ensuite aux « décolleurs » qui, munis d'un couteau spécial, lui tranchent la tête déjà bien dégagée par le travail du piqueur. Les « trancheurs », qui s'en saisissent ensuite, fendent alors le poisson jusqu'à la queue et détachent la grosse arête dorsale qu'ils sectionnent au niveau de la septième vertèbre, en arrière de l'anus, laissant la portion postérieure de la colonne vertébrale en place.

Un lavage sérieux suit toutes ces opérations préliminaires et, toute trace de sang étant enlevée avec soin, le poisson disparaît dans la cale, affalé par le panneau, où il tombe entre les mains des « saleurs » qui, après l'avoir frotté de sel, le disposent à fond de cale, la peau en dessous, en lits séparés par des couches de sel, puis, lorsque le poisson salé a suffisamment égoutté, l'arriment définitivement quelques jours plus tard, bien étendu en couches séparées par des lits de sel.

A bord des voiliers islandais, le travail de la morue est, actuellement, sensiblement le même qu'à bord des chalutiers. La morue est aussi salée « en vrac » et les opérations se succèdent sensiblement dans le même ordre.

Aussitôt pêché, le poisson est lancé au « piqueur » qui le vide immédiatement, le saigne, car il importe de saigner de suite la morue pour obtenir plus tard un produit bien blanc.

Puis, la pêche terminée, le soir, l'équipage se met au travail : la morue est alors décollée, tranchée, lavée, grattée et salée en cale, comme nous venons de le voir.

(1) Nous croyons utile de rappeler ici que tout chalutier surpris en pêche dans les limites islandaises est condamné au paiement d'une amende de 12 à 15.000 couronnes islandaises (60 à 75.000 francs) et se voit saisir non seulement ses engins, mais encore toute sa pêche.

Au cours de l'année 1929, 23 chalutiers allemands, 8 anglais, 2 senneurs norvégiens et 2 chalutiers islandais ont ainsi été surpris par les garde-pêche islandais, et il est bon de faire remarquer que pas un seul bateau français ne s'est trouvé parmi les contrevenants. Cette constatation est toute à l'éloge de nos commandants de chalutiers, respectueux des lois islandaises.

Autrefois, à bord des voiliers du Nord, la morue était salée « en tonnes ». Cette pratique a été abandonnée, depuis 1918, devant la difficulté de se procurer des tonneaux, et ce n'est qu'exceptionnellement qu'on sale actuellement en tonnes à bord des morutiers islandais.



(Cliché Société Œuvres de Mer).

FIG. 109. — Sur le pont d'une goëlette d'Islande.

Le poisson destiné à être salé en tonnes est, comme le précédent, vidé, étêté et tranché. Mais le tranchage, qui se fait généralement à gauche, ne se fait plus sur toute la longueur du poisson et la section ne dépasse pas l'anus. La colonne vertébrale est détachée ensuite, puis le poisson, soigneusement lavé, est mis en baril, frotté et recouvert de sel.

Au bout de quelques jours, trois ou quatre en général, quand les chairs se sont bien imprégnées de sel, les barils sont vidés et le poisson est lavé dans la saumure même qui s'était formée dans le baril, frotté, débarrassé de toutes taches suspectes puis « repaqué » dans de nouvelles tonnes avec du sel frais. Après quelques jours de repos, permettant au poisson de bien se tasser, les barils sont foncés à la presse et arrimés en cales.

Ces morues en tonnes sont repaquées une dernière fois à leur arrivée au port de débarquement (Gravelines), puis livrées au commerce; mais, comme nous l'avons déjà dit, cette pratique disparaît de plus en plus et, à l'heure actuelle, les morues d'Islande salées en cale et « en vrac » sont, au débarquement à Gravelines, Fécamp ou Bordeaux, relavées, salées ou séchées en « grenier » comme les morues de Terre-Neuve (1).

(1) La morue salée est vendue au « quintal », et le « quintal » de morue pèse non pas 100 kilogrammes, mais seulement 55 kilogrammes.

La taille de la morue s'évalue d'après le poids en quintaux du mille de poissons.

La très belle morue pèse 60 quintaux au mille. La morue moyenne : 25 quintaux au mille. La petite morue : 10 quintaux au mille.

LES FAUX POISSONS ET LES DÉCHETS

Par faux poissons, en Islande, il faut entendre les églefins ou ànons, les lingues ou juliennes, les colins noirs, capturés parfois en grandes quantités en même temps que la morue. Ces poissons n'ont pas la valeur commerciale de la morue. Ils sont néanmoins fréquemment traités de la même façon, conservés en sel sec et vendus au débarquement à des cours légèrement inférieurs.

Les autres gros poissons : flétans, loups, raies sont conservés pour la nourriture des membres de l'équipage qui, parfois, les salent également pour leur usage personnel car ils sont rarement vendus dans cet état au retour de campagne.

Quant à la multitude de poissons de plus petite taille, comestibles ou non, que le chalut déverse, à chaque trait, sur le pont, elle est irrémédiablement rejetée par-dessus bord.

Rien n'a encore été tenté à bord de nos chalutiers islandais pour traiter industriellement ces poissons de rebut et les transformer en farines alimentaires pour le bétail.

Le manque de place pour une installation de ce genre, à bord de nos chalutiers actuels peut être invoqué, mais à bord des derniers chalutiers construits, véritables géants de plus de 60 mètres de long et de deux mille tonnes de déplacement, cette installation devrait avoir sa place car, il faut bien le dire, un chalutier islandais rentrant en France avec une cargaison de 250 à 300 tonnes de morues vertes, a jeté par dessus bord de 1.000 à 1.200 tonnes de poissons inutilisés et irrémédiablement perdus.

Ces 1.000 tonnes de poissons détruits auraient pu donner, après traitement, de 200 à 250 tonnes de farines qui, cotées aux cours actuels (2.000 francs la tonne), auraient rapporté de 400 à 500.000 francs. Le jeu ne vaut-il pas la chandelle, et l'expérience ne mérite-t-elle pas d'être tentée ?

LES ROGUES

La première saison de pêche en Islande coïncide avec l'époque de ponte de la morue. A ce moment, les morues femelles ont des ovaires énormes, pleins d'œufs bien développés.

Ces ovaires ou rogues servent à la préparation de la « *rogue de morue* » qui, comme on le sait est un appât très recherché pour la pêche de la sardine et, ce qu'on ignore généralement, permettent encore la fabrication d'excellentes conserves dites « *Caviar de morue* ».

D'une façon générale, ces rogues ne sont pas perdues sur nos bateaux.

A bord des goëlettes bretonnes, les rogues sont, comme la morue, salées « en vrac » dans un parc spécial ménagé sur l'avant : le *puits à rogues*.

Dans ce parc, les ovaires, préalablement lavés avec soin, saupoudrés de sel, sont arrimés en couches séparées par des lits de sel, toutes les manipulations se faisant à l'aide de pelles plates en bois, de façon à ne pas blesser et déchirer l'enveloppe des rogues. A l'arrivée, elles sont triées et repaquées en barils avant d'être livrées au commerce.

A bord des dundees gravelinois, la salaison des rogues se fait encore en barils.

Sur le fond d'un baril, percé au préalable de quelques trous, une quantité convenable de sel est répandue; puis les rogues, triées et lavées, sont disposées dans le baril, par couches, en ayant bien soin de conserver leur forme et en les disposant de façon à ce qu'elles forment le cercle en suivant les parois du baril, les pointes extrêmes des rogues touchant seules les parois. Chaque lit de rogues est ensuite bien séparé par une couche régulière de sel, la proportion de sel employé étant de 30 litres environ par 100 kilos de rogues. Le baril rempli, le tout est modérément comprimé, puis, le baril est foncé. La saumure formée par l'humidité des rogues s'écoule par les trous perforés dans la paroi. Les rogues sont ainsi préparées « *en sel sec* ». Au bout de quinze à vingt jours elles sont retirées des barils, triées à nouveau, puis repaquées dans les mêmes tonnes avec du sel frais. On ne les dépotera plus qu'en fin de campagne, au moment du débarquement du poisson.

Les chalutiers conservent également une certaine quantité de rogues en les salant en barils. Mais cette opération se fait dans des conditions difficiles, et il serait plus avantageux pour eux de réserver, dans la cale aux poissons, un compartiment *aussi étroit que possible* qui constituerait un excellent puits à rogues. En disposant, au début de la pêche, un bon lit de paille ou de fagots sur le fond de ce puits, puis un bon sommier de sel, les rogues pourraient être ensuite disposées en lits réguliers, bien tassés et séparés par des couches de sel. En employant une quantité de sel un peu plus forte que pour le salage en tonnes et en inclinant légèrement les lits de rogues, de façon à faciliter le drainage de la saumure formée, ces rogues pourraient rester ainsi sans manipulation jusqu'au moment du débarquement : la conservation en étant assurée par la légère quantité de sel employée en excès au moment de la mise en couches et l'essentiel étant de bien tasser les rogues de façon à réduire au minimum l'exposition à l'air.

LES FOIES

A bord de la grande majorité des bateaux morutiers (français comme étrangers) les foies de morues sont toujours soigneusement conservés quand les poissons sont vidés. Ces foies sont très riches en huile, jusqu'à 40 % de leur poids, et nous n'avons pas à revenir ici sur les excellentes qualités médicinales de l'huile de foies de morues.

Sur les voiliers, par manque de place et de moyens, l'extraction de l'huile de foie de morue est encore bien primitive.

Les foies reconnus comme étant les plus sains et les plus gras (ce qui se constate à leur teinte crème, à leur consistance molle, telle qu'une simple pression du doigt suffit à les traverser) sont débarrassés de leurs membranes annexes, de leur vésicule biliaire, puis lavés et égouttés quelques instants dans un panier. Ils sont ensuite jetés dans des barils à « gueules bées », échanrées d'un côté, appelés « foissières », disposés sur l'arrière ou près des parcs à morues.

Parfois, et avec raison, car il faut penser au roulis qui peut faire déborder l'huile des foissières, ces foissières sont constituées par de simples barils foncés, convenablement arrimés sur l'arrière, et dans le fond supérieur desquels on a pratiqué une ouverture juste suffisante pour le passage des foies. Les bons foies y sont jetés et

L'huile se fait d'elle-même, par écoulement spontané dû au seul tassement des foies (1) qui s'accumulent dans le tonneau. Cette huile monte à la surface pendant que la masse se désagrège au fond; quand elle est en quantité suffisante elle est décantée, mise en barils et descendue en cale.

L'huile ainsi obtenue est parfaitement limpide, légèrement colorée, et n'a que peu d'odeur. C'est sans contredit la plus pure.

Lorsque le temps est très froid et que l'huile tarde à se séparer, la désagrégation des foies est activée en versant dans la « foissière » quelques seaux d'eau chaude. Mais le produit obtenu n'a plus la belle couleur de celui qui se forme naturellement. Il en est de même de l'huile obtenue en deuxième jet, à bord de certains bateaux, quand après avoir décanté l'huile vierge, l'addition d'eau chaude sur le résidu des foissières permet une nouvelle extraction d'huile colorée et d'odeur déjà désagréable. Cette huile ne peut avoir la même valeur que la précédente et doit être conservée séparément.

Sur nos chalutiers modernes, l'extraction de l'huile est devenue une petite industrie qui, si elle n'est pas encore parfaite, se perfectionne d'année en année et prend de plus en plus d'importance.

Elle est généralement entre les mains du second du bord ou du chef mécanicien et à la charge d'un homme : le « gogotier » (2) qui, à bord des chalutiers, en Islande comme en Terre-Neuve, a sa popularité.

Quand, après chaque trait de chalut, le poisson est travaillé, le « piqueur », qui ébrouille les morues, prend soin de jeter de côté les foies. Le gogotier s'en empare et, après les avoir triés, les recueille dans un « pote » ou panier, après les avoir rincés, débarrassés de leurs membranes annexes et de la vésicule biliaire. Il les conduit alors vers l'arrière où se trouve sa petite usine.

Celle-ci n'est pas très compliquée. Un vaste récipient en tôle, muni parfois d'une double enveloppe, parfois d'un simple serpentín et qui peut être chauffé à la vapeur. Le gogotier y entasse les foies et donne la vapeur. Sous l'influence de la chaleur la matière se dissocie et l'huile s'écoule. Un léger brassage active la dissociation et, après un chauffage d'une heure et demie à deux heures, l'opération est arrêtée. L'huile qui surnage est décantée et pompée dans des barils ou dans des compartiments disposés dans la coursive ou à l'arrière et où elle est conservée jusqu'à la fin de la campagne.

Ce traitement par la vapeur donne une huile limpide et blanche de très bonne qualité, mais il importe, pour lui conserver sa belle couleur, de l'exposer le moins possible à l'air pendant et après l'extraction, et d'éviter une cuisson trop longue et une température trop élevée pendant la cuisson.

Sur certains chalutiers, le traitement se fait à *la vapeur directe*, c'est-à-dire que les foies placés dans la « foissière » (tel est le nom donné au récipient de tôle où se fait le traitement des foies) sont chauffés directement au moyen d'un jet de vapeur amené jusqu'au fond du récipient par un tuyau. La vapeur provoque l'éclatement rapide des cellules et l'huile s'écoule. Mais l'opération, si elle est plus rapide, doit être

(1) Et aussi à l'autolyse ou autodigestion de la masse qui se produit, si celle-ci est abandonnée pendant quelque temps à elle-même.

(2) Les foies, en argot de bord, portent le nom de « gogos ».

surveillée, car la température ne doit pas s'élever au delà de 75 degrés si l'on veut obtenir une huile bien claire, légèrement ambrée et de bonne conservation.

Des observations faites à bord des chalutiers islandais nous ont permis de constater qu'une combinaison facilement réalisable des deux procédés : action directe de la vapeur et chauffage indirect, donnerait d'excellents résultats au point de vue rendement et rapidité de l'opération.

Dans une première partie de l'opération, d'une durée de 15 à 20 minutes suivant la quantité de foies traités et suivant la pression de vapeur, la vapeur serait amenée directement dans la masse en traitement, provoquant l'éclatement des cellules et la dissociation de la masse. Puis, avant que la masse ne s'échauffe complètement et ne cuise, la vapeur directe serait arrêtée et la température maintenue pendant une demi-heure à trois quarts d'heure par l'action de la vapeur indirecte dans la double enveloppe du récipient ou dans le serpentín. Ce mode d'opérer éviterait un brassage qui n'est pas sans provoquer une oxydation et une coloration rapide de l'huile, et permettrait d'opérer rapidement en donnant un bon rendement.

Sans préconiser encore la centrifugation de l'huile obtenue, bien qu'elle ait donné déjà d'excellents résultats à bord des chalutiers et en donnera certainement de meilleurs quand elle sera parfaitement mise au point pour un travail à faire en pleine mer, nous croyons devoir recommander une filtration des huiles après leur décantation, de façon à leur assurer une meilleure conservation dans les conditions particulières où elles se trouvent placées.

Cette filtration est facile et peut se faire, à l'abri de l'air, au moyen de noir animal et dans un récipient très propre : un simple baril ou une caisse métallique convenablement aménagée.

Le baril employé devra autant que possible être en chêne, car l'huile prend facilement le goût du bois; si le récipient est métallique il devra être étamé. Dans le fond du récipient, un robinet permettra l'écoulement de l'huile filtrée. L'appareil filtrant sera constitué par une couche de noir animal, concassé en petits morceaux, lavé et disposé sur une épaisseur de 20 à 25 centimètres sur le fond du baril, recouvert d'un premier tamis en coton serré, puis, d'une deuxième couche de noir animal de même épaisseur, elle-même recouverte d'un tamis de flanelle à mailles très serrées.

L'huile, amenée dans le baril par sa partie supérieure, filtre à travers la masse; la première huile écoulée doit être repassée dans le filtre jusqu'à ce que le liquide filtré s'écoule suffisamment clair. Il est alors recueilli et stocké définitivement.

La matière filtrante doit être changée de temps à autre. Il sera donc avantageux d'avoir deux filtres de petite taille de façon à pouvoir en nettoyer un, tout en maintenant le deuxième en service.

Enfin, à notre avis, les récipients destinés à contenir l'huile seraient avantageusement réduits ou compartimentés car, dans leur disposition actuelle, leur capacité ne permet pas de les remplir rapidement, si bien que l'huile préparée, constamment agitée par le roulis du navire, se trouve en contact permanent avec une certaine masse d'air occupant la partie non remplie du récipient. Cette huile s'oxyde ainsi et se colore. Elle perd de sa valeur. L'emploi de petits récipients, rapidement remplis et ensuite hermétiquement clos éviterait en partie ces phénomènes d'oxydation.

LES LANGUES ET LES NOVES

Pour leur profit, les matelots des chalutiers et des voiliers conservent encore les langues de morues et parfois les « noves ».

Les langues recueillies sur les voiliers, aussitôt la morue capturée, sont conservées dans des barils en les mélangeant avec du sel. Elles constituent, fraîches, un mets très apprécié des pêcheurs et sont actuellement assez recherchées sur le marché des poissons salés.

Les « noves » ou vessies natatoires, sont également recueillies sur quelques bateaux. Elles sont également très bonnes à manger à l'état frais, et, une fois conservées, servent à la préparation d'une excellente colle de poisson. Le manque de temps à bord des bateaux de pêche, le manque de débouchés en France et le faible prix que nos pêcheurs peuvent en retirer ne les encouragent guère à les conserver, aussi les délaissent-ils le plus souvent.

LES RÉSULTATS

Après une campagne de deux à trois mois, plus ou moins longue suivant les années, nos chalutiers rentrent en France avec un chargement de 200 à 300 tonnes de morues vertes. Quand la saison est exceptionnellement bonne, ce qui s'est produit en 1930, ils repartent parfois pour une deuxième campagne, d'égale durée, mais généralement moins productive, car la morue est moins abondante au cours de cette deuxième saison de pêche.

Les voiliers rentrent rarement avant la fin de juillet et leur tonnage atteint difficilement 400 à 500 quintaux (200 à 250 tonneaux) après une campagne de cinq à six mois.

La morue des voiliers de Dunkerque et de Gravelines atteint, le plus souvent, les meilleurs cours sur le marché. Elle fait prime par sa qualité sur la morue de Paimpol de moins belle apparence, mais néanmoins d'excellente qualité.

La morue des chalutiers n'a pas la même faveur et, pour un prix moyen de 4 fr. 20 le kilogramme obtenu par la morue de Gravelines, la morue de Paimpol atteint environ 3 francs et celle des chalutiers de 2 fr. 20 à 2 fr. 50, prix supérieur encore à la morue de Terre-Neuve qui, en moyenne, atteint 2 francs. Cette morue d'Islande est d'une façon générale entièrement absorbée par le marché français et consommée : soit dans le Nord et la région parisienne pour la morue de Gravelines, soit dans le Centre et le Sud de la France pour la morue bretonne. Il n'en est exporté qu'une minime quantité.

Les dernières campagnes d'Islande ont donné les résultats suivants pour l'armement français :

ANNÉES	QUANTITÉS DÉBARQUÉES (en kilogrammes)	VALEUR (en francs)
1924	2.789.737	7.374.871
1925	3.438.721	10.333.453
1926	3.919.158	13.099.081
1927	3.487.029	10.558.831
1928	2.469.812	8.336.748
1929	non publiées	non publiées

Les chiffres obtenus en 1930 seront vraisemblablement supérieurs, car la campagne d'Islande a été très bonne, mais, quand on remonte dans le passé et que l'on compare les chiffres actuels avec les résultats antérieurs :

ANNÉES	QUANTITÉS DÉBARQUÉES (en kilogrammes)	VALEUR (en francs-or)
1914	12.803.166	8.349.534
1910	11.423.393	6.157.560
1901	10.275.895	6.413.245
1895	13.293.162	6.612.270
1880	16.827.677	6.856.850

On doit constater, non sans regrets, que notre pêche d'Islande est loin d'être ce qu'elle a été et qu'il y a un gros effort à faire si on veut lui redonner son importance passée.

2° LES PÊCHEURS DES AUTRES NATIONS

LES FÉRINGIENS

Les Féringiens sont les plus proches voisins des Islandais : 250 milles à peine séparant les îlots rocheux des Ferøes de la côte Est d'Islande; 350 milles tout au plus, des fonds de pêche des îles Westmann. Aussi ne doit-on pas s'étonner de les rencontrer nombreux sur les côtes d'Islande.

Pourtant les fonds avoisinant les Ferøes sont également très poissonneux, mais, ils sont chalutables et voisins du continent. Constamment gênés par les chalutiers, les pêcheurs féringiens ont abandonné leurs côtes, où ils ne travaillent plus que rarement, pour venir sur les côtes d'Islande, d'ailleurs plus productives. Une centaine de voiliers féringiens font ainsi la pêche d'Islande.

Ce sont des bateaux du type « Dundee » de 100 à 200 tonneaux, montés par 14 à 22 hommes d'équipage. De provenance étrangère, ce sont surtout d'anciens « Smacks » achetés à de bonnes conditions en Angleterre au moment du renouvellement de la flotille anglaise, et des « Dundeas » français; et, ce n'est pas sans surprise que le Français, voyageant en Islande, retrouve au large des côtes, parmi ces bateaux féringiens, d'anciens Dundeas bretons, à fine allure et ayant encore conservé leur nom français tout en se modernisant, car, si leur mât de flèche a maintenant disparu, un certain nombre d'entre eux sont munis de bons moteurs semi-Diesels de 80 à 100 chevaux, voir même de postes de T.S.F.

Les Féringiens font en général deux campagnes en Islande. La première qui dure de la fin de mars à la mi-mai, les conduit sur les bancs de la côte Sud pour la grande pêche de printemps. La seconde, de mai à juillet, les retrouve sur la côte Ouest ou dans le Sud-Est de l'île, et comme parfois ils font une troisième campagne, ils contournent l'Islande par le Nord et l'Est pour ne revenir aux Ferøes qu'à la fin de septembre ou d'octobre.

Les Féringiens font, en somme, ce que faisaient autrefois nos pêcheurs bretons. Ils ont conservé aussi la même façon de pêcher à l'aide de lignes à mains et de travailler le poisson en le salant en vrac. Comme les nôtres, leurs lignes sont munies d'un balancier garni de deux hameçons, mais s'ils emploient encore le gros hameçon-poisson pour attirer la morue, ils ont bien soin d'appâter leurs lignes avec du hareng frais ou congelé au cours de la deuxième saison de pêche ce qui leur donne de très bons résultats.

Leur poisson « salé en vrac » est le plus souvent débarqué et vendu en Islande. Il est ramené parfois aux Ferøes où il est alors salé et séché de la même façon qu'en Islande.

LES NORVÉGIENS

Un certain nombre de cordiers norvégiens, (fig. 110) bateaux à vapeur de 100 à 200 tonneaux de jauge, équipés d'une façon moderne, pratiquent également la pêche de la morue et du flétan à l'aide de longues lignes ou palangres. Nous connaissons leur façon de procéder : la même que celle des Islandais qu'ils initièrent à ce genre de pêche. Ils débarquent leur pêche fraîche, ou salée à bord, dans les principaux ports islandais de la côte Ouest ou Est, et, en été, la majeure partie d'entre eux désarment pour aller faire la pêche du hareng, à la senne tournante, sur la côte Nord de l'île.

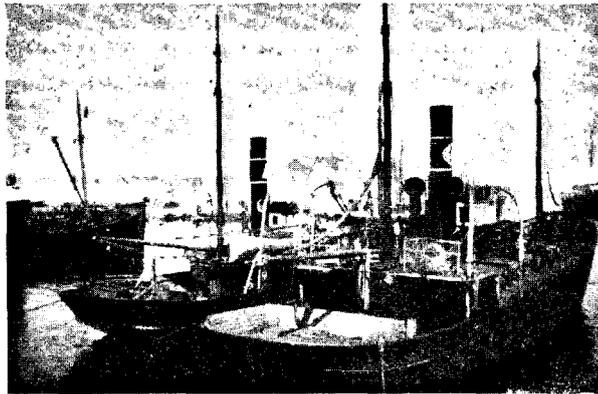
LES CORDIERS ANGLAIS

Dès le début de la colonisation de l'Islande par les Norvégiens, les Anglais s'installèrent en pêcheries sur la côte Sud de l'île, et, à diverses reprises, au Moyen Age, des contestations s'élevèrent entre les Danois, devenus les suzerains de cette région, et les pêcheurs anglais, établis au nombre d'une centaine de barques environ dans les parages des îles Westmann.

Leurs descendants continuèrent encore la pêche de la morue, salant à bord le poisson pêché aux lignes à mains qu'ils revendaient en passant aux Ferøes sur le chemin du retour et conservant, à l'état frais, la pêche des derniers jours pour la revendre en Angleterre.

Vers la fin du XIX^e siècle, à côté de cette pêche à la morue, vint s'ajouter celle du flétan, déjà pêché en abondance par les cordiers anglais sur les bancs des Ferøes, et que la découverte de « bons fonds à flétans » sur la côte Sud d'Islande amena dans ces parages. Quelques années plus tard, la majorité des flétans consommés en Angleterre provenait d'Islande.

A l'heure actuelle, les voiliers anglais ont disparu et les lignes à mains ont été pratiquement abandonnées. Mais, à leur place, sont apparus les cordiers à vapeur, petits bâtiments de 120 à 150 tonneaux, construits en acier sur le modèle des chalutiers, bons marcheurs, solides à la mer et montés par une douzaine d'hommes d'équipage. Ces bateaux font, suivant la saison, la pêche de la morue ou celle des gros poissons



(Photo J. Le Gall).

FIG. 110. — Cordiers à vapeur norvégiens.

(flétans, lingues, raies, etc.). Ils ont environ 60 paniers de lignes, chacune de 360 brasses et garnie de 120 hameçons. Ces lignes s'appâtent au moyen de petits poissons, de morceaux d'encornets, ou, s'il s'agit de faire la pêche de la morue, avec du hareng, gras de préférence, car, de l'avis de tout bon cordier anglais, *une morue dédaigne un hareng qui n'est pas gras*.

Ces cordiers pêchent d'ailleurs leur hareng à l'aide de quelques filets dérivants tendus le soir et, s'ils ne peuvent le faire, se le procurent, glacé ou congelé, au moment du départ dans les ports anglais.

Les lignes appâtées, mises bout à bout, sont tendues sur le fond, parfois jusqu'à mille mètres de profondeur pour la pêche du flétan. Cette « cordée » de plusieurs kilomètres de long et armée de 5 à 7.000 hameçons est alors laissée trois heures environ sur le fond, puis relevée au treuil et au « line hauler » que possèdent tous les cordiers vraiment modernes. Le poisson conservé en glace est rarement débarqué en Islande, mais surtout ramené sur les marchés anglais de Hull, Grimsby, Aberdeen et de Fleetwood.

Les cordiers anglais sont passés les maîtres dans la pêche du flétan et, à eux seuls, ils ramènent plus de poissons que toutes les autres nations réunies qui pratiquent, dans les mêmes régions, ce même genre de pêche.

Quelques « schooners » américains apparurent également pendant quelques années sur les côtes d'Islande, venus pour y tenter la pêche du flétan. Les résultats obtenus par les anglais les incitaient et, quatre schooners de Gloucester (Mass) firent un premier essai en 1884; à leur exemple, une vingtaine de bateaux de Gloucester et Boston vinrent ensuite faire la pêche aux longues lignes sur cette côte; mais, dès 1904, ils abandonnèrent définitivement cette région un peu lointaine pour eux.

LES CHALUTIERS ÉTRANGERS

Les chalutiers étrangers (anglais et allemands principalement) qui travaillent autour de l'Islande, vont nous faire voir un autre genre de pêche. Car, si les Français, comme les Islandais, sont pratiquement les seuls en Islande à saler directement à bord le poisson pêché, à faire ce que l'on appelle la *pêche salée*, les autres chalutiers : les Hollandais, les Belges et surtout les Anglais et les Allemands qui, à longueur d'année, travaillent sur les côtes d'Islande, font ce que nous appellerons la *pêche fraîche*, c'est-à-dire qu'ils conservent en glace le poisson pêché et rejoignent immédiatement leur port d'attache (ou de vente) sitôt le tonnage voulu réalisé.



(Photo J. Le Gall).

FIG. 112. — Chalutier anglais faisant route.

Les Islandais les ont d'ailleurs suivis dans cette façon de faire, et, depuis quelques années, sitôt la saison principale de pêche de la morue terminée, un certain nombre de chalutiers n'arment pas pour le hareng, et, conservant leurs chaluts, continuent le chalutage sur les côtes de leur pays. Ils vont ensuite vendre leurs poissons, conservés en glace, sur les marchés anglais d'Aberdeen ou de Hull. C'est ainsi qu'en 1929, ils vendirent en Angleterre les produits de 146 voyages et réalisèrent, de cette façon, une vente de 162.123 livres au total, soit en moyenne : 1.176 livres par voyage, environ 147.000 francs (1).

(1) Une usine frigorifique installée depuis 1928 à Reykjavik : la *Svenska Islandska Fryseri Aktiefbolaget*, et employant le procédé OTTENSEN pour la congélation du poisson, est actuellement en mesure d'absorber une partie de la pêche fraîche islandaise. Ses installations lui permettent de traiter journellement, sous forme de poissons congelés en entier ou en filets, 80 tonnes de poissons et de mettre en réserves de 2 à 3.000 tonnes de produits congelés pour l'exportation vers les pays d'Europe.

Deux essais tentés en mars 1930 furent encore plus heureux pour les Islandais, et le chalutier *Vendora* vendit à Grimsby le produit de sa pêche fraîche pour 3.150 livres tandis que *l'Impérialist*, après un voyage de dix jours seulement, réalisait 4.000 livres.

Les Français, eux-mêmes, tentèrent également ce genre de pêche. En 1923, le chalutier *Rorqual*, du comptoir Porez-Lobez, parti le 10 avril, revenait à Boulogne le 29 du même mois avec 25.000 morues et 55 barils de morues salées, réalisant une vente de 90.000 francs. Cette première tentative resta sans lendemain, et ce n'est que cette année, qu'un autre chalutier bouloonnais : le *Maroc*, du Comptoir Charpin-Delpierre, voulut renouveler l'expérience. Parti le 13 mars, le *Maroc* revenait le 30 mars 1930, avec par conséquent dix-sept jours d'absence et seulement soixante heures de pêche à cause du mauvais temps, ramenant une cargaison de 80.000 kilos de morues fraîches, 57 barils de morues salées, des poissons plats et 2.000 kilogrammes d'huile. L'essai était encore concluant. Est-ce dans la crainte de voir cet exemple suivi par d'autres et dans l'espoir d'arrêter net cette tentative d'inaugurer en France la pêche fraîche d'Islande, que les importateurs anglais inondèrent de morues le marché français, nous n'osons pas le certifier, mais il est certain que les résultats pécuniaires peu encourageants n'incitèrent pas nos armateurs à continuer dans cette voie. Est-ce à tort ou à raison ? En voyant ce que font les chalutiers anglais et allemands en Islande, ils conclueront d'eux-mêmes.

LES CHALUTIERS ANGLAIS ET ALLEMANDS ET LA PÊCHE FRAÎCHE EN ISLANDE

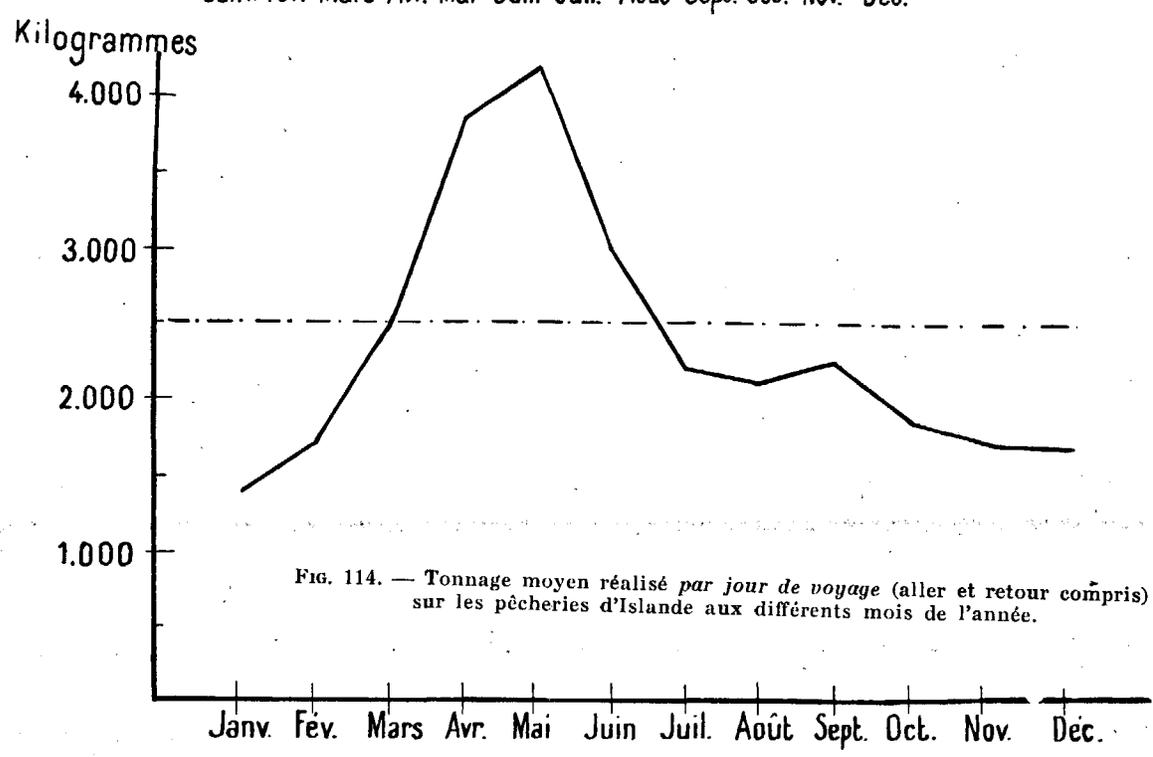
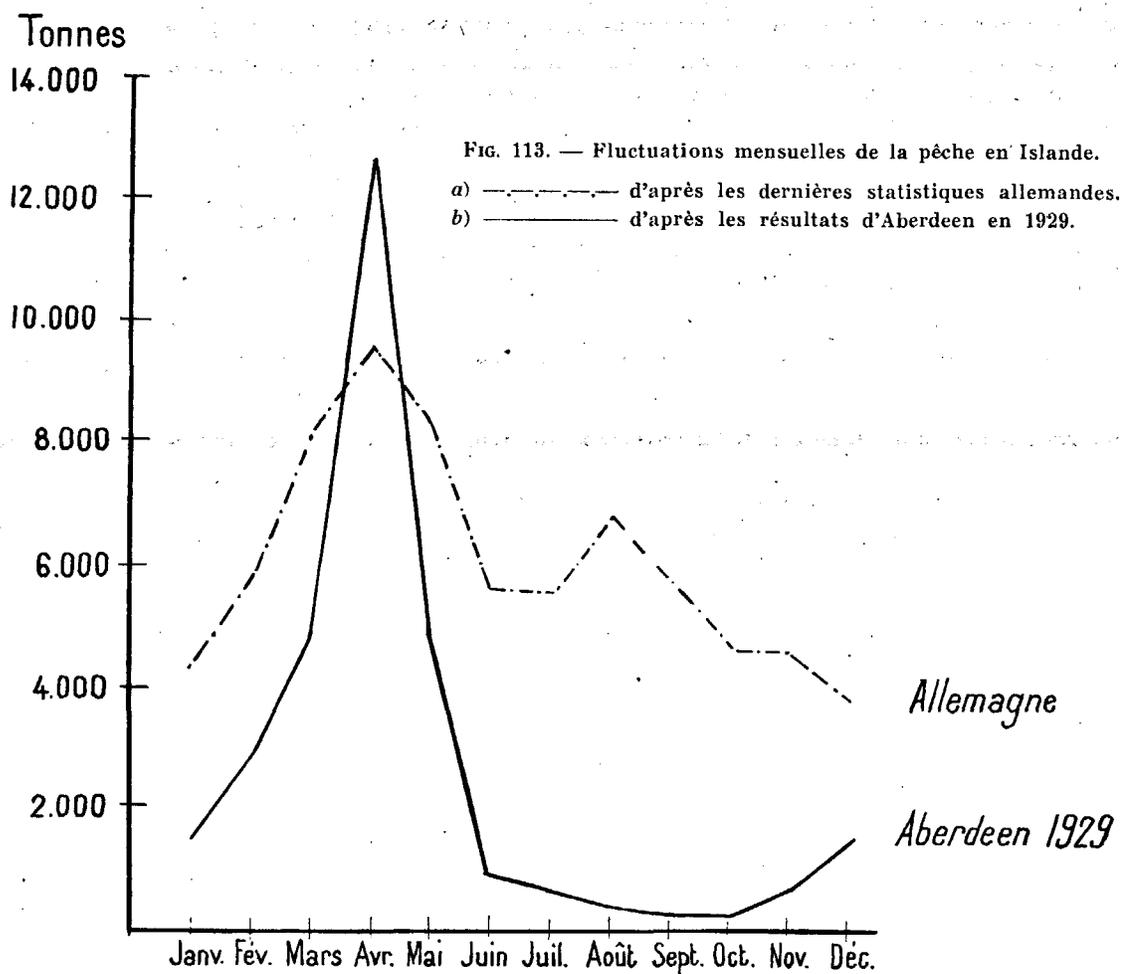
C'est au cours de l'été 1891 que, pour la première fois, un chalut commercial fut affalé dans les eaux islandaises, au pied du Ingolf Höfde Huk (Ingol's Hoof), par le chalutier *Aquarius*, de la Grimsby Steam Trawling C°. Le Skipper T. CUTTON qui conduisait le navire, revint à Grimsby avec une belle pêche de plies et d'églefins. Il y a, tout juste, quarante ans de cela. Depuis, l'initiative du Skipper T. CUTTON a porté ses fruits, et, à l'heure actuelle, c'est 350 à 400 chalutiers que l'on pourrait compter, à certaines époques, dans les mers d'Islande.

Les Anglais et les Allemands se sont surtout spécialisés dans cette pêche lointaine et, chaque année, 100 à 150 chalutiers allemands font, au total, environ de 1.100 à 1.300 voyages sur les côtes d'Islande où ils retrouvent, à toute époque de l'année, un nombre sensiblement égal de chalutiers anglais ou écossais.

A l'heure actuelle, 35 à 40 % de la production totale de la pêche au chalut provient d'Islande, aussi bien en Allemagne qu'en Angleterre. Pour ne citer que quelques chiffres, voici un exemple : en Allemagne, au cours de l'année 1929, il a été débarqué 74.600 tonnes de poissons par les chalutiers travaillant en Islande ; à Cuxhaven seul, 13.216 tonnes de poissons d'Islande ont été vendues pour 3.467.982 marks, et à Aberdeen, en Ecosse, 31.250 tonnes de poissons débarquées en 1929 avaient encore la même origine.

a) LES BATEAUX.

Qu'ils soient anglais ou allemands, les chalutiers faisant la pêche fraîche en Islande ne sont pas d'un fort modèle. (fig. 112) Ce sont de bons bateaux en acier de 300 à 400 tonneaux de jauge, longs de 40 à 45 mètres et munis d'une machine de 450 à



500 chevaux. Les anglais sont montés par 14 ou 15 hommes d'équipage; les allemands par douze seulement ainsi répartis : un capitaine, un second, un lieutenant, un premier et un second mécanicien, deux chauffeurs, un cuisinier et quatre matelots dont un ramendeur. Le service de la T.S.F., quand elle existe à bord, est assuré par un des hommes de l'état-major ou par un opérateur embarqué en supplément.

Les provisions de bord se répartissent ainsi : 100 à 200 tonnes de charbon, suivant le tonnage du bateau; 80 tonnes d'eau douce; 30 à 50 tonnes de glace et des vivres pour un mois environ.

En route normale, ces chalutiers font 10 nœuds de moyenne. Ceux partis d'Aberdeen mettent ainsi trois jours pour atteindre les côtes d'Islande; ceux quittant Hull, quatre jours, et les allemands d'Altona, Cuxhaven et Wesermunde, cinq jours en moyenne.

Après dix à douze jours de pêche, parfois moins au moment de la pêche de printemps sur la côte Sud d'Islande, les chalutiers reprennent le chemin de retour et reviennent au port de débarquement après une absence de seize à vingt-deux jours. A titre d'exemple, voici la durée moyenne des voyages des chalutiers allemands au cours de ces dernières années.

MOIS	DURÉE EN JOURS	MOIS	EN JOURS DURÉE
Janvier	22,8	Juillet	19,2
Février	22,9	Août	18,3
Mars	20,4	Septembre	19,6
Avril	18,9	Octobre	20,9
Mai	19,4	Novembre	21,8
Juin	18,5	Décembre	22,1

Ceci fait, au total, pour les chalutiers allemands, une durée moyenne de vingt jours et demi pour chaque voyage, pendant toute l'année. Les Anglais de Hull gagnent deux jours sur ce voyage, les Ecossais d'Aberdeen quatre jours; cette moyenne générale pourrait donc être rabaisée à dix-huit jours et à seize jours pour les chalutiers de Hull et d'Aberdeen.

Les chalutiers revenant d'Islande rentrent au port avec une pêche variable suivant la saison, mais que l'on peut évaluer, aussi bien en Angleterre qu'en Allemagne, à 50 tonnes de poissons en moyenne par voyage et pendant toute l'année.

Le tonnage le plus important est évidemment réalisé pendant les mois d'hiver et de printemps, au moment de la saison de pêche à la morue sur les côtes d'Islande. Il atteint alors et dépasse fréquemment 100 tonnes par voyage. Pendant l'été, ce tonnage baisse sensiblement, la morue étant plus rare, les chalutiers recherchent alors surtout les colins et aussi les poissons plats, abondants en été, comme nous le savons, dans ces parages.

Les graphiques (fig. 113) : extraits des statistiques allemandes et écossaises, donneront une idée générale des fluctuations de la pêche des chalutiers en Islande pendant le cours de l'année.

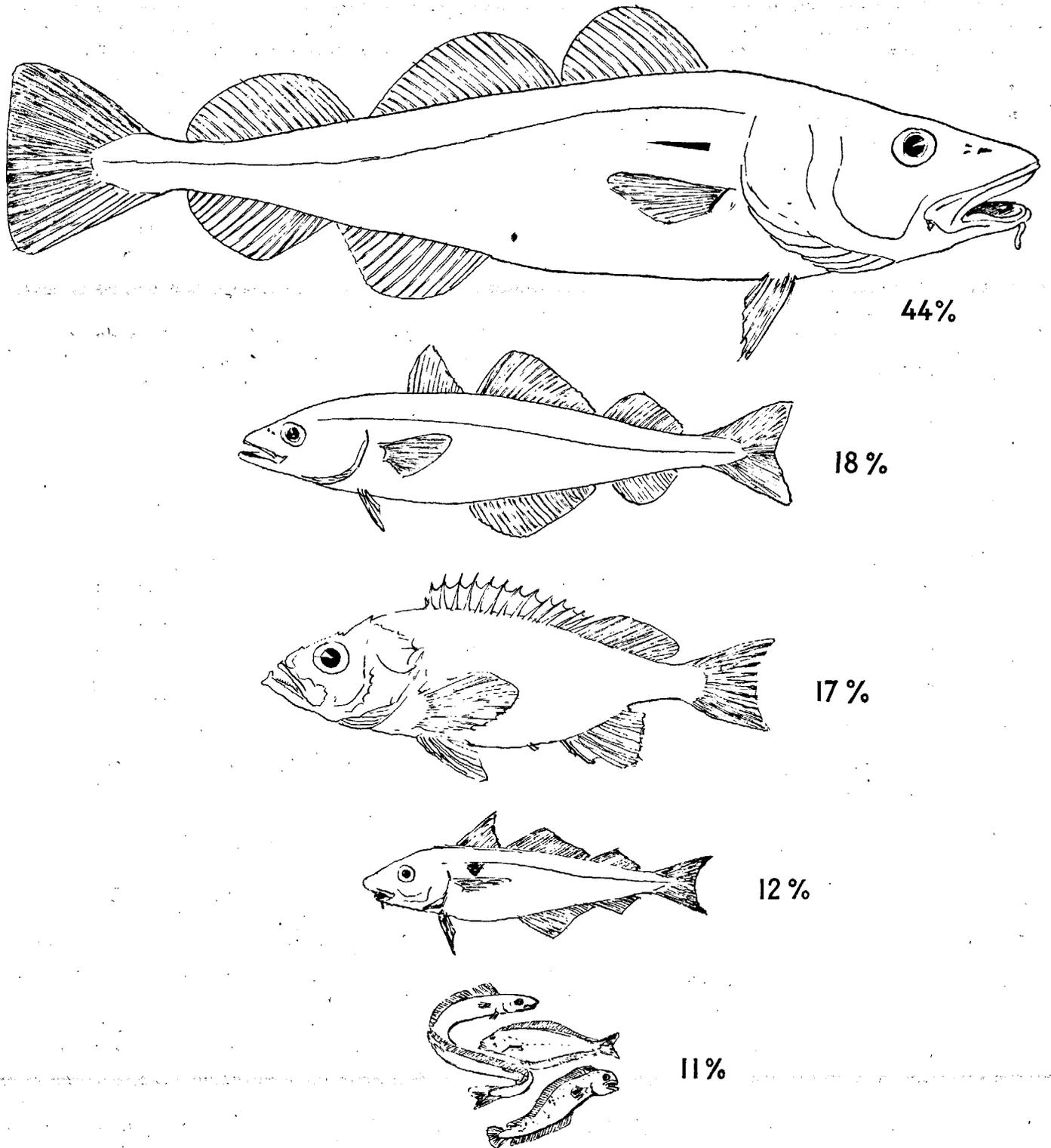


PLANCHE XVIII.

FIG. 115. Répartition de la pêche fraîche des chalutiers anglais ou allemands travaillant en Islande.

En se basant sur les statistiques allemandes, il est encore possible de préciser et de fixer approximativement à 2.500 kilogrammes, la quantité de poissons capturée par jour d'absence (voyage aller et retour compris) par un chalutier, et le graphique (fig. 114) donne la moyenne des captures réalisées, par jour de voyage, au cours des différents mois de l'année, par les chalutiers allemands opérant en Islande.

Comme on peut le voir, c'est de mars à juin que se réalisent les meilleures pêches.

L'ANALYSE DES CAPTURES

Si on examine dans l'ensemble les captures réalisées par les chalutiers faisant la pêche fraîche sur les côtes d'Islande, on constate qu'un poisson y domine comme on peut s'y attendre : la morue; puis viennent, par ordre d'importance : le colin noir, la rascasse ou chèvre, le haddock ou églefin (ou encore ànon) et enfin les lingues. Le reste, la « bonne broutille », est constitué par des poissons plats : flétans, plies cynoglosses, carrelets, limandes, puis par des loups, raies, brosmes, merlans et des chiens de mer.

En 1929, l'ensemble des captures d'Islande débarquées en Allemagne se répartissait ainsi :

MORUES	COLINS	CHÈVRES	HADDOCKS	LINGUES	DIVERS
40,5 %	24,4 %	14,8 %	11,5 %	3,3 %	5,5 %

En examinant les résultats de plusieurs années, aussi bien en Allemagne qu'en Angleterre, ces proportions changent peu et peuvent s'établir approximativement ainsi (Pl. XVIII; fig. 115) :

POISSONS DE CHOIX		BONNE BROUTILLE	
Morues	44 %	Flétans	0,7 %
Colins	18 %	Loups	0,7 %
Chèvres	17 %	Raies	0,6 %
Haddocks	12 %	Limandes et Flets.....	0,5 %
Lingues	3 %	Carrelets	0,6 %
Plies cynoglosses.....	2 %	Merlans	0,4 %
		Brosmes	0,3 %
		Chiens de mer.....	0,1 %
		Non classés.....	0,1 %

Nous avons fixé à 2.500 kilogrammes, en moyenne, le poids de poissons capturés par jour de voyage (trajet aller et retour compris) par un chalutier pratiquant la pêche fraîche à longueur d'année sur les côtes d'Islande. Les captures journalières de ce voyage type pourraient donc se répartir ainsi :

Morues : 1.100 kilogrammes; Colins : 450 kilogrammes; Chèvres : 425 kilogrammes; Haddocks : 300 kilogrammes; Lingues : 75 kilogrammes; Plies cynoglosses : 50 kilogrammes; bonne broutille : 100 kilogrammes (fig. 116).

Il est nécessaire d'insister ici sur le fait que ces chiffres sont établis d'après les

résultats d'une année; car, de la même façon que le tonnage réalisé journalièrement peut varier suivant la saison, la composition des captures varie de même suivant l'époque de l'année.

C'est ainsi que la proportion de morues augmentera pendant la saison de pêche sur la côte Sud d'Islande, de février à mai; les colins seront plus abondants en avril, puis en juillet, août et septembre; les chèvres ou rascasses seront plus nombreuses pendant les mois d'automne et au début de l'hiver: de septembre à janvier, sur les

Morues	Colins	Chèvre	Eglefins	Lingues	P. Plats	Divers
1.100 Kg.	400 Kg.	450 Kg.	300 Kg.	75	50	125

FIG. 116. — Répartition des captures journalières en Islande (moyenne annuelle).

fonds de chalut de la côte Nord-Ouest fréquentée à cette époque. Le haddock, qui pond un peu plus tard que la morue sur les frayères de la côte Sud, s'y retrouvera en plus grandes quantités aux mois d'avril et de mai, parfois encore en juin, puis également en septembre. Les lingues seront plus nombreuses en avril sur la côte Sud, puis, en novembre-décembre, sur la côte Ouest. Enfin, les poissons plats pêchés sur la côte Sud ou sur la côte Nord seront plus abondants pendant les mois d'été, ainsi que le flétan, pêché encore plus que de coutume pendant les mois de septembre à décembre aux accores de la côte Nord-Ouest.

Ces fluctuations quantitatives des principales espèces dans les captures journalières, suivant le mois de l'année, seront retrouvées dans le tableau de la planche XIX.

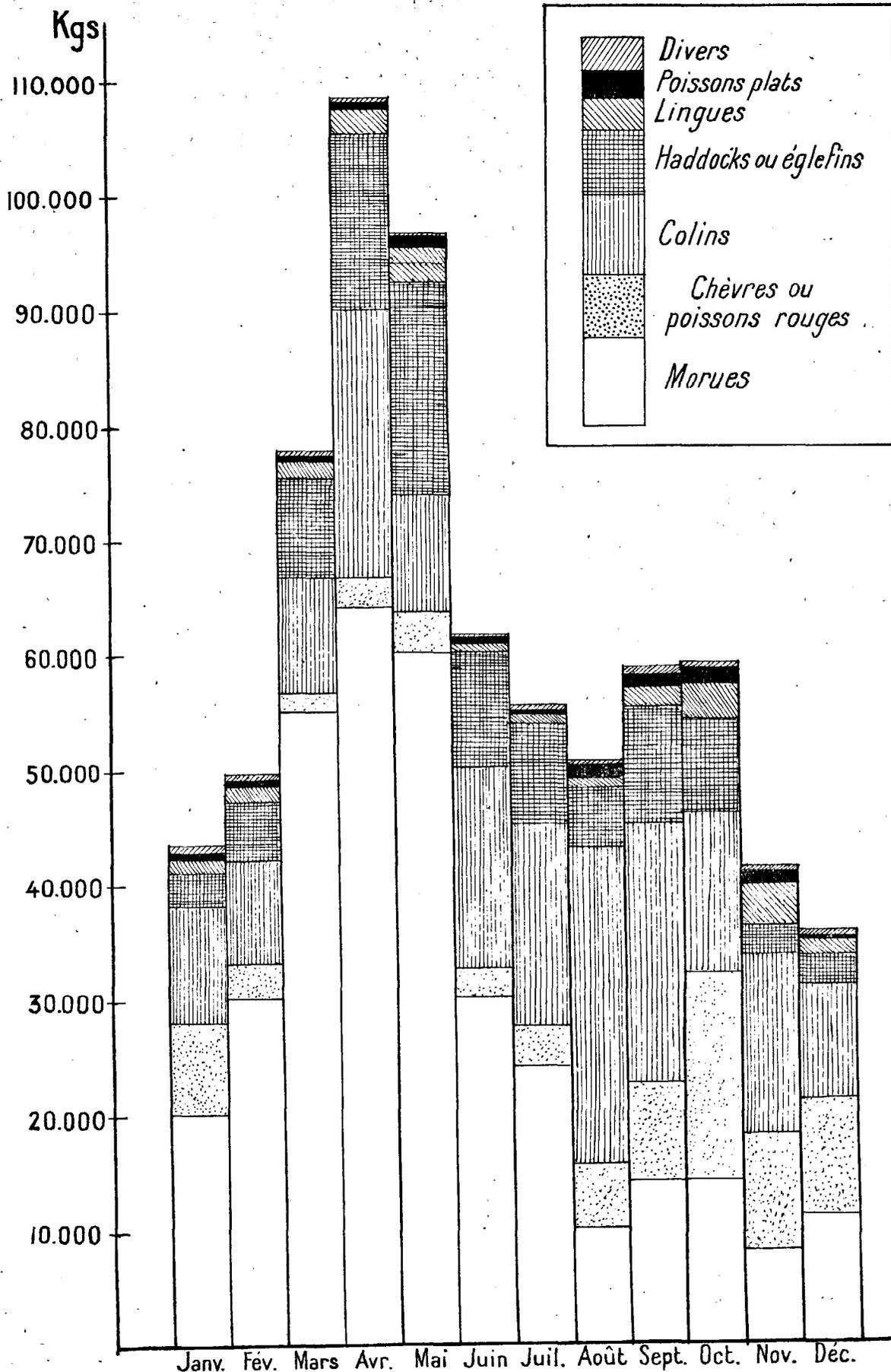
LES FONDS DE PÊCHE AU CHALUT EN ISLANDE

Il ne nous est pas possible de donner, dans les limites de cet ouvrage, une description quelconque des fonds de pêche pratiqués par les chalutiers étrangers aux différentes époques de l'année. Les capitaines anglais et allemands fréquentant la côte d'Islande ont à leur disposition d'excellentes cartes de pêche indiquant de façon bien nette les différents fonds chalutables, et parfois, les meilleures époques de pêche sur ces fonds. Nous ne pouvons que recommander à nos capitaines l'emploi de ces cartes qu'il est facile de se procurer, en Angleterre comme en Allemagne.

Nous nous contenterons ici de donner un aperçu général sur les principaux déplacements des chalutiers au cours des différents mois de l'année et de grouper, dans une série de cartes mensuelles (1), les renseignements recueillis, mois par mois, pendant ces cinq dernières années, sur la position des chalutiers et les principales espèces de poissons capturés sur ces fonds.

Janvier. — Les meilleurs fonds de pêche à cette époque de l'année sont sur la côte Nord-Ouest: du Cap Nord à Latrabjarg (Staalberg Huk), sur les Stranda Grunn,

(1) Reportées à la fin de cet ouvrage.



Janv. Fév. Mars Avr. Mai Juin Juil. Août Sept. Oct. Nov. Déc.

Fig. 117. — Répartition de la pêche d'un chalutier travaillant en Islande, au cours des différents mois de l'année.

Horn Grunn, Kogur Grunn, Barda Grunn, Dyrafjord Grunn et aux accores du Djuppal et du Vikurall. Sur ces fonds se trouvent des flétans, morues, colins, puis vers le Sud, les haddocks et les plies. Les baies de Brede (Breidafjord) et de Faxe (Faxafloi) sont également fréquentées ainsi que le banc Eldey où apparaissent déjà en fin de mois les premières grosses morues. Quelques chalutiers travaillent encore sur la côte Nord : du Cap Horn à Grimsey, à la recherche des plies.

Février. — Les chalutiers travaillent encore dans le Nord-Ouest, mais dès la mi-février, la morue qui apparaît sur les fonds de pontes les attire davantage sur la côte Sud (Portland, Selvog Grunn, Reykjanes Grunn). De bonnes captures de plies sont également faites pendant ce mois sur la côte Est (Breiddals Grunn, Skrudsgrunn, Gerpisgrunn).

Mars. — Les chalutiers sont maintenant groupés sur la côte Sud (Thorlack, Rangar Sand, Westmann, Selvog, Reykjanes). La morue est abondante et, aux accores, il y a du flétan. La pêche continue encore sur la côte Nord-Ouest (Dyrafjord, Patrifjord), sur les Jokulgrunn et aux accores de la baie de Faxe (plies, haddocks, morues). La côte Nord est entièrement abandonnée.

Avril. — Les meilleurs fonds sont toujours autour des Westmann (morues, haddocks, flétans, colins), puis au Neuk (Snoëffel), aux accores du Kollual, du Jokul Djup, sur l'Eldey Grunn et le Budagrunn, en baie de Faxe. Sur la côte Nord-Ouest (Dyrafjord) et en baie de Brede, quelques chalutiers recherchent toujours les plies, le flétan et le haddock.

Mai. — Les chalutiers apparaissent sur la côte Est (Stokknes Grunn, Papa Grunn, Breiddals Grunn) et autour du Hvalback où l'on peut trouver de la morue et du haddock. Les fonds voisins des Westmann deviennent moins riches, la ponte de la morue étant terminée. En baie de Faxe, les chalutiers recherchent la plie, tandis qu'aux accores de la baie, au Neuk, sur le Jokul Grunn, les morues et le haddock sont encore abondants.

Juin. — La pêche se porte sur la côte Ouest : du Staalberg (Latrabjar) au Cap Nord : morues, haddocks et poissons plats. En baie de Faxe, la pêche est également bonne (plies), et, des chalutiers recherchent encore le haddock et la morue autour du Hvalback sur la côte Est. Sur la côte Sud, il y a parfois, pendant ce mois, de gros passages de colins, et des plies dans les parages d'Ingolf Hook.

Juillet. — Les chalutiers sont surtout sur les côtes Ouest et Nord-Ouest (Dyrafjord, Aldevig, Isafjord), où ils pêchent des plies, haddocks, lous, morues moyennes et petites. Bonnes pêches également en baies de Faxe et de Brede, puis dans le Sud, autour des Westmanns : haddocks, morues moyennes, plies cynoglosses, et, sur la côte Est, autour du Hvalback (plies, morues, haddocks).

Août. — Le hareng est abondant sur la côte Nord où les chalutiers anglais recherchent également la plie sur les bancs et la morue aux accores. Dans le Nord-Ouest, au large, il y a encore de la morue, du colin et du haddock. La baie de Faxe est encore chalutée (plies, haddocks, moruettes, parfois du flétan). Du flétan encore au Hvalback ainsi que du haddock. Peu de morues dans le Sud.

Septembre. — Les colins sont abondants au large des fjords du Nord-Ouest (Dyrafjord, Oenundarfjord) où se trouvent encore des plies, du haddock et de la morue.

Pêche également bonne sur le Horngrunn, le Strandagrinn, le Skagagrinn. Dans l'Est, les fonds au large de Seydisfjord et de Langanes sont les meilleurs (flétans, colins). En baie de Faxe, la pêche est encore bonne en septembre, et autour des Westmanns il y a de la morue et parfois du hareng en quantité.

Octobre. — La côte Est et la côte Sud sont peu productives et les chalutiers sont surtout dans le Nord-Ouest : de Dyrafjord au Staalberg. La baie de Faxe est encore chalutée pour les plies. Des morues en baie de Brede comme sur toute cette partie de la côte à ce moment.

Novembre. — Au début du mois, il y a un peu de pêche sur la côte Est, d'Eystrahorn à Glettinganes (colins, moruettes, rascasses et morues). Mais les chalutiers sont surtout dans le Nord-Ouest, du Cap Skagen (plies) au Cap Nord, et sur les bancs au large d'Aldevick à Latrabjar (morues, haddocks, plies, rascasses). Des moruettes, des haddocks, des petits flétans et des plies en baie de Faxe. La morue roguée apparaît sur les fonds de la côte Sud.

Décembre. — Les chalutiers sont encore sur la côte Nord-Ouest : Dyrafjord, Patrifjord, baie de Brede et en baie de Faxe (haddock, plies, morues, flétans). La pêche commence sur la côte Sud (Reykjanes, Selvog) où se dessinent les premières concentrations de ponte de la morue.

L'ÉCOULEMENT DE LA PÊCHE FRAÎCHE D'ISLANDE

Les marchés étrangers, surtout les marchés allemands, ont dû s'organiser pour pouvoir écouler rapidement les quantités formidables de poissons frais que leurs chalutiers ramenaient d'Islande. On peut dire qu'ils ont réussi dans cette organisation.

Nous avons déjà vu, qu'actuellement, 75.000 tonnes environ de poissons d'Islande étaient annuellement débarqués dans les ports de pêche allemands de la Mer du Nord. Mais ces chiffres sont loin de représenter la totalité des captures des chalutiers allemands sur les côtes d'Islande. Dans l'impossibilité d'absorber toute la production de leur 100 à 150 chalutiers pêchant régulièrement en Islande et pour éviter une pléthore du marché, les armateurs allemands se sont décidés à envoyer leurs bateaux vendre trois fois sur quatre dans les ports étrangers. Une grande quantité de poisson allemand est ainsi débarquée dans les ports anglais d'Aberdeen, de Grimsby, d'Hull et de Fleetwood, ou dans le port hollandais d'Ymuiden, dégageant ainsi, tant soit peu, le marché des ports allemands de Cuxhaven, Wesermunde et d'Altona.

D'autre part, tout en dégageant ainsi provisoirement leur marché, les Allemands s'organisaient.

Une active propagande menée à l'intérieur du pays en faveur de la consommation du poisson, venant activer la demande, la construction de frigorifiques énormes permettant la conservation du poisson et d'en assurer l'écoulement régulier, la présentation du poisson sous forme de filets frais ou congelés obtenant rapidement la faveur de la clientèle, la préparation de poissons fumés de toutes sortes, et enfin le traitement à terre (salage et séchage) de la morue fraîche ramenée d'Islande, traitement réalisé depuis ces dernières années à Cuxhaven et à Wersermunde avec un tel succès que les morues salées et séchées en Allemagne ont de suite obtenu le droit de cité

sur le marché mondial de la morue salée, toutes ces initiatives sont arrivées à permettre l'absorption régulière de la production intensive des chalutiers débarquant leur pêche fraîche d'Islande en Allemagne, et ceci à des prix encore rémunérateurs pour l'armement, bien que le poisson soit vendu, en Allemagne, à un prix extraordinairement bon marché (1).

En Angleterre, la consommation du poisson, très forte à l'intérieur, la préparation des filets frais, congelés ou fumés, le salage de la morue, industries en pleine activité depuis déjà de longues années, permettent l'écoulement facile des quantités énormes de poissons islandais débarqués à Hull comme à Aberdeen, tant par les chalutiers anglais ou écossais que par les nombreux chalutiers allemands venant régulièrement dans ces ports.

Le cours du poisson frais d'Islande se maintient toujours d'une façon favorable sur le marché anglais, atteignant depuis ces dernières années le prix moyen de 10 shillings par « Hundred Weight », soit environ 1 fr. 23 au kilogramme, et les statistiques écossaises permettent d'établir le rapport moyen de 100 heures de pêche effective sur les côtes d'Islande à environ 500 livres sterling, soit 62.500 francs.

Le marché français, bien qu'il fasse régulièrement appel à l'importation étrangère de poissons frais provenant d'Islande, ne nous paraît pas actuellement en mesure d'assurer l'écoulement régulier d'une production intensive, comme le serait celle qu'apporterait l'inauguration de la pêche fraîche en Islande par nos chalutiers de grande pêche, et, si cette étude devait décider quelques-uns de nos armateurs à reprendre la tentative du Maroc sciemment étouffée, en connaissance de causes et surtout des effets qu'elle aurait pu avoir, nous croyons devoir leur dire, contrairement au proverbe :

« Arrangez-vous pour vendre la peau de l'ours avant de l'avoir tué. »

« Vos bateaux reviendront d'Islande avec du poisson frais en quantité. Organisez-vous d'abord pour l'écouler rapidement. »

(1) Le prix moyen actuel, en Allemagne (moyenne de l'année et toutes espèces considérées) du poisson frais d'origine islandaise peut être approximativement fixé à 0 fr. 60 le kilogramme au débarquement.

Par comparaison, le poisson provenant des chalutiers opérant en Mer du Nord y atteint le cours moyen de 0 fr. 75 le kilogramme.

CONCLUSIONS

Nous avons essayé d'exposer, aussi exactement que possible dans cette étude déjà longue, l'état actuel de l'industrie de la pêche en Islande et sur les fonds de pêche autour de l'Islande.

Nous avons vu d'abord les Islandais chez eux, étudié leur pêche et tenté de souligner le développement extraordinaire de cette industrie, encore à l'état embryonnaire il n'y a pas cinquante ans.

C'est à ce développement que l'Islande doit sa prospérité actuelle. C'est lui qui a permis au pays de se relever, de renverser à son profit la balance commerciale en exportant, l'an dernier, contre 68 millions de couronnes de produits d'importation, pour plus de 70 millions de produits d'exportation dont les neuf dixièmes provenaient de l'industrie de la pêche.

C'est à ce développement intense qu'est due encore l'évolution actuelle de l'Islande, dont la population essentiellement agricole il n'y a pas encore un siècle, abandonne aujourd'hui la campagne et l'isolement loin de toute civilisation sur un sol le plus souvent gelé, pour accourir vers la mer et, pourrait-on ajouter, vers le bien-être. C'est à lui qu'est due l'extension rapide des villes du littoral : Harnafjord, Akureyri, Seydisfjord, Isafjord, Hemaey, et, par dessous tout, de Reykjavik, la capitale qui, au début du siècle dernier avait 307 habitants, 6.000 au début de celui-ci et groupe actuellement non loin de 30.000 habitants, plus du quart de la population de l'île, avec tout le confort et toutes les facilités que l'on puisse trouver dans une ville moderne.

Pourquoi faut-il qu'une légère ombre vienne-t-elle se jeter sur ce tableau évocateur de la pêche en Islande et ne nous permette pas d'y applaudir sans une très légère restriction ?

Comme on peut le voir, les Islandais ont su se rendre compte de l'immense valeur des ressources ichthyologiques des fonds de pêche avoisinant leur île. Conscients des richesses qu'ils ont ainsi à portée de la main, ils craignent, maintenant qu'ils sont en mesure de les exploiter eux-mêmes, de voir ses richesses s'épuiser petit à petit du fait de l'exploitation intensive dont elles sont l'objet.

Toute une série de mesures exceptionnelles, prises depuis une vingtaine d'années, n'ont pas eu d'autre objet que d'écarter les étrangers des ports et des côtes d'Islande avec l'espoir évident qu'ils abandonneraient ensuite les fonds de pêche entourant l'île. L'accueil trop fréquemment réservé, à Reykjavik, aux chalutiers étrangers venant compléter, de temps à autre, un ravitaillement indispensable en charbon, sel ou vivres, les mesures exceptionnelles dont ils sont trop souvent l'objet, ne sont pas sans surprendre les capitaines et patrons obligés de faire escale dans la capitale de l'Islande.

L'Islande vit de la mer, elle lui doit son relèvement économique, et la crainte de voir son unique ressource s'épuiser un jour devant l'exploitation intense que font, à proximité de ces côtes, les pêcheurs de toutes les autres nations maritimes de l'Europe du Nord, peut s'expliquer, bien qu'aucune déplétion du stock de morues, de gros poissons, de harengs, qui fait sa richesse n'ait pu encore être constatée malgré une exploitation plusieurs fois séculaire.

Nous ne pouvons qu'approuver les Islandais de faire respecter l'inviolabilité de leurs eaux territoriales, de les surveiller étroitement et de punir sévèrement les contrevenants.

Mais nous croyons sincèrement qu'un peu plus d'aménité avec les pêcheurs étrangers obligés de se réfugier dans leurs ports ne lèserait en rien leurs intérêts particuliers; car, à côté du pêcheur islandais, il y a aussi le commerçant qui se doit, au contraire, d'attirer dans ses ports les navires étrangers, source de profits divers et loin d'être négligeables.

Le chalutier moderne pourra de plus en plus tenir la mer longtemps sans avoir à se ravitailler. Cette mer est libre; aucune loi ne peut ni ne pourra les empêcher de chaluter en dehors des eaux territoriales islandaises; et, nous craignons qu'un jour prochain, évitant les escales inhospitalières, ils ne continuent à exploiter intensivement les abondantes richesses du plateau continental islandais, sans cette fois, le moindre profit pour l'Islande.

*
**

Poursuivant notre étude autour de l'île, sur les fonds poissonneux qui l'environnent, nous avons vu nos pêcheurs au travail, puis, à côté d'eux, les étrangers. La comparaison devient maintenant indispensable, et, c'est ici qu'il nous faut imparialement découvrir et signaler les erreurs inhérentes à la routine ancestrale et qui arrêtent notre industrie des pêches d'Islande dans l'essor qu'elle devrait prendre à l'égard des autres nations voisines.

Nous avons dit que notre grande pêche d'Islande présentait le tableau d'une industrie qui se meurt de sénilité pour n'avoir pas su, encroûtée par la tradition et la routine, évoluer avec son temps.

Exception faite d'une dizaine de chalutiers qui, chaque année, font une première campagne sur les côtes d'Islande avant de partir sur les bancs de Terre-Neuve, du Groënland ou du Spitzberg, nous en sommes encore au voilier et au procédé suranné de pêche à la ligne à mains.

La question n'est plus de savoir si du dundee de Gravelines ou de la goëlette bretonne, lequel doit l'emporter par sa vitesse, sa tenue à la mer, ses facilités d'évolution sur les fonds de pêche. A notre avis, le voilier *franc*, quel que soit son type, est actuellement une erreur sur les côtes d'Islande.

Il pouvait encore avoir sa raison d'être avant la guerre et quand les Islandais toléraient encore dans leurs ports ou leurs baies le transbordement des poissons pêchés à bord des « chasseurs » venus les prendre pour les ramener rapidement en France. Ayant alors peu de frais d'armement, les voiliers francs pouvaient encore s'en tirer honorablement au cours des bonnes années de pêche. Mais ces temps sont

révolus; le transbordement du poisson est interdit dans les eaux territoriales d'Islande et le voilier doit ou conserver sa première pêche à bord et abrégé sa saison, ou la rapporter lui-même au pays, ce qu'il n'est pas en mesure de faire.

Une transformation s'imposait. Les étrangers l'ont compris, avant nous, en munissant leurs voiliers de moteurs marins qui, à l'heure actuelle, ont tous fait leurs preuves et dont on n'a plus que l'embarras du choix. Faut-il rappeler la transformation complète de la flotille islandaise qui, à l'heure actuelle, arme 186 voiliers mixtes et *un seul voilier franc*? Faut-il ajouter que cet exemple est rapidement suivi par les voiliers féringiens, qui, comme nos voiliers, pratiquent encore la pêche aux lignes à mains sur les côtes d'Islande?

On doit cependant à la vérité de dire que chez nous aussi, nos armateurs ont compris la nécessité de cette transformation et que, dans le Nord, les dundees grave-linois ont adopté pour la plupart l'emploi du semi-diesel ou des moteurs à explosion. Les bretons semblent plus réfractaires au progrès, mais nous ne voulons pas croire, comme on l'a laissé entendre, « qu'ils se contentent d'utiliser jusqu'à extinction un matériel désuet et qui n'est guère utilisable que là. »

Le moteur à bord des voiliers s'impose sur les côtes d'Islande.

Pour la pêche d'abord qui, comme on le sait, se fait du bateau même, le long des accores rocheuses où se tient de préférence la morue. Livré aux caprices des vents, le voilier franc ne peut pas toujours dériver comme il le voudrait le long de l'accore choisie. S'il s'en écarte, la pêche s'en ressent. Le moteur lui permet de se maintenir sans dériver sur les fonds où la morue donne, de se déplacer rapidement d'un point à un autre, quelle que soit la direction des vents, si les fluctuations de la pêche l'obligent à changer de place.

Pour la sécurité des hommes et du bâtiment ensuite, quand la pêche se pratique non loin des côtes; car, la mer d'Islande a des réveils terribles, brusques et rapides qui la rendent subitement furieuse et extrêmement dangereuse surtout à proximité des côtes et justement là où se fait souvent la pêche. Tout bateau doit alors s'en écarter aussitôt que possible; gêné par les vents contraires soufflants en tempête, le voilier franc ne le peut pas toujours; un moteur le lui permettrait.

Enfin, pour la rapidité des déplacements, pour se rendre sur les lieux de pêche, pour en revenir: certains voiliers mixtes n'ont-ils par fait le trajet de France en Islande en six jours au lieu des douze ou quinze jours que nécessite habituellement cette route faite à la voile. C'est là, la possibilité d'arriver rapidement sur les lieux de pêche, de ramener rapidement les premiers produits préparés, permettant ainsi une immobilisation moins longue des capitaux et d'envisager au besoin, même pour ces bateaux mixtes, une deuxième campagne en Islande.

Les résultats encourageants obtenus par nos armateurs, qui ont compris la nécessité de cette transformation sont, enfin, le meilleur argument en sa faveur. et, nous croyons fermement que si les voiliers francs doivent actuellement disparaître, les voiliers à moteur peuvent encore, grâce à leurs frais d'armement réduits, maintenir très honorablement leur place, à côté des chalutiers, dans notre industrie des pêches en Islande.

Mais, il est nécessaire qu'avec ce premier pas vers le progrès disparaissent encore certains errements dûs à la tradition ou à une routine déplorable.

La routine du métier veut d'abord que le Gravelinois ne saurait pêcher là où pêche le Breton. Pourquoi ? Ce qui pouvait encore s'expliquer quand, du dundee ou de la goélette, l'un tenait la mer mieux que l'autre quand il fallait se mettre en dérive, par le travers, le long d'une accore, n'a plus sa raison d'être avec le voilier mixte.

La tradition (et ancestrale, elle est fortement enracinée) veut encore, et ceci peut aussi s'appliquer aux chalutiers qui pourtant d'origine récente sur les côtes d'Islande n'en ont pas moins adopté les traditions du voilier, que, chaque année, à telle date, c'est en tel point que doit se faire la pêche et pas ailleurs.

Cette tradition est, évidemment, le fruit d'une longue expérience plusieurs fois séculaire, mais, dirons-nous, la morue ne connaît pas les traditions des pêcheurs français ! Quand nos pêcheurs du Nord la recherchent au début de la saison, en mars, au large de la côte Sud-Est parce que leurs pères, leurs grand-pères, leurs aïeux ont toujours commencé là leur première saison de pêche, c'est peut-être sur la côte Sud-Ouest, autour des Westmanns qu'il vaudrait mieux la rechercher, là où se forment, à ce moment, les grosses concentrations de ponte. Quand nos chalutiers, la saison de pêche terminée sur la côte Sud-Ouest, filent sur la côte Est d'Islande, faisant une randonnée inutile jusqu'à la banquise du Nord sans faire la moindre pêche importante, c'est sans doute parce que la morue se tenait surtout dans l'Ouest et le Nord-Ouest de l'île où les chalutiers islandais réussissaient de belles captures. La morue, répétons-nous, ne suit pas les traditions aussi vieilles soient-elles, mais bien son instinct qui l'amène, d'abord, chaque année, dans les eaux chaudes du Sud et du Sud-Ouest au moment de la ponte, puis, le régime des eaux qui, lui, plus irrégulier, peut l'entraîner dans des régions très différentes d'une année à l'autre.

Il serait donc très important que nos pêcheurs, rompant enfin avec cette tradition qui n'a pas sa raison d'être, prennent l'habitude de se renseigner, dès leur arrivée en Islande ou au moment de leurs escales, sur l'importance et les emplacements des prises des flotilles de pêche islandaises ou étrangères. Nous ne sommes pas le premier à le conseiller, et, les efforts dans cette voie de nos représentants successifs en Islande mériteraient d'être non seulement pris en considération et mis à profit par notre armement, mais encore encouragés.

A côté vient la question de la boîte ou appât, question extrêmement importante surtout en deuxième pêche, après la ponte.

Nous avons vu les excellents résultats obtenus par les Islandais, les Féringiens, les Anglais, grâce à l'emploi comme appât, de harengs frais, glacés ou congelés. A vrai dire, tous les cordiers, les ligneurs, quelle que soit leur nationalité, emploient le hareng comme appât de choix, au courant de la deuxième pêche d'été. Nous sommes les seuls à nous montrer réfractaires à l'emploi de cette boîte.

Pourtant, depuis longtemps, les Commandants de nos stationnaires en Islande, nos Représentants dans le pays ont signalé à nos pêcheurs les excellents résultats obtenus par les étrangers.

Quelques essais timides ont bien été tentés et certains bateaux ont installés à leur bord des petites glacières pour la conservation du hareng. Il faut que cette pratique qui a été reconnue excellente par ceux de nos nationaux qui en ont tenté

l'expérience, se généralise sur tous nos voiliers. Il leur est possible de se procurer du hareng glacé ou congelé, soit en France au moment du départ, soit dans un port anglais en cours de route, soit en Islande au cours d'une escale, soit enfin avec les pêcheurs féringiens ou islandais qui en pêchent régulièrement et accepteraient volontiers de leur en vendre. La glace ou la neige ne manquent pas en Islande pour assurer une bonne conservation de l'appât dans la glacière, et celle-ci pourrait s'installer sans trop de frais et sans prendre trop de place à bord du plus modeste de nos voiliers.

*
**

Enfin, nous sommes encore pratiquement les seuls avec les Féringiens à pratiquer, sur les côtes d'Islande, la pêche aux lignes à mains.

Dans les houles d'Islande, il n'est guère possible de mettre des doris à l'eau et de tenter de les envoyer tendre au loin des palangres, ainsi que cela se pratique à Terre-Neuve. A bord des voiliers francs, une seule pêche était donc possible : celle aux lignes à mains, les difficultés de manœuvres et d'évolution d'un voilier ne permettant pas de tendre et de relever de longues cordes le long du bord.

Mais les voiliers ont eu leur temps en Islande et le voilier mixte a toutes les facilités d'évolution d'un bateau à propulsion mécanique quelle qu'elle soit. Or, nous avons vu les cordiers anglais, norvégiens, les côtres à moteurs islandais réussir à merveille la pêche aux longues lignes ou palangres. Pourquoi ne tenterait-on pas, à bord de nos voiliers mixtes d'Islande, la pêche aux palangres mouillées et relevées du bord ?

Des difficultés de manœuvre l'empêcheraient-elles ? Nous ne le croyons pas, mais de plus compétents que nous pourront en juger. La crainte des chalutiers existe-t-elle vraiment ? le cordier recherchant les fonds durs et le chalutier les évitant normalement. Et puis, n'existerait-elle que pour nos bateaux et pas pour les nombreux cordiers de toutes nationalités qui, toute l'année, pêchent sur les côtes d'Islande, dans le voisinage des chalutiers ? Des transformations radicales à faire dans l'armement feraient-elles hésiter nos armateurs ? Alors nous retombons dans la routine et ses errements et, si nos pêcheurs s'obstinent dans leurs procédés traditionnels ne veulent pas les modifier en quoi que ce soit, nous craignons fort que, sans tarder, ils seront les victimes de leur fidélité à des méthodes surannées, bien plus que de ce qu'il est devenu coutume d'appeler, également par tradition : les chances de mer.

*
**

Nous ne croyons pas, cependant, qu'un voilier mixte, qu'il pratique la pêche aux lignes à mains ou la pêche aux palangres puisse rivaliser un seul instant avec le chalutier moderne. Les deux peuvent coexister dans les mers d'Islande; mais le chalutier moderne, instrument parfaitement au point aura toujours l'avantage et il peut être question de lutte entre les deux méthodes; ce serait celle du pot de fer contre le pot de terre.

Mais, notre chalutier actuel de grande pêche n'est pas sans inconvénients. Son tonnage démesuré demande une immobilisation de capitaux énormes, son armement,

le travail pratiqué à bord, exigent un personnel nombreux et de lourdes dépenses journalières. Aussi, tout doit être mis en œuvre pour la bonne réussite de la pêche et nous ne saurions trop recommander aux capitaines d'Islande de se renseigner régulièrement sur les déplacements de la pêcherie et de ne pas trop dédaigner l'expérience des étrangers (chaluts allégés, garnis de rouleaux, funes raccourcies, traits courts, emploi permanent des bouées de repère) qui leur permet de réussir fréquemment là où ils échouent.

Sur ces gros bateaux, véritables usines flottantes, la question des sous-produits doit être envisagée sérieusement. La préparation des huiles de foies doit être mise au point et développée. Elle atteint actuellement, à peine 8 % de la valeur des produits de la pêche d'Islande; scientifiquement organisée, elle peut et doit atteindre au moins 12 %, surtout au début de la saison de pêche, la seule que fasse nos chalutiers en Islande, où les foies sont d'excellente qualité.

Le traitement des rogues ne doit plus être traité à la légère et fait comme actuellement, en barils, sur un coin de pont quand le temps le permet. Il y a de la place dans une cale de chalutier pour un puits à rogues et, le traitement en sel sec doit être envisagé à bord du chalutier comme sur les goëlettes bretonnes qui s'en trouvent bien.

La préparation des farines de poissons offre enfin, sur les bateaux de fort tonnage où la place ne manque pas, une nouvelle ressource que l'armement aurait grand tort de dédaigner. Ce sont là de petits riens, mais qui, mis bout à bout, peuvent venir compromettre le bon fonctionnement de l'excellent outil qu'est le chalutier actuel.

*
**

Que dire, enfin, de la pêche fraîche en Islande et des avantages qu'elle pourrait apporter à l'armement français ?

La question est ici d'ordre purement économique et ne peut être résolue que par l'armement lui-même.

Nous avons montré ce que pouvaient faire les étrangers, étudié le rendement de leur pêche au cours de l'année, analysé les captures. Un dernier exemple permettra une comparaison en toutes connaissances de causes.

Cette année, en 1930, les chalutiers français, navires d'au moins 600 tonneaux de jauge et de 35 à 40 hommes d'équipage, ayant pratiqué la pêche salée en Islande, sont revenus en France après une campagne de 80 à 85 jours en moyenne en ramenant une cargaison de morues vertes de 250 à 300 tonnes. Pendant ce même laps de temps, les chalutiers étrangers, bateaux de 300 à 400 tonnes, de 15 à 17 hommes d'équipage, pratiquant la pêche fraîche dans les mêmes parages, ont pu faire quatre voyages et débarquer de 400 à 500 tonnes de morues fraîches.

Le problème est dès lors posé. Sa résolution devant faire intervenir de part et d'autre les frais d'armement et d'entretien, les prix de vente pouvant être obtenus au débarquement, sort de notre compétence et nous laissons à l'Armement le soin de rechercher vers qui va l'avantage.

Mais, pourra-t-on dire, il y a un précédent tout récent : l'essai du *Maroc* dont nous avons déjà parlé ? Cet exemple ne peut être pris en considération car les résultats en ont été faussés.

D'ailleurs, au point de vue pêche, l'expérience fut nettement concluante. Le *Maroc* n'a-t-il pas ramené après 17 jours de voyage et 60 heures de pêche seulement : 80.000 kilogrammes de morues et de gros poissons, 57 barils de belles morues salées et 2.000 kilogrammes d'huile. C'était là, dans les circonstances normales, une vente de 200 à 250.000 francs d'assurée.

Mais la concurrence étrangère veillait. Il était dangereux pour l'armement étranger que cette première tentative de pêche fraîche réussisse quand l'armement boulonnais manifestait une tendance marquée à se porter sur les pêcheries lointaines. Elle pouvait amener le marché français à se passer désormais de l'importation hebdomadaire de 125 tonnes de morues dites « anglaises » et provenant en majeure partie des pêcheries d'Islande et de la Mer Blanche, et ceci aurait pu avoir une répercussion sérieuse sur leur armement.

Le 31 mars, jour de la vente du *Maroc* à Boulogne, les anglais expédiaient sur le marché français, à Boulogne comme à Paris, 65.000 kilogrammes de morues fraîches, allant jusqu'à les offrir, certainement à perte, au prix de 0 fr. 75 le kilogramme.

Les cours s'effondraient aussitôt sur le marché français et le *Maroc* réalisait seulement une vente de 125.000 francs.

Ceci est une histoire de bonne guerre mais qu'il était nécessaire de mettre à jour. L'armement français, s'il hésite avant de se lancer vers la pêche fraîche d'Islande, ne doit pas s'arrêter devant les résultats de cette première tentative qui ne peut être considérée comme un échec; mais, se souvenant de la bonne leçon donnée par nos bons amis les anglais, qu'ils s'organisent avant de partir, comme l'ont fait les anglais, les allemands, les belges, de façon à absorber et à écouler rapidement vers l'intérieur, la production intensive que ne manqueraient pas de leur ramener leurs chalutiers revenant des côtes d'Islande.

Nous avons été des premiers à savoir profiter des immenses ressources ichthyologiques que recèlent les mers d'Irlande. Il ne faut pas, maintenant que les autres nations ont su s'organiser pour tirer le meilleur parti de ces ressources, que nous restions les seuls engoncés par la routine et la tradition, hésitants devant le progrès, à nous contenter du peu qu'ils voudront bien nous laisser. Notre but sera atteint si cette étude impartiale, incomplète bien que déjà longue, pouvait inciter l'Armement Français à étudier de plus près les questions que nous n'avons fait qu'effleurer. Ce serait la preuve que nous n'avons pas perdu notre temps et aussi notre meilleure récompense.

BIBLIOGRAPHIE

Index alphabétique des noms d'Auteurs consultés.

- C. BERNARD DE RESTE. — Histoire des pêches, des découvertes et des établissements hollandais dans les mers du Nord. De l'Islande. Tome second. Paris, an IX de la République.
- M. BRONKHORST. — La pêche à la morue. Notes et Résumés N° 53. *Office Scientifique et Technique des Pêches maritimes*. Paris, 1927.
- J.-B. CHARCOT. — Rapports préliminaires sur les campagnes du *Pourquoi-Pas ?* en 1922, 1924, 1925. *Annales hydrographiques*. Paris, 1922, 1925, 1925-1926.
- M. CLIGNY. — Hydrographie et Pêches d'Islande. *Congrès National des Pêches maritimes*. Bordeaux, 1907.
- J. W. COLLINS. — The Iceland Halibut Fishery. *Rep. of the Comm. of Fish. and Fisheries*. Washington, 1884.
- FR. FABER. — Naturgeschichte des Fische Islands. Frankfurt a. M., 1827.
- P. GAIMARD. — Voyage en Islande et au Groënland. Poissons. Paris, 1844.
- J. HABERT. — Recherches océanographiques effectuées par l'avis *Ville-d'Ys* autour de l'Islande et sur les bancs de Terre-Neuve. Mémoire N° 7. *Office Scient. et Techn. des Pêches maritimes*. Paris, 1927.
- HELLAND-NANSEN, NANSEN. — The Norwegian Sea. *Report of Norwegian Fishery and Marine Investig.* Vol. II. Christiania, 1909.
- J. HJORT. — Norges Fiskerier. I. *Norsk Havfiske*. Bergen, 1905.
- E. W. L. HOLT. — On the Iceland Trawlfishery. *Journal Marine Biological Association*. Vol. III. Plymouth, 1894.
- P. JESPERSEN. — Contribution to the life history of the North Atlantic Halibut. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Fiskeri. Vol. V, N° 5. København, 1917.
- P. JESPERSEN. — On the Halibut in Iceland Waters. *Report of the North Western Area Committee, 1924-1925*. — *Rapp. et Proc.-Verb. Conseil Perm. Intern. pour l'Explor. de la Mer*. Vol. 39. Copenhagen, 1926.
- A. C. JOHANSEN. — On the large spring spawning herring (*Clupea harengus* L.) in the North West European Waters. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Fiskeri. Vol. V, N° 8. København, 1919.
- A. C. JOHANSEN. — On the summer spawning herring (*Clupea harengus* L.) of Iceland. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Fiskeri. Vol. VI, N° 3. København, 1921.
- A. C. JOHANSEN. — Investigations on Iceland herrings in 1924 and 1925. *Report of the North Western Area Comm. for 1924 and 1925*. — *Rapp. et Pr.-Verb. Cons. Perm. pour l'Explor. de la Mer*. Vol. 39. Copenhagen, 1926.
- A. C. JOHANSEN. — On the migrations of the herring. *Journ. du Cons. Perm. pour l'Explor. de la Mer*. Vol. II, N° 1. Copenhagen, 1927.
- L. JOUBIN et LE DANOIS. — Catalogue illustré des animaux marins comestibles des côtes de France et des mers limitrophes. *Mém. de l'Off. Scient. et Techn. des Pêches maritimes*, N°s 1 et 2. Paris, 1925.

- M. KNUDSEN. — Contributions to the hydrography of the North Atlantic Ocean. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Hydrografi. Bd. I, N° 6. København, 1905.
- M. KNUDSEN. — Der Danske Ingolf Ekspedition. *Ibid.* Bd. II. *Hydrografi*. København, 1898.
- J. LE GALL. — La pêche en Norvège. (Notes de mission). Mémoire N° 4. *Off. Scient. et Techn. des Pêches marit.* Paris, 1926.
- H. LÜBBERT. — Island und seine Wirtschaft. *Meereskunde*. Bd. XVI. Heft. 7. Berlin, 1928.
- G. MINET. — Où en sommes-nous de l'expérience des chalutiers-dreadnought. *Revue de Boulogne*, mai 1930.
- G. MASSENET. — Technique et pratique des grandes pêches maritimes. Paris, 1913.
- MURRAY et J. HJORT. — The depths of the Ocean. London, 1902.
- J. N. NIELSEN. — Contributions to the hydrography of the waters north of Iceland. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Hydrografi. Bd. I, N° 7. København, 1905.
- J. N. NIELSEN. — Hydrography of the waters by the Feroës Islands and Iceland. *Ibid.* Serie Hydrografi. Bd. I, N° 4. København, 1904.
- DE PENFENTENYO. — L'industrie morutière. Paris, 1924.
- R. RALLIER DU BATY. — La pêche sur le banc de Terre-Neuve et autour des îles Saint-Pierre et Miquelon. Mémoires N°s 5 et 7. *Off. Scient. et Techn. des Pêches marit.* Paris, 1926.
- Johs. SCHMIDT. — Fiskeriundersøgelser ved Island og Faeroerne i Sommeren 1903. *Skrifter udg af Komm. for Havundersøgelser*, N° 1. København, 1904.
- Johs. SCHMIDT. — Marking experiment on Plaice and Cod in Icelandic Waters. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*, Serie Fiskeri. Bd. II, N° 6. København, 1907.
- Johs. SCHMIDT. — The frequency of young Cod etc on the North and East Coasts of Iceland. *Rep. of the North Western Area Comm. 1924-1925. — Rapp. et Proc.-Verb. Conseil Perm. Intern. pour l'Explor. de la Mer*. Vol. 39. Copenhagen, 1926.
- Bjarni SAEMUNDSSON. — Oversight over Islands Fiske. *Skrifter udg af Komm. for Havundersøgelser*. N° 5. København, 1908.
- Bjarni SAEMUNDSSON. — Continued marking experiments on Plaice and Cod in Icelandic Waters. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Fiskeri. Bd. VI, N° 6. København, 1913.
- Bjarni SAEMUNDSSON. — On the age and growth of the Cod (*Gadus callarias* L.) in Icelandic Waters. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Fiskeri. Bd. VII, N° 3. København, 1923.
- Bjarni SAEMUNDSSON. — On the age and growth of the Haddock (*Gadus aeglefinus* L.) and the Witting (*Gadus merlangus* L.) in Icelandic Waters. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Fiskeri. Bd. VIII, N° 1. København, 1925.
- Bjarni SAEMUNDSSON. — Synopsis of the fishes of Iceland. *Rit. Visindáfelags Islendinga*. II. Reykjavik, 1927.
- Bjarni SAEMUNDSSON. — Zoologiske Meddelelser fra Island. XV. *Vidensk. Meddel. fra Naturhist. Foren.* i København, 1927.
- Bjarni SAEMUNDSSON. — On the age and growth of the Coalfish (*Gadus virens* L.), the Norway Pout (*Gadus Esmarkii* Nilsson) and the Poutassou (*Gadus Poutassou* Risso) in Icelandic Waters. *Meddel. fra Komm. for Havundersøgelser*. Serie Fiskeri. Bd. VIII, N° 7. København, 1925.
- Bjarni SAEMUNDSSON. — Die Islandische Seefischerei. *Handbuch der Seefischerei Nordeuropas*. Bd. VII, Hft. 4. Stuttgart, 1930.

- A. V. TAENING. — Contributions to the Life History of the Icelandic Plaice. *Report of the North Western Area Comm.* 1924-1925. — *Rapp. et Proc.-Verb. Conseil Perman. Intern. pour l'Explor. de la Mer*, Vol. 39. København, 1926.
- Prof. D'ARCY, WENTWORTH, THOMPSON. — Aberdeen Fishery Statistics. *Fish. Scotland. Scient. Invest.* 1928, II. Edinburgh, 1929.
- H. THOMPSON. — Preliminary report of Iceland Haddock. *Report of the North Western Area Comm.* 1924-1925. Op. cit.
- H. THOMPSON. — General features in the biology of the Haddock (*Gadus aeglefinus* L.) in Iceland waters in the period 1903-1926. *Rapp. et Proc.-Verb. Conseil Perman. Intern. pour l'Explor. de la Mer*, Vol. LVII, 1929. Copenhague, 1930.
- Rapports d'ensemble sur les campagnes de pêche dans les eaux d'Islande*, adressés au Ministre de la Marine par les Commandants des Stationnaires d'Islande.
- Statistiques des Pêches maritimes*. Paris, 1860-1928.
- Bulletin statistique des pêches maritimes des pays du Nord et de l'Ouest de l'Europe*. Copenhague.
-

Jahresbericht uber die Deutsche Fischerei. Berlin.

Aegir. Utgefandi Fiskifelag Islands. Reykjavik.

Fish Trade Gazette. London.

Fishing News. London.

Der Fisherbote. Hamburg.

La Pêche maritime. Paris.

APPENDICE I

Quelques points remarquables de la côte d'Islande et leur appellation courante.

Dans leur langage imagé, nos pêcheurs d'Islande ont fréquemment donné des noms particuliers aux points remarquables de la côte islandaise. Il ne faut pas s'attendre à retrouver ces termes, couramment employés à bord des voiliers ou des chalutiers français fréquentant la région, sur les cartes marines ou dans les Instructions Nautiques.

Nous croyons donc utile de faire rapidement le tour de l'Islande, en partant d'Eystrahorn où atterrissent parfois nos pêcheurs et contourner la côte vers l'Ouest en donnant les principaux noms couramment employés dans le langage des pêcheurs et les noms correspondants qui pourront être retrouvés sur la carte.

Hordshofd	Eystrahorn (la Pointe de l'Est).
Nigolshofd ou Gornwick	Vestrahorn.
Les trois Rochers	Trois îlots plats, allongés, visibles de loin, au Nord-Est d'Ingólfshöfði (Hrollaugseyjar).
La Roche aux Colins	Deux îlots dans les mêmes parages, marqués : les Tvísker.
Ile de Flore	Ingolfshofd.
Le Bock d'Hekla	Golfe entre Ingólfshofd et Hjörleishöfði, dans l'Etat de Portland.
Le Soulier	Colline à 10 milles dans l'Est de Portland : Hjörleishöfði.
Le Capucin	Autre colline à 8 milles dans l'Ouest du Soulier. Reynifsjall.
Ile du Large ou Ile du Sud	Îlot dans le S.-S.-W. d'Hellisey, dans les îles Westmann. Geirfuglasker.
Le Côté	Rocher isolé à 9 milles dans l'Ouest de Heiðmaey (Westmann). Einarsdrangar.
La Frégate	Trois rochers pointus à 3 milles dans le Nord-Est du Côté. Thrídrangar.
Le Bock de Thorlaks	Le golfe entre les Westmann et Reykjanes.
La Pointe à Cases	Eyrarbakki.
La Chapelle	Rocher de couleur sombre à 1 mille dans le N.-W. de Reykjanes. Karlsklippen.
Le Trou de Reykjanes	Le passage entre Reykjanes et Eldey.
L'île aux Margats ou Vegescar	Eldey, appelé encore le « Sac de farine », à cause de la couleur blanche de sa partie supérieure recouverte d'excréments d'oiseaux.
Les Soufrières	Ce sont les sommets environnant Reykjanes : Skálafell, Syrfell, Sandfell, Thordafell et Sulur.

Le Cordonnier	Le Kirkjuholt, sommet remarquable dans l'Ouest de la Pointe Stapi (Nord de la baie de Faxe).
Le Brick	Le Londrangar, dans le Sud du Snœffel, est un rocher élevé et à pic touchant la côte.
Le Neuk, le Jokel ou le Mont Blanc..	Le Snœffel, sommet élevé, couvert de neige, visible par beau temps de Reykjavik et même parfois de Reykjanes.
La Pointe aux Escaliers ou Latrabjar.	Pointe de Staalbjerhuk, au Nord de la baie de Brede.
La Pointe aux Vêpres	Haute pointe dans l'Est de Latrabjar : Stikaarkuk.
Ouest Nordfjord	Oenundarfjord.
Pointe du Diable	La pointe de Rittr ou Rittershuk au Nord de l'entrée d'Isafjord.
Les Magasins	Hautes terres au Sud de l'entrée d'Isafjord.
La Pointe du Pavillon	Pointe Straumnes au Nord de la baie d'Aldevick.
Le Bock d'Orseille	La baie de Skagestrand ou Hunafloi.
La Pointe Rouge ou Renouk	Pointe Nord-Ouest de Melrakkasletta : Raudagnupr ou Rödehuk.
Le Cercueil	Le Gunnófls Vikrfjáll. Montagne élevée dans le S.-W. de Langanes.
Les Deux Têtons de Golpik	Les Deux Hángángr, à la Pointe de Dikranes.
Le Château de Borgarfjord	Le Geitfjall, baie de Bogarfjord.
La Pointe Brûlée ou Va qui Vive ...	La Pointe Horn à l'entrée Sud de Nordfjord.
La Berbaille	Ile Papey, à l'entrée Sud de Berufjord.
Le Bock à Vases	Le golfe entre Vestrahorn et Ingólfshöfði.

APPENDICE II

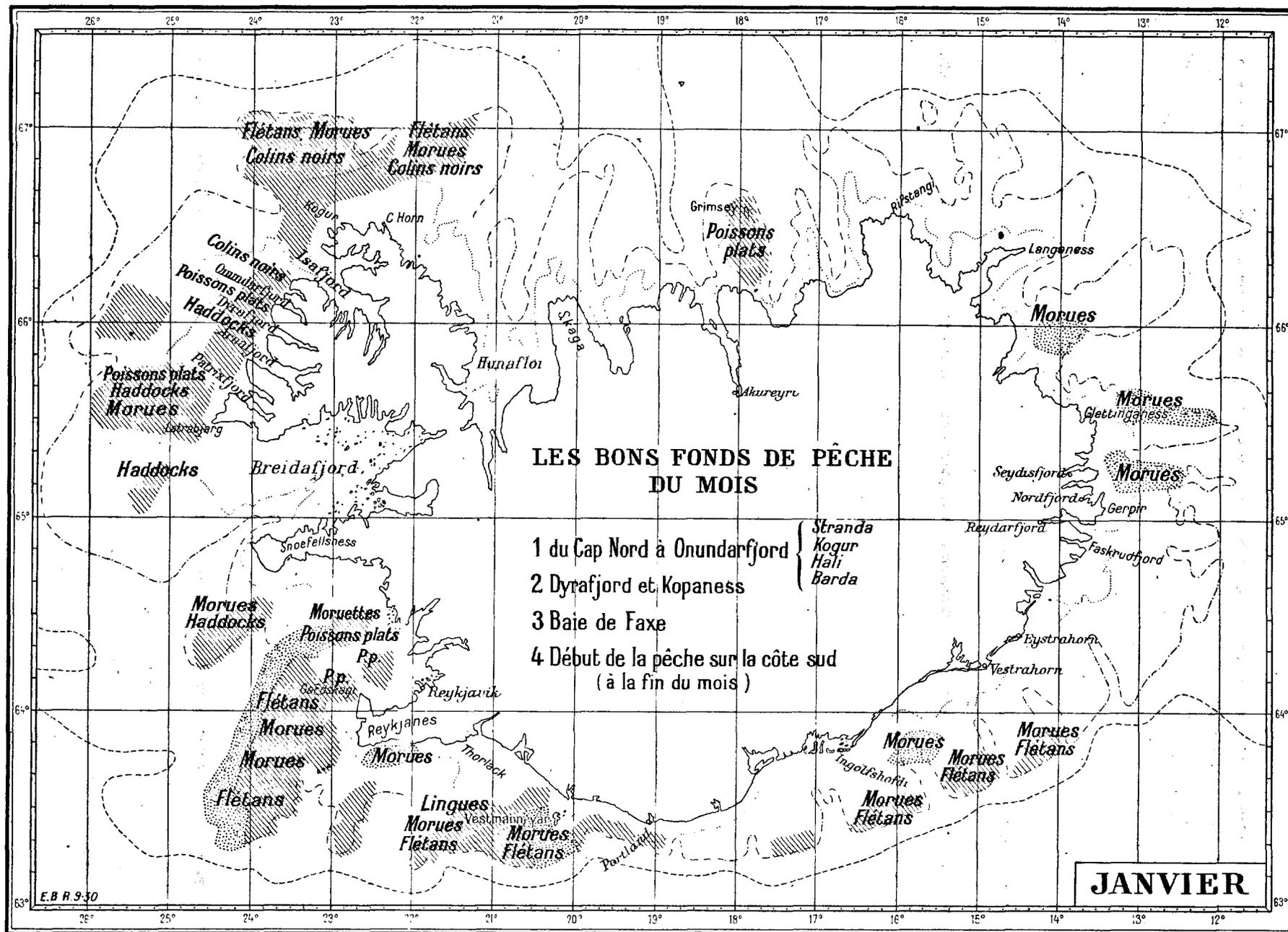
QUELQUES NOMS ISLANDAIS UTILES A CONNAÎTRE ET LEUR SIGNIFICATION

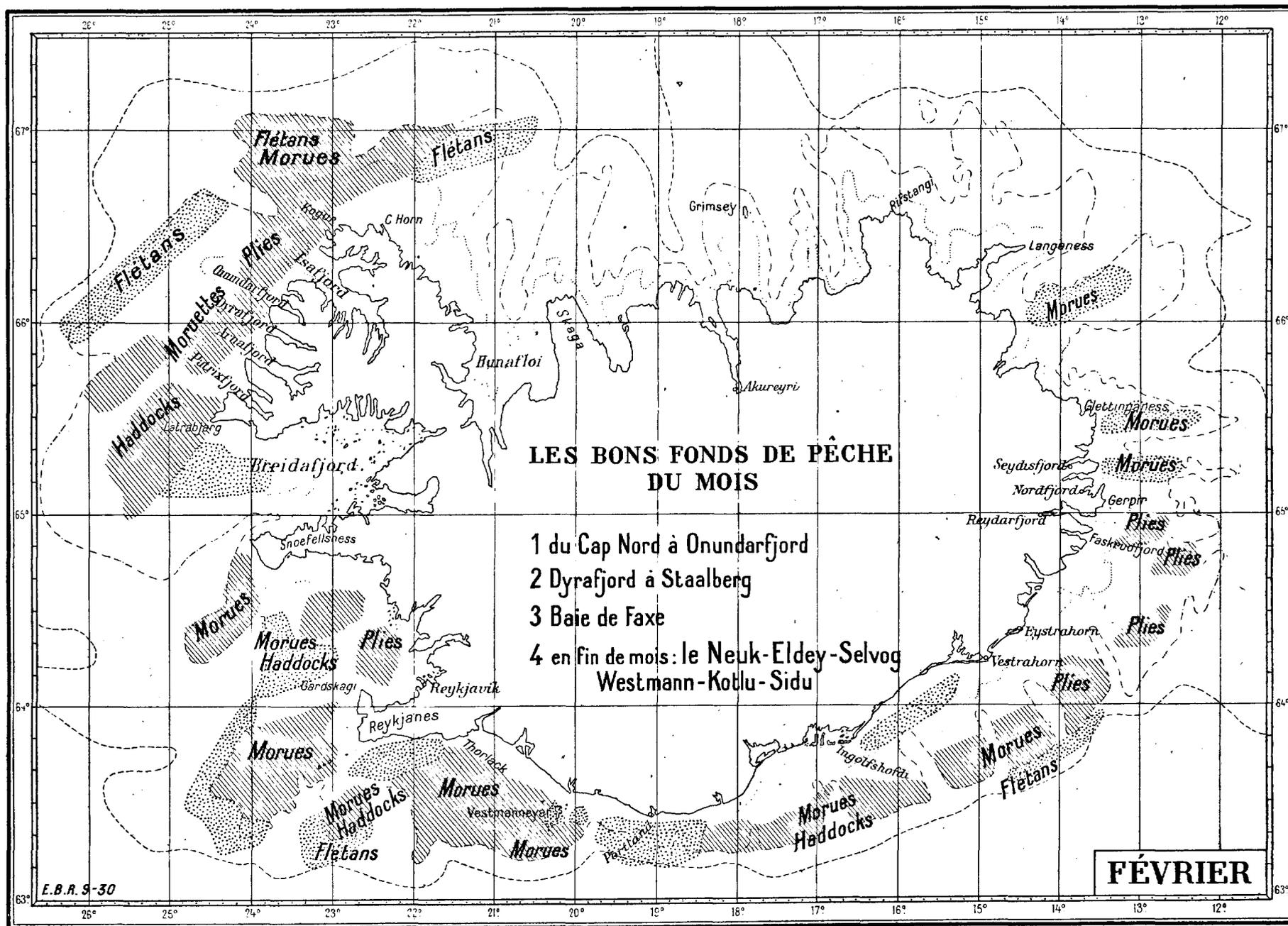
A	Rivière.
All	Chenal étroit et profond (Fosse).
Bodi	Roche qui brise.
Dalur	Vallée.
Drangur	Tête de roche.
Ey (Eyar)	Ile.
Eyri	Epi ou Langue de terre.
Eystur	Est.
Fell, Fjall, Fjöll	Montagne.
Fjördur	Fjord.
Fles	Rocher.
Floi	Golfe large.
Flögur	Banc.
Gnupur	Sommet ou Pointe de rocher.
Grunn	Banc ou haut fond.
Holmi, Holmur	Ilot.
Höll	Sommet arrondi.
Hvalsbakur	Dos de baleine.
Höfði	Cap.
Höfn	Port.
Jökull	Glacier.
Kjögur	Crête.
Klettur	Rocher.
Lágur	Bas.
Lille	Petit.
Nes	Pointe.
Os	Embouchure.
Oraefii (Oraefa)	Désert.
Sandur	Bancs de sable. Sable.
Skagi	Cap.
Sker	Rocher.
Sljetta	Plaine.
Stór	Grand.
Strond	Rivage. Côte.
Tangi	Langue de terre.
Vik, Vikur	Anse. Baie.

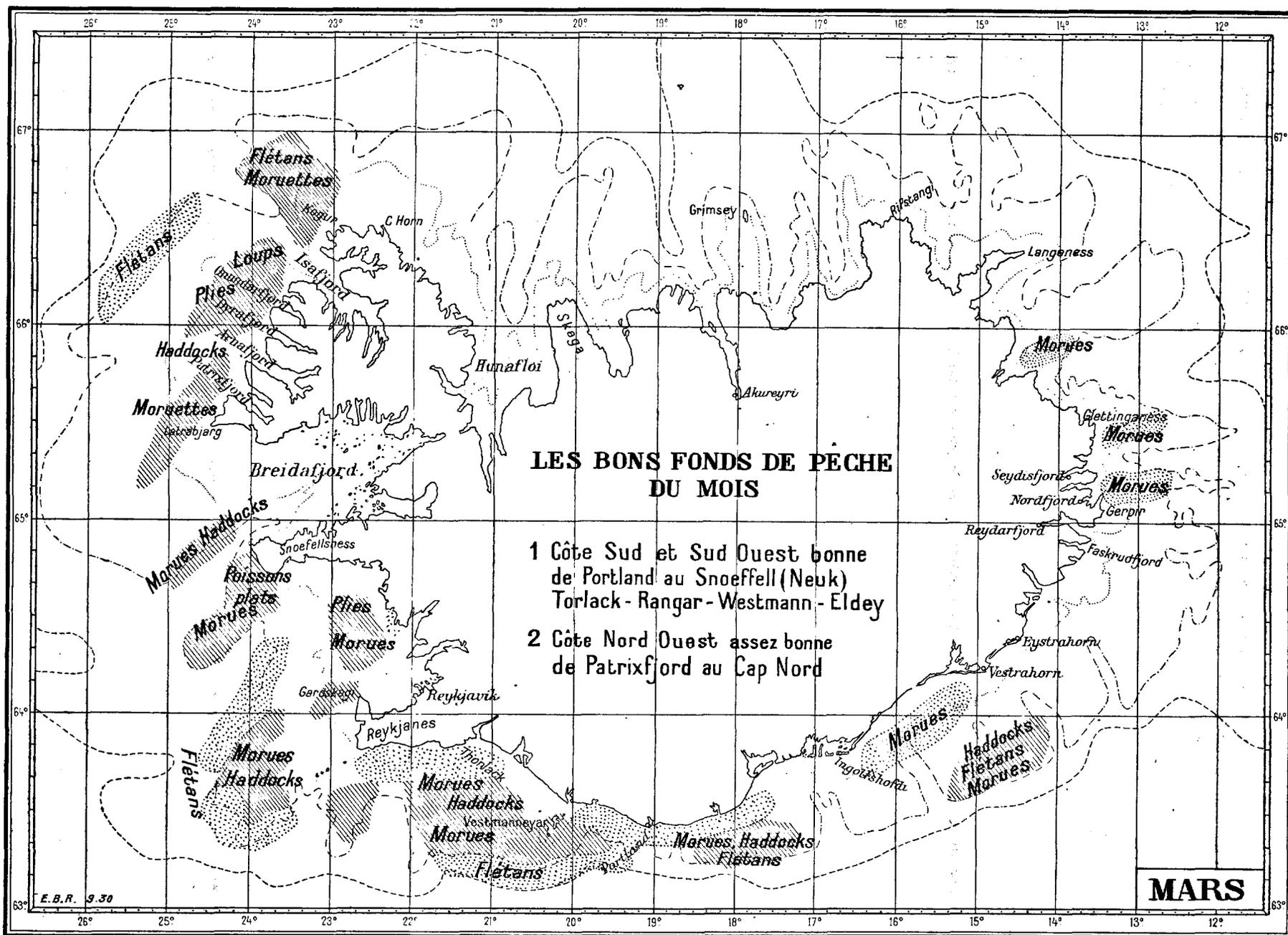
Les lettres islandaises *D*, *d* et *P*, *p* barrées, que l'on trouve fréquemment sur les cartes marines, se prononcent respectivement comme le *th* doux (D-d) et le *th* dur (P-p) en anglais.

APPENDICE III

LES FONDS DE PÊCHE AU CHALUT
SUR LA COTE D'ISLANDE
RELEVÉS MOIS PAR MOIS





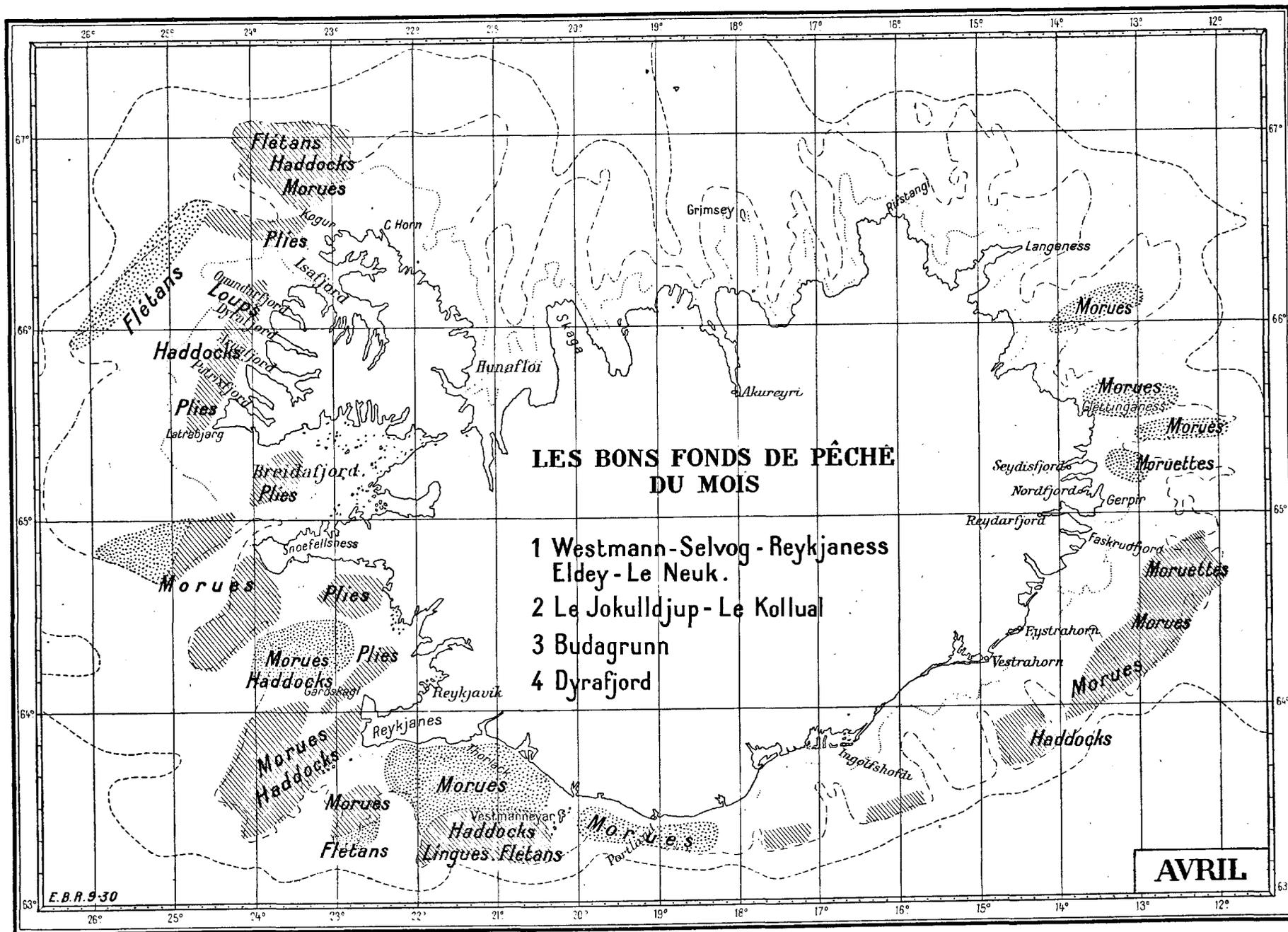


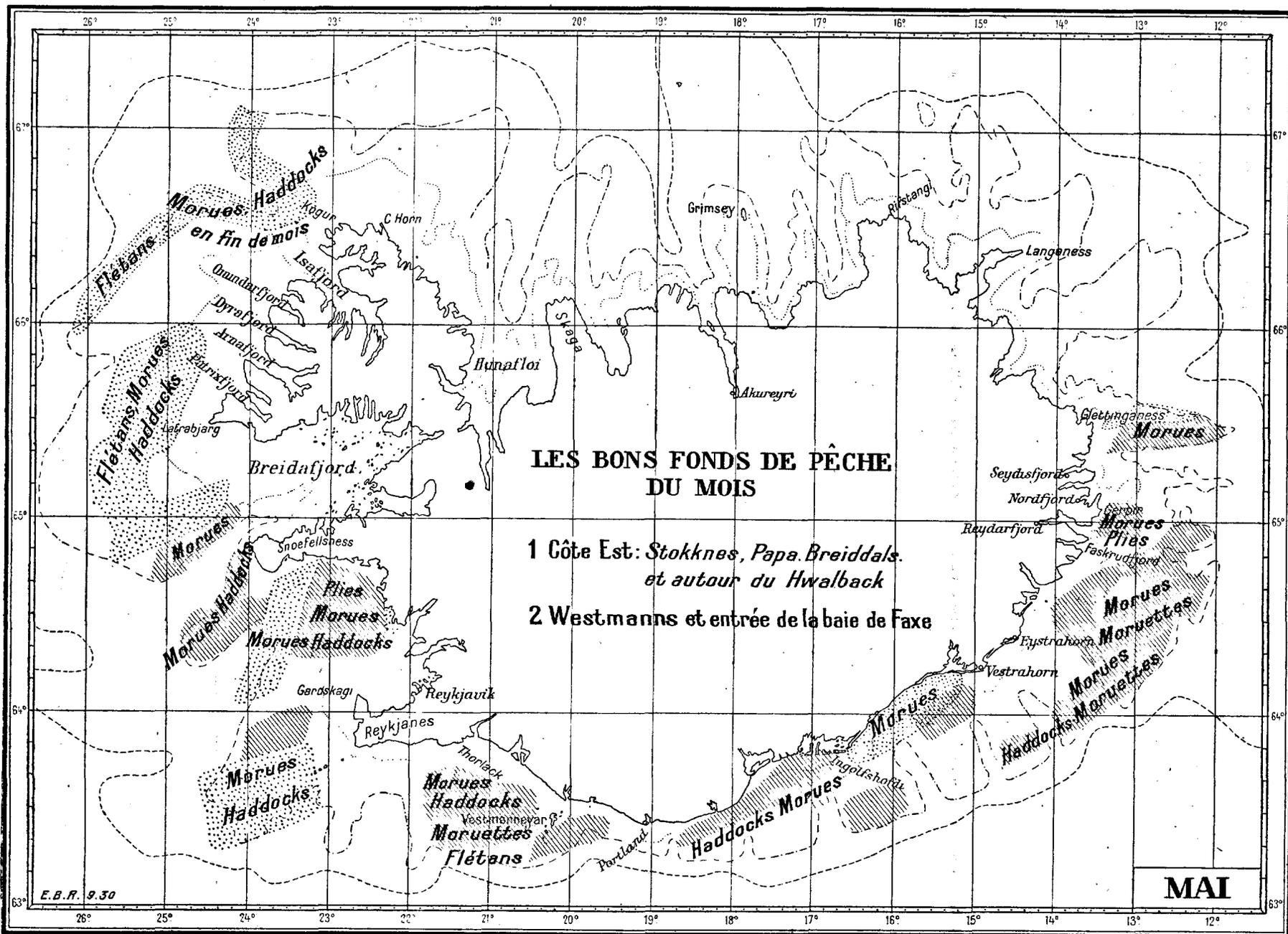
**LES BONS FONDS DE PÊCHE
DU MOIS**

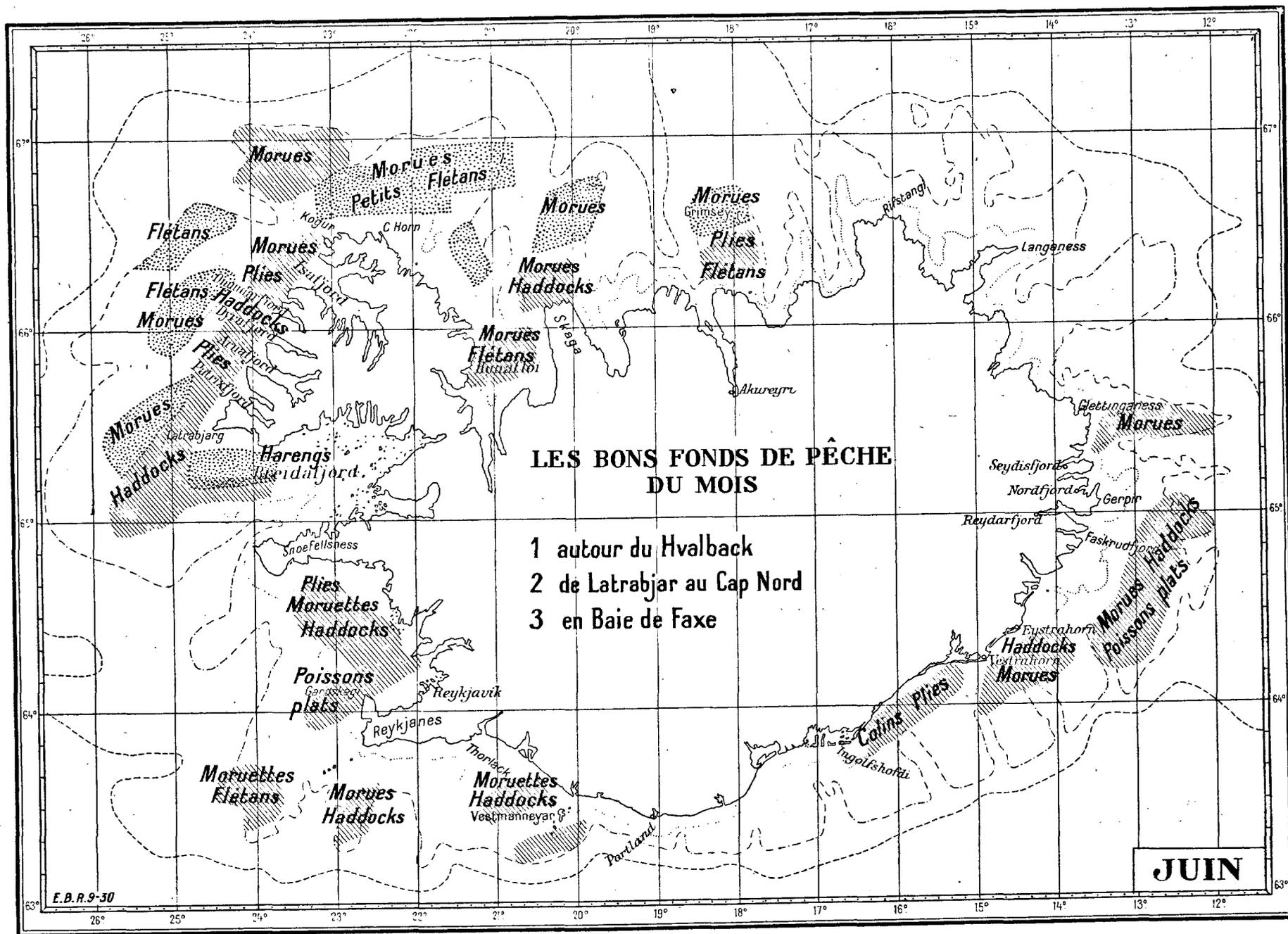
- 1 Côte Sud et Sud Ouest bonne de Portland au Snoeffell (Neuk) Torlack - Rangar - Westmann - Eldey
- 2 Côte Nord Ouest assez bonne de Patrifjord au Cap Nord

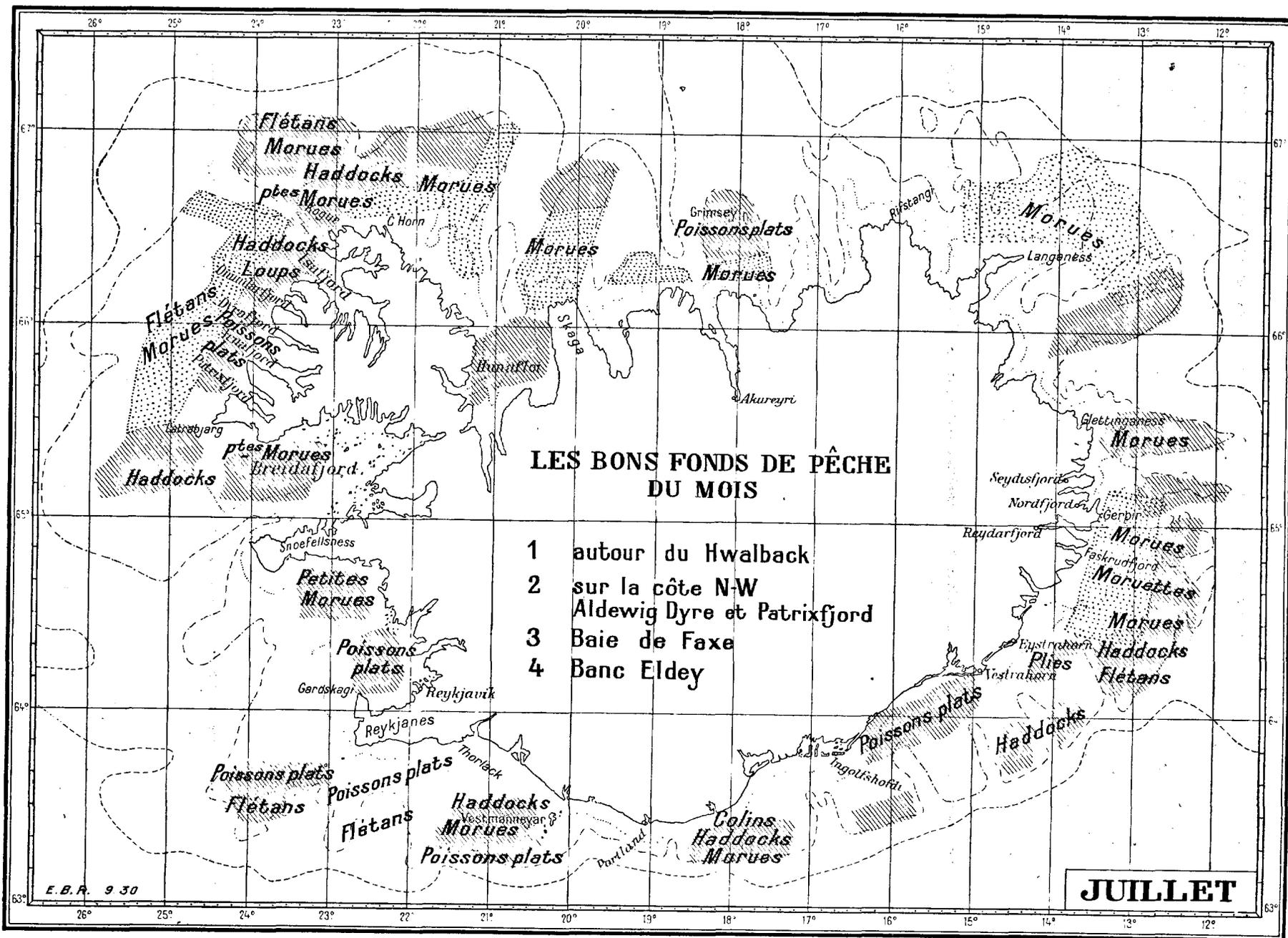
MARS

E.B.R. 9.30









LES FONDS DE PÊCHE AU CHALUT EN ISLANDE

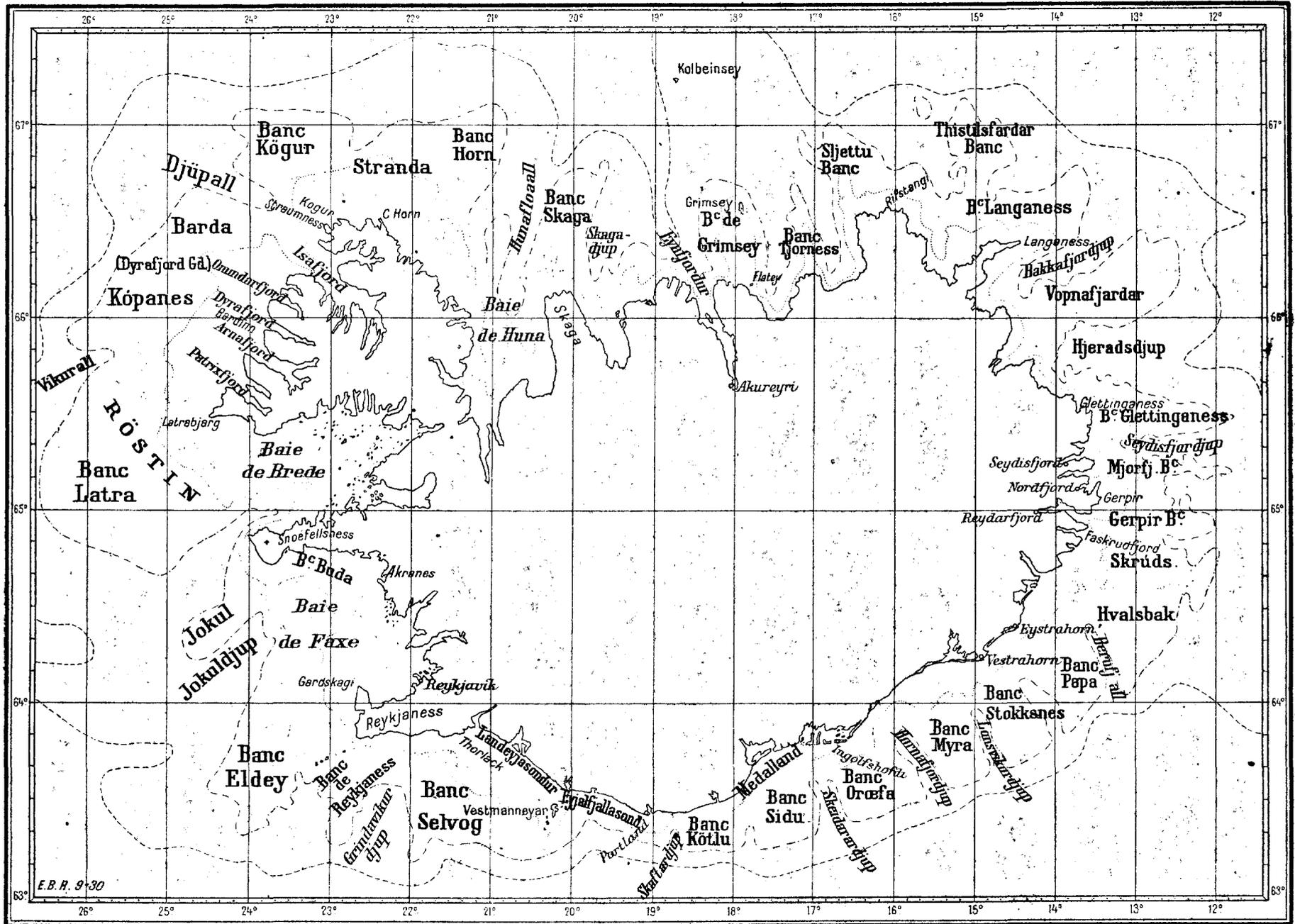


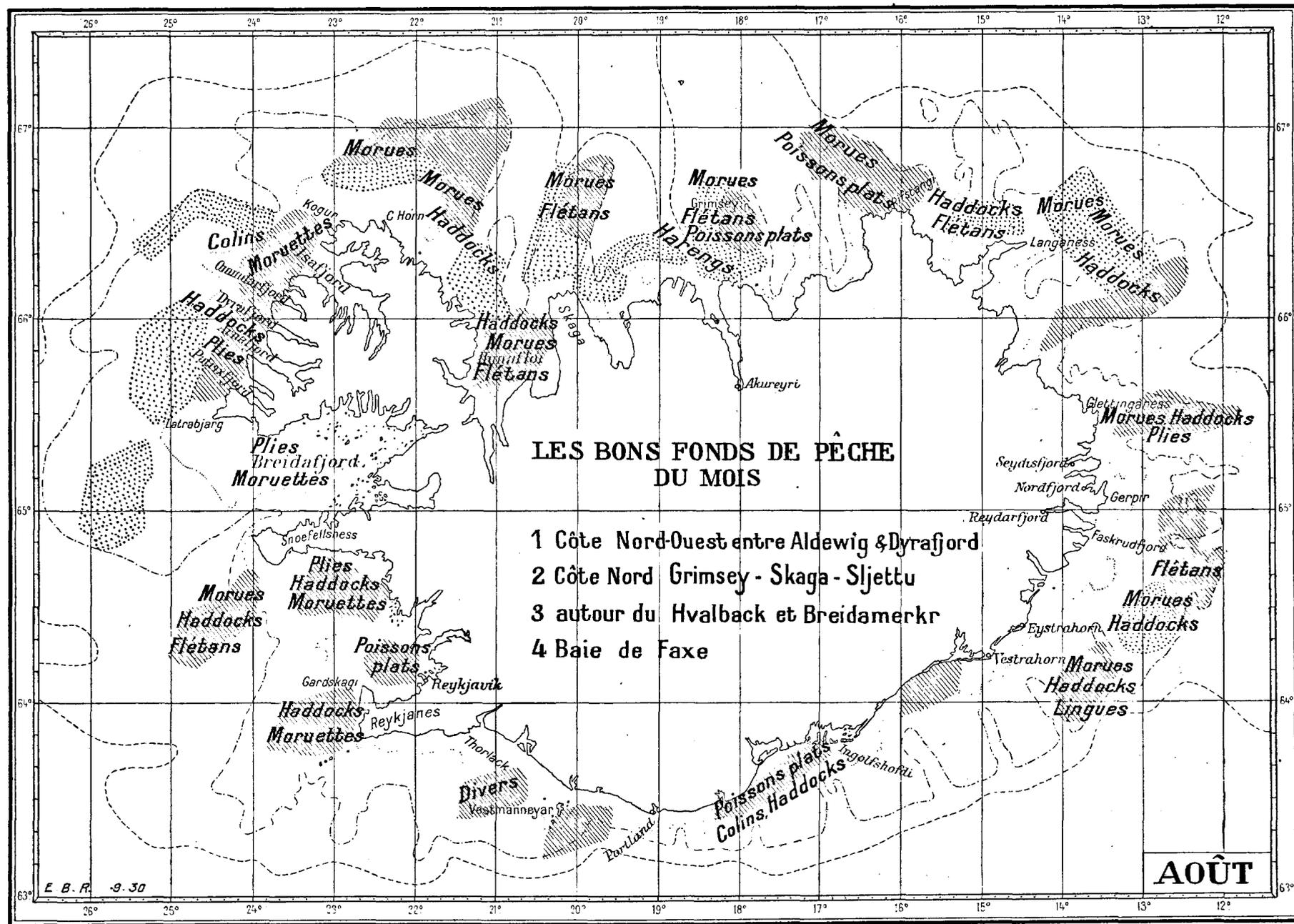
PLANCHE XX.

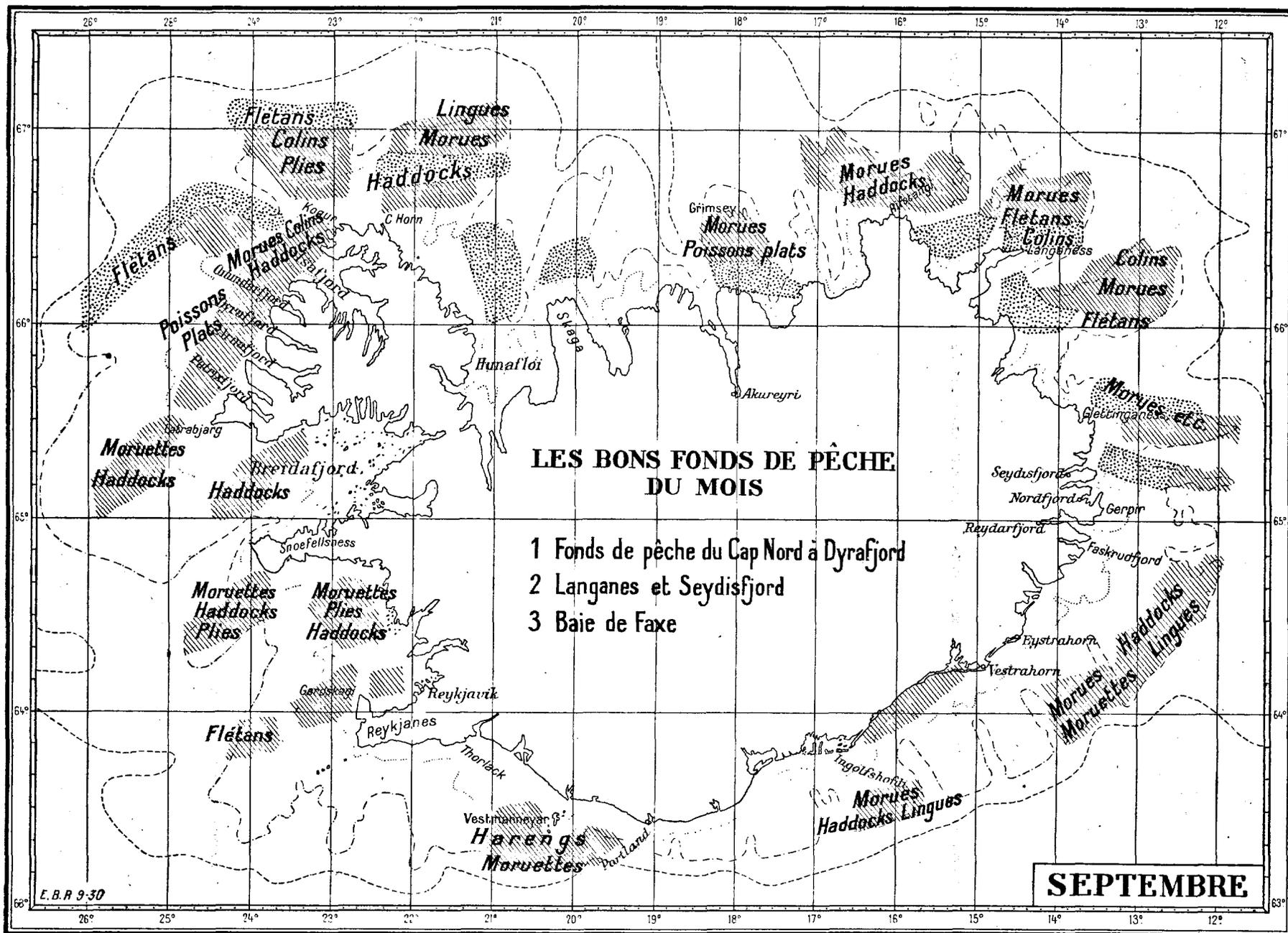
FIG. 118. — Les fonds de chalutage sur le plateau continental islandais.

..... Isothe 100 mètres.

———— Isothe 200 mètres.

———— Isothe 400 mètres.





Flétans
Colins
Plies

Lingues
Morues
Haddocks

Morues
Haddocks

Morues
Flétans
Colins

Colins
Morues
Flétans

Flétans

Morues
Colins
Haddocks

Morues
Poissons plats

Poissons
Plats

Moruettes
Haddocks

Haddocks

Moruettes
Haddocks
Plies

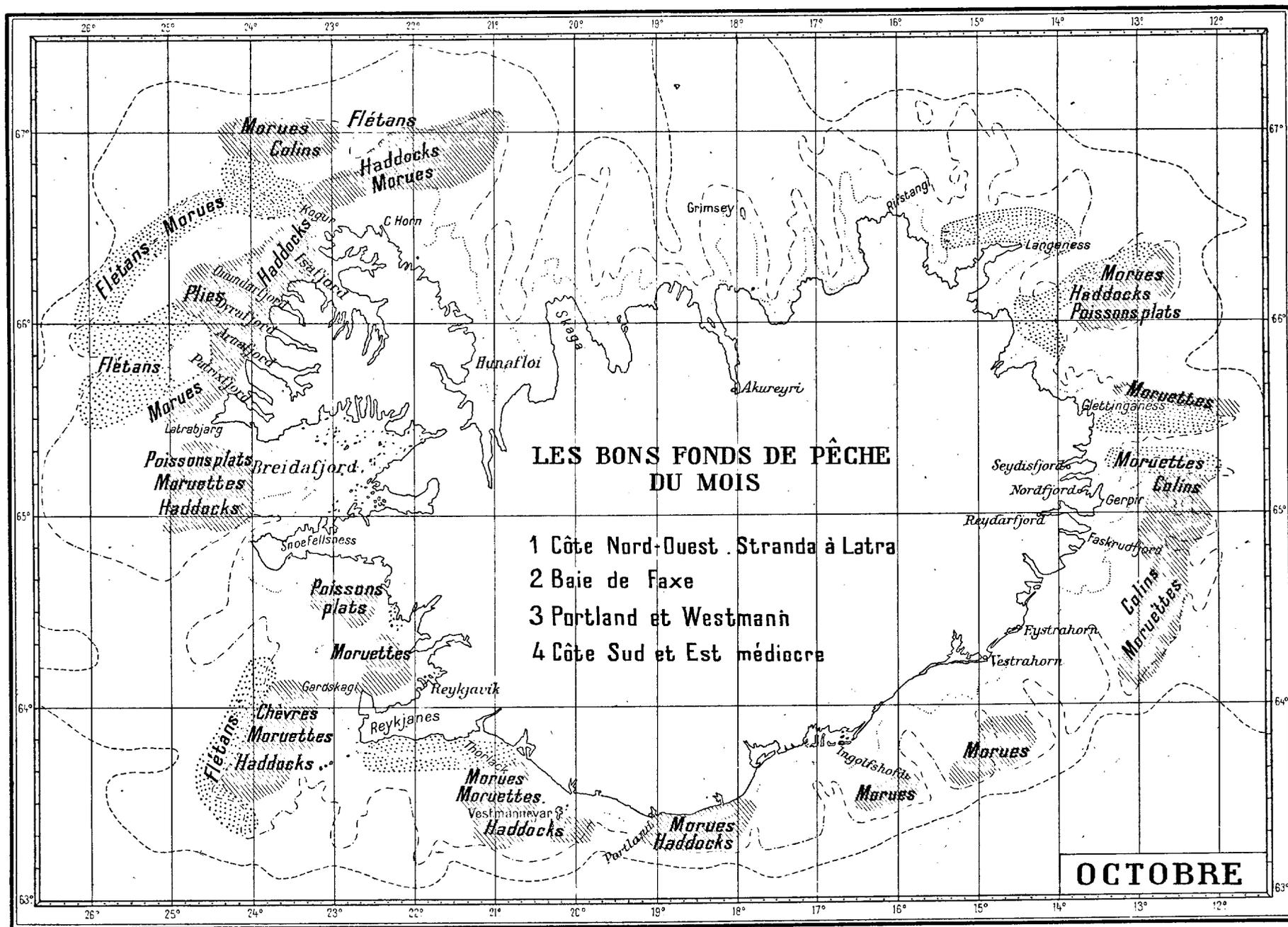
Moruettes
Plies
Haddocks

Flétans

Harengs
Moruettes

Morues
Haddocks
Lingues

Morues
Haddocks
Lingues
Moruettes



Morues
Colins
Flétans

Haddock
Morues

Flétans
Morues

Flétans
Morues

Flétans

Morues

Poissons plats
Moruettes
Haddock

Poissons plats

Moruettes

Flétans
Chèvres
Moruettes
Haddock

Reykjavik

Reykjanes

Chèvres

Morues

Moruettes

Haddock

Vestmannaeyri

Haddock

Portland

Morues

Haddock

Grimsey

Þrástangi

Langenness

Morues
Haddock
Poissons plats

Moruettes

Moruettes

Colins

Moruettes

Colins

Moruettes

Reyðarfjörður

Faskrudfjörður

Fystrahorn

Vestrahorn

Morues

Morues

Morues

Haddock

