

INFORMATIONS

sur les pêches étrangères et coloniales

/ LA PÊCHE AUX ILES SAINT-PAUL ET AMSTERDAM /

par E. AUBERT DE LA RÛE

/ Introduction. — La France possède dans la partie méridionale de l'océan Indien, à peu près à mi-distance entre l'Afrique du Sud et l'Australie, les deux petites îles de Saint-Paul et d'Amsterdam, qui sont parmi les régions les plus poissonneuses du globe. Malgré leur grand isolement et les parages tempétueux où elles se trouvent, de nombreuses générations de pêcheurs les ont fréquentées, d'une façon plus ou moins régulière, depuis plus de cent ans. L'une de ces îles a même été le siège, à quelques reprises différentes, de stations de pêche permanentes. /

Encouragée par les campagnes fructueuses entreprises au cours du siècle dernier, une société a tenté, voici quelques années, de créer à Saint-Paul un établissement de pêche, outillé plus particulièrement en vue de la préparation des conserves de langoustes. Les premiers résultats promettaient d'atteindre rapidement une production très intéressante, lorsqu'éclata, l'an dernier, sur cette île, une épidémie de béri-béri, qui décima en quelques semaines une partie de la population des pêcheurs qu'elle comptait. Ces tragiques événements nécessitèrent l'évacuation de Saint-Paul et l'entreprise, qui cependant s'annonçait prospère, semble devoir être abandonnée.

Ayant été chargé, en 1928 et en 1931, de deux missions consécutives aux îles Kerguelen, situées dans la même région, mais beaucoup plus au Sud, j'ai pu, à trois reprises différentes, m'arrêter aux îles Saint-Paul et Amsterdam et y séjourner pendant un certain temps. J'ai eu la chance de m'y trouver, précisément au moment de la création de la récente entreprise de pêche, d'y revenir lorsqu'elle se trouvait en pleine activité et d'y être enfin, il y a près d'un an, lorsqu'on décida d'évacuer Saint-Paul.

Un séjour récent à la Réunion, où l'on s'est toujours vivement préoccupé de la mise en valeur des îles Saint-Paul et Amsterdam, m'a permis d'y rencontrer un certain nombre de pêcheurs, qui fréquentaient autrefois ces îles et d'obtenir d'eux des renseignements fort intéressants sur leurs anciennes campagnes.

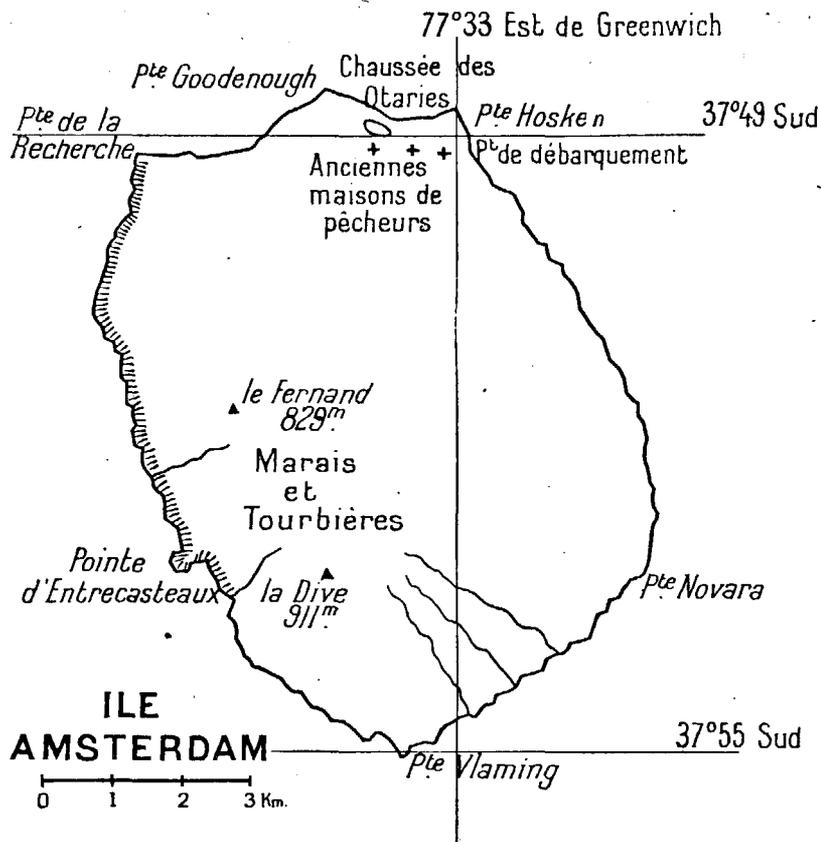
Je me propose donc d'étudier ici la pêche aux îles Saint-Paul et Amsterdam, depuis son origine jusqu'aux dernières campagnes, et d'en tirer quelques conclusions sur les possibilités et l'avenir de cette industrie.

Il m'a semblé intéressant de faire précéder cette étude d'une description géographique de ces deux îles, encore si peu connues du public, et de dire quelques mots de

INTRODUCTION GÉOGRAPHIQUE

Ile Amsterdam ou île de la Nouvelle-Amsterdam

Historique. — La découverte de l'île Amsterdam date déjà de plusieurs siècles. Elle remonte au voyage autour du monde de MAGELLAN. Après la mort du célèbre navigateur, ses compagnons, sous le commandement de Sébastien DEL CANO, rentraient en Europe, à bord de la « Victoria », lorsque, le 18 mars 1522, ils se trouvèrent en présence d'une île nouvelle, à peu près à mi-chemin entre l'Australie et le cap de Bonne-Espérance. Malgré tous leurs efforts, ils ne parvinrent pas à y aborder. En 1633,

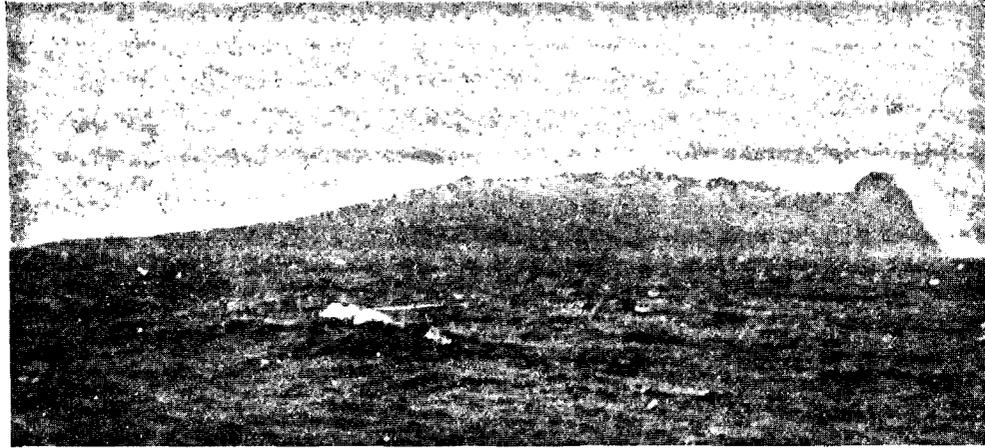


près de cent ans plus tard, le gouverneur VAN DIEMEN, se rendant à Java, passa en vue de cette île et lui donna le nom de son navire, nom qu'elle a conservé depuis lors.

Il semble que c'est au navigateur hollandais VLAMING, en 1696, que revient l'honneur d'avoir été le premier à débarquer sur l'île Amsterdam, de laquelle il ne rapporta du reste que fort peu de renseignements.

En 1792, D'ENTRECASTEAUX, à la recherche de l'expédition de La Pérouse, s'approcha de cette île, mais sans réussir à y débarquer. A cette époque cependant, l'île Amsterdam commençait déjà à recevoir, de temps à autre, la visite de quelques baleiniers et chasseurs de phoques, américains pour la plupart. Ce fut ensuite le tour, principa-

lement pendant la seconde moitié du siècle dernier, de nombreux pêcheurs créoles de La Réunion.



Ile de la Nouvelle-Amsterdam, vue du Nord.

Quelques expéditions scientifiques touchèrent également cette île; la plupart d'entre elles se heurtèrent à de grandes difficultés pour y débarquer et ne s'y arrêrèrent que quelques heures, à l'exception de Ch. VÉLAIN qui, en 1874, y demeura plusieurs jours et donna, le premier, une description fort intéressante de cette terre australe.

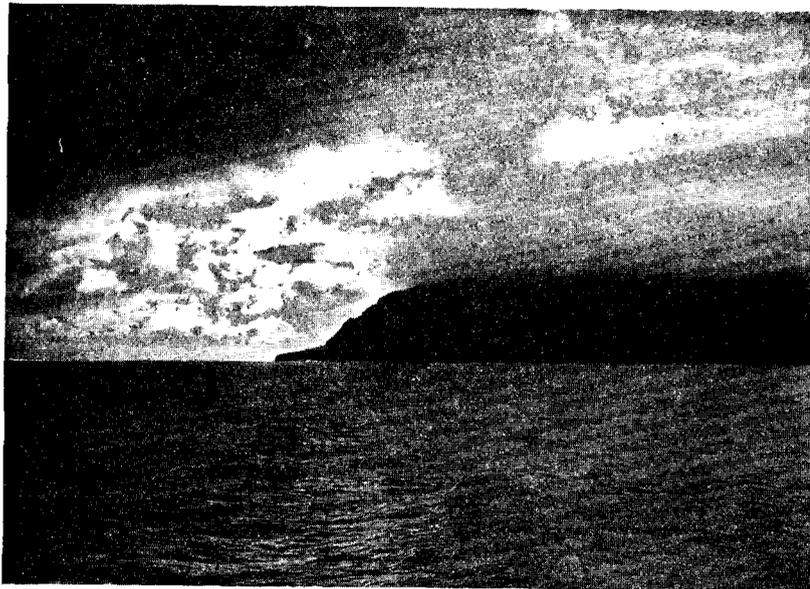


La côte orientale de la Nouvelle Amsterdam.

La première prise de possession de cette île par la France, ou plus exactement par le gouvernement de l'île Bourbon, date de 1843. En 1893, l'avisio « *Eure* » fut chargé d'aller y faire à nouveau acte de prise de possession et d'y établir un dépôt de vivres à l'usage des naufragés.

Description du pays. — L'île Amsterdam, située par 38° de latitude Sud et 70°30' de longitude Est, se trouve à environ 3.000 kilomètres au S.-E. de la Réunion. Sa forme rappelle sensiblement celle d'un quadrilatère, dont les côtés mesurent respectivement 6 et 9 kilomètres. Sa superficie peut donc être évaluée approximativement à une cinquantaine de kilomètres carrés.

Lorsqu'on aborde cette terre, par le Nord ou par le Sud, comme cela m'est arrivé en janvier et en avril 1931, on est frappé par sa forme dissymétrique très caractéristique. Elle se termine à l'Ouest par des falaises abruptes, atteignant 500 à 600 mètres



La côte méridionale de l'île Amsterdam.

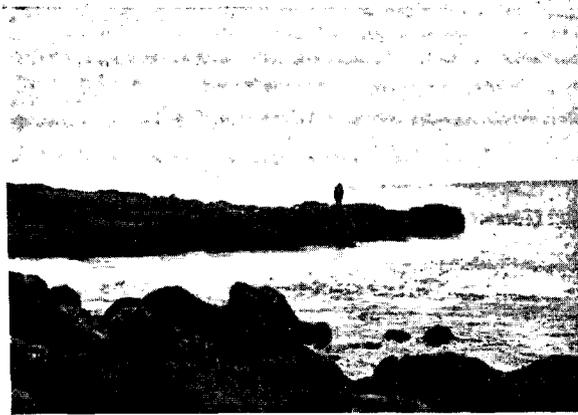
de haut, au pied desquelles la grande houle du large déferle avec fracas. Parfois, les vagues gigantesques que l'on rencontre dans ces parages produisent des embruns tels, que toute la côte occidentale paraît entourée de vapeurs, qui remontent lentement jusqu'au sommet de l'île, lui-même à peu près constamment caché par les nuages.

Le versant oriental, s'incline au contraire, en pente assez douce vers la mer et se trouve relativement abrité des grands vents d'Ouest, par suite de l'élévation de l'île qui approche de 1.000 mètres.

Les côtes, atteignant un développement d'une trentaine de kilomètres, sont peu découpées et n'offrent aucune baie. Le point le plus saillant du littoral est le roc d'Entrecasteaux, promontoire rocheux, qui s'avance un peu au large de la côte occidentale. Il n'existe autour de l'île aucun îlot, mais seulement quelques récifs à proximité des principaux caps.

L'île Amsterdam est entourée d'une ceinture de falaises à peu près ininterrompue, sauf dans sa partie N.-E., où s'étendent quelques grèves, dont la plus étendue a reçu

jadis le nom de « Chaussée des Otaries » (1). Dans l'Ouest, comme je l'ai indiqué, ces falaises sont très élevées et tombent à pic dans la mer, de telle sorte que toute la côte occidentale, exposée à la houle et aux vents dominants, est pratiquement inaccessible. Dans le reste de l'île, les falaises sont beaucoup moins hautes et ne dépassent guère, en moyenne, de 20 à 40 mètres. Leur partie inférieure est fréquemment encombrée par des éboulis, dont le remaniement par les vagues a permis la formation de quelques petites grèves, le long desquelles on parvient à débarquer, lorsque la mer n'est pas trop agitée, mais non sans difficulté cependant, par suite du ressac toujours assez violent.



Ile d'Amsterdam. — Point de débarquement.

L'emplacement de beaucoup le plus favorable pour aborder la Nouvelle-Amsterdam, est situé dans le N.-E. de l'île, un peu au Sud de la pointe Hosken. Cet endroit est malheureusement très difficile à distinguer du large, et ceci explique pourquoi tant de navigateurs, s'étant approchés de cette île sans parvenir à y débarquer, ont fini par lui créer la réputation d'être à peu près inabordable. En réalité, j'ai pu me rendre compte, ayant débarqué à trois reprises différentes sur cette île, et une fois notamment par très gros temps, que son accès est au contraire relativement aisé. Le point propice se trouvant dans le N.-E., est bien abrité des vents et de la houle de l'Ouest, qui règnent pendant la plus grande partie de l'année, mais se trouve, par contre, exposé aux vents d'Est, heureusement très rares sous ces latitudes.

Ce point de débarquement est formé par une coulée de lave, qui s'avance d'une quarantaine de mètres en mer, avec une largeur de 10 mètres environ, formant un véritable quai naturel, dominant à peu près de un mètre le niveau des flots. Tout autour de ce promontoire rocheux, dont la surface est très régulière, il y a plusieurs mètres d'eau, de sorte que les embarcations, même assez importantes, peuvent venir accoster sans la moindre difficulté.

(1) Les otaries, très nombreuses autrefois dans ces parages, y ont été activement chassées pour leur peau (loutre de mer). Elles sont devenues très rares actuellement et parmi les mammifères marins, ce sont surtout les éléphants de mer qui fréquentent maintenant les côtes de l'île Amsterdam.

De ce point, on pénètre facilement à l'intérieur de l'île. De vastes prairies s'étendent un peu partout, assez accidentées, surtout dans le Sud, où elles sont traversées par quelques torrents qui dévalent du haut de la montagne. Ces prairies sont parsemées de bouquets d'arbres. Amsterdam est en effet la seule île de tout l'Océan Indien austral à en posséder. Il s'agit d'une espèce robuste, ne dépassant pas 5 mètres environ, le *Phyllica arborea*, également connu sur l'île Tristan da Cunha dans l'Atlantique Sud.



Navire au mouillage, en face de la côte orientale de l'île Amsterdam.
Au premier plan, quelques *Phyllica*.

Le sommet de l'île, d'apparence tabulaire, est dominé par quelques pitons, dont le plus élevé atteint 911 mètres. Ce sont là, les vestiges d'un ancien cratère, car cette île est d'origine éruptive. L'activité volcanique est aujourd'hui tout à fait éteinte, mais on aperçoit encore sur les pentes de l'île, un certain nombre de petits volcans assez bien conservés. Les coulées de lave, qui s'en sont épanchées, renferment de nombreuses grottes, parfois assez spacieuses, et certaines d'entre elles ont servi autrefois d'habitations temporaires à des baleiniers et à des pêcheurs.

Ressources. — Je terminerai cette description de l'île Amsterdam, en disant quelques mots des ressources qu'est susceptible d'offrir cette île déserte. Celles de la pêche sont multiples et je me réserve d'y revenir plus loin. De grands troupeaux de vaches et de taureaux sauvages, que j'évalue à 1.000 ou 1.500 têtes au total, vivent en complète liberté sur l'île et descendent de quelques animaux introduits vers 1870, semble-t-il, par un créole de la Réunion, nommé HEURTAIN, qui vint lui-même s'établir comme colon, sur cette terre lointaine, pour y entreprendre l'élevage et des cultures.

Les graines, introduites autrefois par lui ont permis à certains légumes (choux, céleris, persil, etc., etc.), de se reproduire et j'en ai rencontré en différents points à

l'état sauvage. Il existe, je l'ai indiqué précédemment, plusieurs étangs et torrents, permettant de se procurer de l'eau potable. Comme la température est assez douce, la question du chauffage n'a qu'une faible importance.

Les laves basaltiques dont l'île est formée, fournissent une pierre toute indiquée pour les constructions. Les anciennes maisons de pêcheurs, dont j'ai retrouvé les vestiges dans le N.-E. de l'île, étaient toutes construites en blocs de laves et vraisemblablement recouvertes de chaume.

Ile Saint-Paul

Historique. — L'île Saint-Paul se trouve à 100 kilomètres environ au Sud de l'île Amsterdam, par 38°43' de latitude Sud et 77°30' de longitude Est. D'après certains récits, la découverte de cette île doit être attribuée au capitaine hollandais HARRICK CLAESZ de Hillegom, se rendant en 1617, de Texel à Batam, à bord du « *Zeewolf* ». Ce navigateur se serait trouvé soudain, par temps très brumeux, en présence d'une île nouvelle, qui ne figurait pas encore sur les cartes.

Cependant, un portulan d'EVERT GYSBERTHS, datant de 1559, mentionne déjà la présence, dans le Sud de l'Océan Indien, par 38° de latitude, d'une île du nom de « Sao-Paulo », ce qui permet de croire, qu'en réalité l'île Saint-Paul a été découverte par un navigateur portugais, qui lui laissa le nom de son navire.

VLAMING, en 1696, paraît avoir été le premier à la visiter. A la suite de ce voyage, l'île Saint-Paul, placée sur la route directe des navires se rendant à Java, reçut la visite de nombreux navigateurs. Des naufragés s'y réfugièrent à maintes reprises.

Différentes expéditions scientifiques s'y arrêterent, notamment la « *Novara* » en 1857 et la « *Valdivia* » en 1898. Toutes signalèrent la présence de pêcheurs sur cette île. C'est là que vint s'établir, en 1874, pendant plusieurs mois, la mission astronomique française, pour le passage de Vénus devant le soleil. Cette expédition, dirigée par le Commandant MOUCHEZ, comptait parmi ses membres Ch. VÉLAIN, auquel on doit une intéressante contribution à l'étude de la faune marine de Saint-Paul.

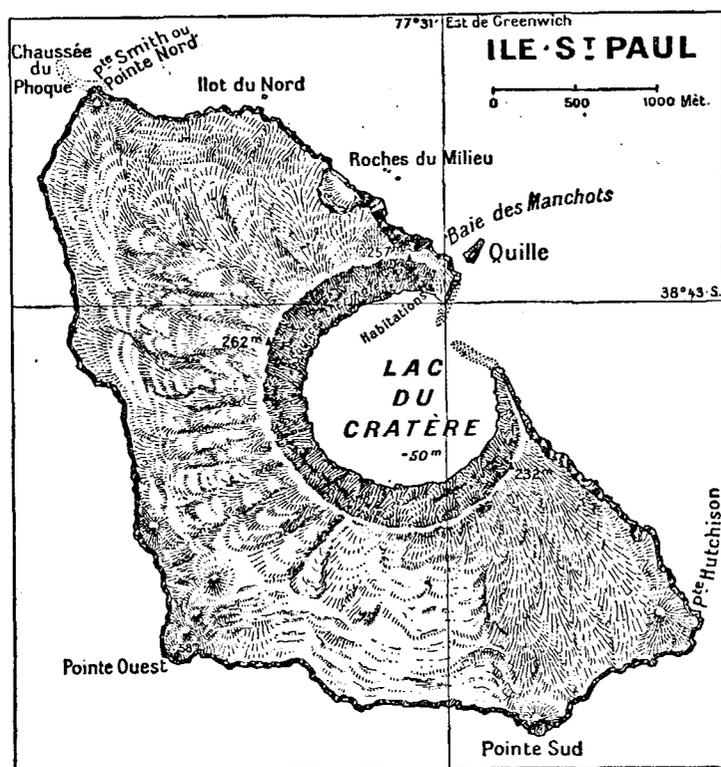
La France, ou plus exactement BOURBON, commença à s'intéresser à cette île en 1843, époque à laquelle des négociants de Saint-Denis, venaient de songer à installer là-bas des pêcheries. Le gouverneur de BOURBON chargea sur ces entrefaites le capitaine DUPEYRAT, de l'« *Olympe* », de prendre possession de Saint-Paul. De nombreux pêcheurs créoles vinrent s'y installer, et fondèrent alors un établissement, dont je reparlerai plus loin. Un petit détachement d'infanterie de marine tint même garnison, durant quelque temps, à Saint-Paul, mais fut rappelé en 1844, la métropole ne désirant pas ratifier cette prise de possession.

La prise de possession officielle, date de la croisière de l'« *Eure* », en janvier 1893.

Description. — Saint-Paul est le prototype des volcans insulaires et la forme très particulière de cette île, comparable à un cône surbaissé, n'a pas manqué d'attirer l'attention des premiers navigateurs qui la visitèrent.

L'île Saint-Paul a la forme d'un triangle, dont les côtés mesurent respectivement 3 et 5 kilomètres. Sa superficie est de 7 kilomètres carrés et le développement de ses côtes extérieures, ne dépasse guère une quinzaine de kilomètres.

A une époque relativement ancienne, bien antérieure à sa découverte, toute la partie orientale de l'île s'est effondrée sous les flots, ouvrant ainsi une large brèche dans la paroi du cratère central, que la mer n'a pas tardé à envahir, le transformant en un lac grandiose. Ce serait là un magnifique port naturel, si la passe permettant d'y accéder était un peu plus profonde. Large de 80 mètres, sa profondeur n'est que de 0 m. 80 à marée basse et ne dépasse guère 2 mètres lorsque la mer est haute.



Tel qu'il est, cet ancien cratère forme une vaste baie, à l'intérieur de laquelle les embarcations et les voiliers d'un faible tonnage, peuvent venir s'abriter de la houle; il permet d'aborder l'île avec une grande facilité, sauf cependant lors des tempêtes violentes, car le phénomène de la « barre », qui se produit alors à l'entrée de la passe, rend celle-ci très dangereuse à franchir. Il arrive également que cette barre se produise par temps très calme.

Les pentes du cratère, très abruptes, se dressent d'un seul jet jusqu'au sommet, haut de 250 mètres environ et dont le point culminant atteint 270 mètres. Les pentes extérieures de l'île, beaucoup plus douces, sont limitées par des falaises plus ou moins hautes, ayant en moyenne une trentaine de mètres. Le long de la côte orientale, de

part et d'autre de l'entrée du cratère, ces falaises sont plus élevées qu'ailleurs et atteignent 200 mètres.

En dehors du cratère, les côtes, peu découpées, n'offrent aucun abri et sont à peu près inaccessibles du fait de la houle.

Le long de la côte N.-E. de l'île, à une faible distance du rivage, se dressent quelques îlots (îlot Nord, roches du Milieu et la roche Quille) dont le plus important, la roche Quille, atteint 80 mètres de haut et surgit en face de l'entrée du cratère, qu'elle signale de loin.

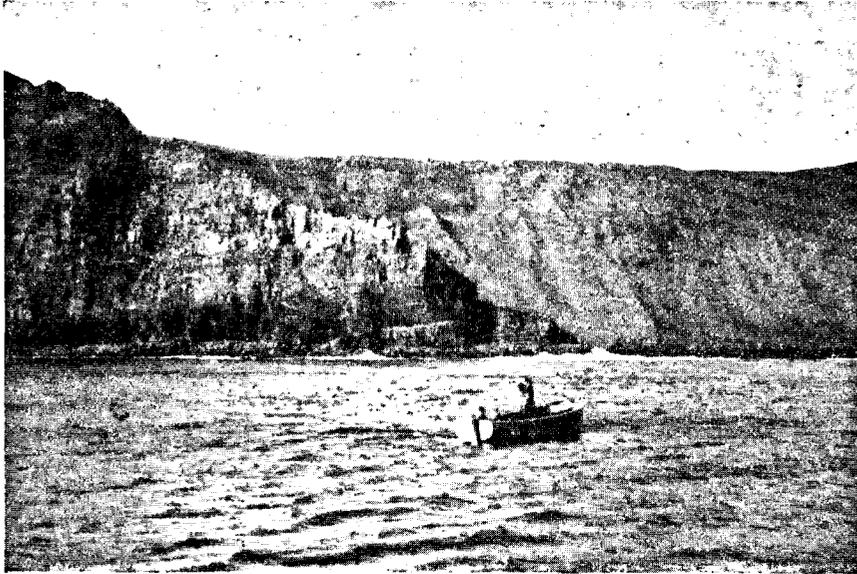


Le cratère de l'île Saint-Paul. A gauche, la station de pêche.

Les deux jetées qui limitent la passe, mesurent environ 200 mètres de long sur quelques dizaines de mètres de large; elles sont formées de galets énormes. Comme elles n'ont pas plus de 3 mètres de haut, il arrive, lors des raz de marée, qui sont fréquents, et au moment des tempêtes, que les vagues recouvrent ces deux digues naturelles et déferlent jusque dans le cratère.

Ressources. — L'île Saint-Paul, beaucoup moins étendue que la Nouvelle-Amsterdam, offre des ressources plus limitées. Les arbres manquent totalement et la végétation, de nature uniquement herbacée, est surtout formée de hautes herbes, rendant la marche très difficile. Il n'existe pas de bétail sauvage comme sur Amsterdam, mais par contre, les lapins abondent. L'eau douce est assez rare et manque même complètement à l'intérieur du cratère, où s'installent habituellement les pêcheurs. Ailleurs, je ne connais qu'une seule source permanente, mais elle est située à la partie sud de l'île, difficile à atteindre par conséquent, car il faut, pour s'y rendre, escalader le cratère. En dehors de cette source, alimentant un petit ruisseau, il existe, en différents endroits, mais toujours sur les versants extérieurs de l'île, quelques étangs temporaires.

Les sources existant à l'intérieur du cratère, sont cantonnées sur la rive nord, à proximité du rivage. ce sont des sources thermales, dont certaines atteignent une température proche de 100°. On peut donc y faire cuire facilement, comme je l'ai expérimenté, des aliments et en particulier des langoustes, qu'il est facile de prendre à la main sur les rochers voisins. Même une fois refroidie, l'eau de ces différentes sources est rarement buvable, car elle est en général fortement salée, du fait des infiltrations d'eau de mer.



Ile Saint-Paul.
Embarcation sur les lieux de pêche en face de l'entrée du cratère.

On ne doit donc guère compter sur ces sources du cratère, pour se procurer de l'eau potable. Tout au plus, certaines d'entre elles, peuvent-elles être utilisées pour laver le linge.

Comme le climat est très pluvieux, on peut, à l'aide de citernes, recueillir en abondance de l'eau de pluie. Dans la station de pêche qui fonctionnait au cours de ces dernières années, on se procurait l'eau potable, en distillant l'eau de mer.

Quelques mots sur le climat des îles Saint-Paul et Amsterdam

Il est intéressant de dire quelques mots sur le climat de ces deux îles, climat dont on paraît se faire en général une idée très fautive et qu'on se représente beaucoup plus froid et pénible, qu'il n'est en réalité. Essentiellement marin et très régulier, le climat est parfaitement sain.

Le climat de ces deux îles est certainement, de toutes les colonies françaises, celui qui se rapproche le plus du climat de la métropole. Il est en effet très comparable, à celui qui règne sur le littoral de la Bretagne.

La température moyenne annuelle de Saint-Paul est de $+ 12^{\circ}$ environ et celle de la Nouvelle-Amsterdam, très légèrement supérieure, de $+ 13^{\circ}$. Les températures extrêmes observées jusqu'à présent ont été respectivement de $+ 3^{\circ}$ et $+ 28^{\circ}$. Ce sont là des chiffres exceptionnels et l'on doit considérer que, d'une manière générale, le thermomètre oscille entre $+ 5^{\circ}$ et $+ 12^{\circ}$ en hiver (juin-septembre) et entre $+ 10^{\circ}$ et $+ 25^{\circ}$ pendant le reste de l'année.



Navire au mouillage,
à l'abri de la côte orientale de l'île Saint-Paul.

Il ne gèle donc jamais sur ces deux îles, du moins au voisinage de la mer. Sur la Nouvelle-Amsterdam, qui atteint une altitude de près de 1.000 mètres, il est certain que la température doit s'abaisser en montagne au-dessous de zéro durant l'hiver.

Les pluies sont très fréquentes et s'observent au cours de plus de 300 jours par an. Ce sont souvent des pluies d'une extrême violence. La neige est pratiquement inconnue à Saint-Paul, mais tombe en abondance, en hiver, dans les parties élevées de l'île Amsterdam, où elle disparaît au printemps.

L'humidité atmosphérique est considérable et la brume très fréquente. Il arrive assez souvent que le temps soit beau au large, mais que les deux îles disparaissent en partie dans les nuages.

Ce qu'il y a de plus désagréable, c'est le vent, qui souffle d'une manière à peu près constante, suivant une direction dominante, variant entre le N.-W. et le S.-W. Ces vents, d'une grande violence, atteignent une force inouïe lors des tempêtes, qui surgissent deux ou trois fois par semaine.

J'ai mesuré, à différentes reprises, la température de la mer autour de ces deux îles, entre les mois d'octobre et d'avril, c'est-à-dire pendant la saison chaude, et j'ai constaté

qu'elle variait entre 12° et 14°. Il s'agit là d'une température relativement basse, étant donné la latitude sous laquelle on se trouve et qui s'explique par l'afflux des eaux froides venant du bassin polaire.

Les ressources de la pêche

Les poissons que l'on rencontre dans les eaux de Saint-Paul et d'Amsterdam, sont aussi nombreux que variés. L'un des plus fréquents, se tenant généralement en surface, est le *Mendosoma elongatum*, ou « poisson bleu », car telle est sa teinte lorsqu'il sort de l'eau, mais il devient ensuite rapidement gris. Sa forme rappelle un peu celle d'une dorade et sa chair, très sèche, est peu agréable à manger. Elle fournit par contre une *boëtte* excellente, pour la pêche des autres poissons et des langoustes.



Un tazard de belle taille (1 m. de long) pêché à Saint-Paul.

L'espèce la plus recherchée des pêcheurs est le *Cheilodactylus fasciatus*, communément désigné sous le nom de « fausse-morue ». Il s'agit là d'un gros poisson, pouvant atteindre 50 centimètres de long.

Le « tazard », ainsi nommé par les pêcheurs, est un grand poisson, atteignant un mètre de long. Sa chair rappelle un peu celle du thon. Les anciens pêcheurs le salaient et le séchaient comme les fausses-morues; ainsi préparé, il possède un goût rappelant assez celui du snoock de Norvège.

Un autre poisson, très fréquent, appelé « poisson de fond » ou « cabot » est certainement le plus volumineux de tous. Certains pèsent plusieurs dizaines de kilos. Armé d'une puissante mâchoire, ce poisson, le *Labris hecataia*, est un grand destructeur de langouste. Dans l'estomac de certains d'entre eux, j'ai retrouvé des langoustes entières. Il est intéressant de noter, à ce propos, que ce poisson n'est pas le seul ennemi des langoustes; les fausses-morues en détruisent des quantités considérables, mais ne s'attaquent qu'aux jeunes, lorsqu'elles ont la taille d'une grosse crevette. Les manchots se nourrissent également de jeunes langoustes, mais ce n'est certes pas une raison pour

les massacrer, comme les font les pêcheurs. Du reste, cet état de chose dure depuis fort longtemps, et il ne semble pas que cela ait empêché les langoustes de pulluler.

Indépendamment des quelques grosses espèces de poissons que je viens de décrire, on en trouve plusieurs autres, de plus petite taille, en particulier une sorte de rouget.



Une fausse-morue pêchée par M^{me} E. Aubert de La Rüe
à Saint-Paul.

Les pieuvres sont assez fréquentes et les pêcheurs en prennent parfois dans les casiers à langoustes. Il en est de même des crabes, qui sont en général assez petits.

Contrairement à ce qui a été dit, on ne trouve aucun homard autour de ces îles, mais exclusivement des langoustes. Il s'agit du *Jasus lalandei*, qui est l'espèce que l'on pêche au Cap. Cette langouste, rougeâtre lorsqu'elle est vivante, est plutôt petite et les plus grosses ne pèsent pas plus de 1 kilo ou 1 kg. 500.

Les huîtres manquent totalement le long des rochers du littoral; il en est de même des moules, mais on rencontre par contre un certain nombre de coquillages comestibles (patelles, bulots, etc.).

Historique de la pêche aux îles Saint-Paul et Amsterdam

La chasse aux otaries, aux phoques et aux baleines. — Les premières campagnes de pêche à ces îles australes remontent à la fin du XVIII^e siècle. Elles avaient alors pour but principal la chasse aux mammifères marins, que l'on recherchait, les uns pour leur peau, les autres pour l'huile que l'on retirait de leur graisse et qui était très employée pour l'éclairage, avant l'emploi du pétrole.

La plupart de ces anciennes campagnes étaient entreprises par des phoquiers et des baleiniers américains. Un peu plus tard, entre 1820 et 1840 notamment, les baleiniers français fréquentèrent à leur tour en assez grand nombre les mers australes et en particulier les parages de Saint-Paul et d'Amsterdam. En décembre 1837, un navire de guerre, l'« *Héroïne* », commandant CÉCILLE, chargé d'une longue campagne dans les mers du Sud (1837-1839), en vue de protéger les baleiniers français qui s'y trouvaient alors, fit une escale à ces îles.

Il est intéressant de rappeler qu'en 1792, un Français, le capitaine PÉRON, de Brest, se trouvait déjà sur l'île Saint-Paul, où il séjourna pendant plus de quarante mois consécutifs, se livrant à la chasse aux phoques et aux otaries. Ses mémoires contiennent des renseignements fort intéressants sur la manière dont se pratiquait alors cette industrie.

Le phoque à fourrure, que l'on chassait autrefois sur ces deux îles, pour sa peau (loutre de mer), était une otarie (*Otaria ursina*). Vers 1800, ces animaux venaient chaque année, au nombre de plusieurs centaines, mais cinquante ans plus tard, ils étaient devenus très rares, du fait de la chasse inconsidérée qu'on leur livrait. Le phoque, dont on retirait l'huile, est souvent désigné dans les anciens récits sous le nom de « veau marin ». Il s'agit certainement là de l'éléphant de mer (*Macrorhinus leoninus*), chassé actuellement plus au Sud, en particulier aux îles Kerguelen et en Géorgie du Sud. Les macrorhines continuent à fréquenter de nos jours l'île Saint-Paul et surtout la Nouvelle-Amsterdam, où ils sont en toute sécurité, puisque cette dernière est complètement délaissée des pêcheurs depuis de longues années. Ces phoques viennent cependant moins nombreux qu'autrefois, où on en comptait, paraît-il, des troupeaux de 800 à 1.000, pendant l'été austral.

Quant aux baleines, qui fréquentaient anciennement ces parages, elles venaient, à l'inverse des phoques, surtout pendant la période d'hiver, de mai à octobre, où elles étaient très abondantes jusque vers 1860, en particulier les baleines franches.

On les chassait au harpon, au large de ces deux îles et, après les avoir tuées, on les échouait le long du rivage pour les dépecer et procéder à la fonte de la graisse. On retirait alors d'une baleine franche, environ soixante barils d'huile. Après avoir été très florissante, vers le milieu du siècle dernier, autour de ces îles, la chasse à la baleine y est maintenant tout à fait abandonnée et se pratique beaucoup plus au Sud, sur une très grande échelle, dans l'océan Antarctique.

Le déclin de la chasse au phoque et à la baleine, aux îles Saint-Paul et Amsterdam, coïncide assez exactement, avec le développement de la pêche sur ces deux îles.

S'il faut en croire d'anciens récits, ce serait l'équipage d'un baleinier français, au mouillage devant l'île Saint-Paul, en 1840, qui aurait découvert le premier la présence

d'un banc de poissons, d'une très grande richesse. Le bruit de cette découverte ne tarda pas à se répandre à l'île Bourbon, où des négociants de Saint-Denis, et notamment un nommé CAMIN, décidèrent de créer sur cette île, une station de pêche, destinée à ravitailler régulièrement leur pays en poissons salés; ceux-ci, pensaient-ils, seraient certainement préférables aux morues, que l'on faisait alors venir de Terre-Neuve et qui n'arrivaient à destination, qu'après un voyage de sept ou huit mois.



Île Amsterdam. — Eléphants de mer sur la chaussée des Otaries.

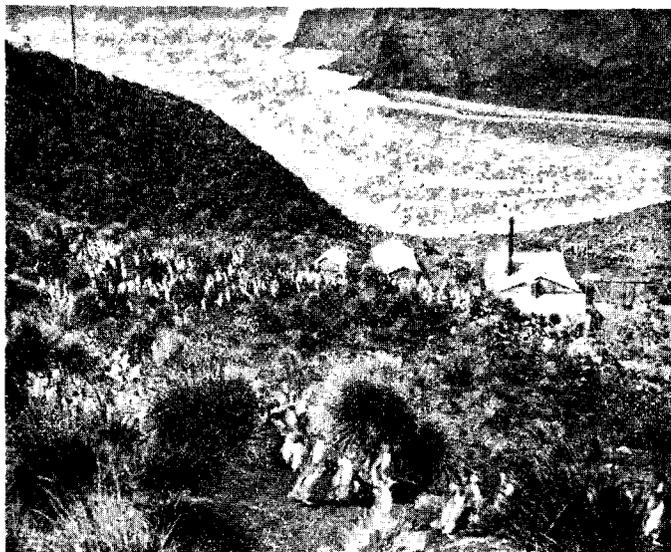
Ayant intéressé le gouvernement de l'île à leur projet, ainsi que je l'ai mentionné plus haut, ces négociants créoles fondèrent, en 1843, une société intitulée « *Compagnie pour les îles Saint-Paul et Amsterdam* ».

Une soixantaine de pêcheurs, sous la direction d'un capitaine au long cours, A. MIEROSLAWSKI, d'origine polonaise, se rendirent peu de temps après à l'île Saint-Paul, à bord de l'« *Olympe* ». Aussitôt arrivés, ils se mirent au travail, firent des travaux de terrassement, ouvrirent une carrière et construisirent un petit village, en même temps qu'ils aménageaient quelques jardins pour se procurer des légumes.

Ravitaillée d'une manière régulière, cette station subsista pendant une dizaine d'années. Voici quelques extraits d'un rapport publié autrefois par le directeur de l'entreprise : « Le poisson qu'on trouve à Saint-Paul et Amsterdam abonde toute l'année; mais ce n'est que depuis octobre jusqu'en avril que la pêche se fait avec avantage; d'abord à cause des chances de mauvais temps auquel on est exposé dans l'autre saison, et par suite des habitudes propres à ce poisson, qui alors l'empêchent de mordre à la ligne. Il est moins affamé depuis mai jusqu'en juillet car il peut se nourrir en mangeant de baleine (petites chevrettes rouges). Il ne faut pas songer à se servir de filets, le goémon qui entoure les îles Saint-Paul et Amsterdam devient si fort

et si long qu'il s'oppose à tout essai avantageux sous ce rapport. Il faut remarquer que cette impossibilité de pêcher autrement qu'à la ligne est une garantie contre la destruction du poisson » (1).

Il existe, comme je l'ai montré, différentes espèces de poissons autour de ces îles; l'espèce la plus commune était autrefois désignée des pêcheurs, sous le nom de « morue ». L'aspect de cette morue diffère du reste assez de celle de Terre-Neuve, mais sa chair s'en rapproche énormément. L'opération la plus difficile de la pêche, d'après les anciens pêcheurs, était de retirer le hameçon, car le poisson possède sur le dos une longue rangée d'épines, et blesse souvent les pêcheurs en se débattant. Les blessures ainsi produites étaient extrêmement difficiles à guérir.



La station de pêche de Saint-Paul
avec les manchots revenant de la mer.

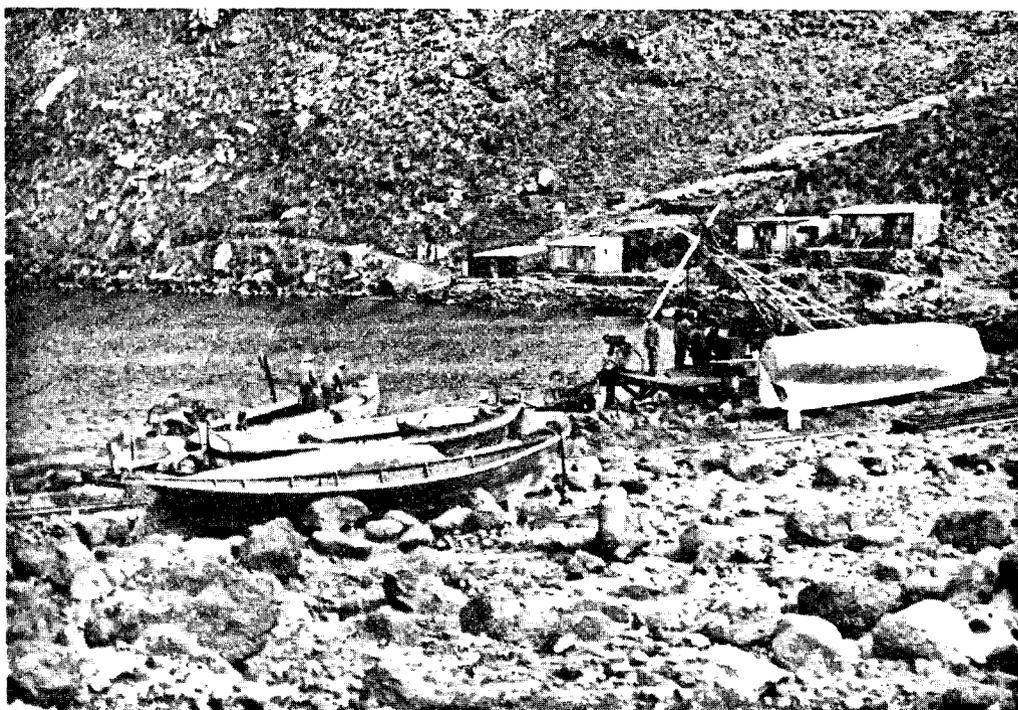
On prenait autrefois, au cours d'une saison, environ 40.000 poissons, qui étaient séchés et salés sur place et expédiés à la Réunion, où ils étaient vendus à raison de 50 francs les 100. Les créoles appréciaient énormément ces morues de Saint-Paul et d'Amsterdam, qu'ils achetaient sous le nom de « Morue de la mer des Indes », de « Bonne morue de Saint-Paul » ou encore de « Poisson d'Amsterdam ».

Ce premier établissement permanent fonctionna pendant une dizaine d'années, puis fut arrêté. Les Réunionnais ne se désintéressèrent pas pour cela de ces deux îles et organisèrent alors, des campagnes de pêches annuelles, qui se poursuivirent d'une manière très régulière jusque vers 1914. Parmi les armateurs de La Réunion qui prirent part à ces campagnes fructueuses, il faut citer surtout les noms de HERMANN, MICHEL, FLEURIÉ. Ce dernier est même enterré à Saint-Paul et sa tombe repose à proximité de la station de pêche actuelle.

(1) A. MIEROSLAWSKI. — Nouveaux détails sur l'île Saint-Paul, octobre 1846.

Les pêcheurs créoles quittaient généralement La Réunion dans les premiers jours de septembre et mettaient, en moyenne, de quinze à vingt jours, pour se rendre en goëlette jusqu'à l'île Saint-Paul.

Parvenues en face de l'île, les goëlettes étaient alors déchargées et des embarcations transportaient à terre tout leur chargement, formé principalement de sel et de provisions. Une fois sur lest, les voiliers profitaient de la marée haute pour franchir la passe et pénétrer dans le cratère; là, ils étaient ancrés et solidement amarrés au rivage, pendant la durée de la campagne (1).



Embarcations utilisées pour la pêche à la langouste à l'île Saint-Paul.

Il est arrivé cependant, que certains voiliers se soient perdus, en s'échouant au moment de franchir la passe. D'autres, mouillés à l'intérieur du cratère, et qui paraissaient à l'abri, ont eu leurs amarres rompues, à la suite des rafales de vent extrêmement violentes, descendant brusquement du sommet de l'île et formant des tourbillons dangereux à l'intérieur de la baie. Néanmoins ces accidents étaient relativement rares, étant donné le grand nombre de goëlettes qui fréquentèrent cette île.

Les pêcheurs demeuraient à Saint-Paul de deux à quatre mois, le temps nécessaire de prendre et de préparer leur chargement de poissons. Ils utilisaient comme logement des maisonnettes en pierres, recouvertes de chaume, probablement celles construites

(1) A Saint-Paul, la mer marne normalement de 80 à 90 centimètres. Les grandes marées peuvent atteindre jusqu'à 2 mètres.

en 1843, qu'ils remirent en état. Des citernes leur permettaient de se procurer de l'eau douce; la plupart de ces pêcheurs avaient soin, en outre, de planter quelques légumes, de manière à ne pas vivre exclusivement de salaisons et d'éviter ainsi le scorbut ou le béri-béri.

La pêche avait lieu au moyen de petites embarcations et se pratiquait dans le cratère lui-même ou plus généralement le long des côtes extérieures de l'île. On se servait simplement de lignes, en employant comme appât, la chair d'un poisson très commun, le « bleu ». Les poissons que l'on recherchait étaient la fausse-morue, le cabot et le tazard, ces deux derniers se prenant en général par des fonds de 15 à 25 mètres.



Vue d'ensemble des pêcheries de l'île Saint-Paul.

Un homme parvenait facilement à prendre à lui seul 300 à 400 (1) « morues » par jour, ce qui faisait au total 1.200 poissons par goëlette et par jour. Il était même possible d'en prendre davantage, mais on était limité par la préparation, plus longue que la pêche elle-même. Une fois pêché, le poisson était traité de la manière suivante : la tête était coupée et le ventre ouvert à l'aide d'un couteau; on le vidait avec précaution de manière à conserver le foie, que l'on faisait fondre ensuite, pour obtenir une huile tout à fait comparable à l'huile de foie de morue. Les langues étaient également retirées et salées à part, car elles constituaient un met très recherché à la Réunion.

Ainsi préparé, le poisson était salé puis séché. Avant d'être livrées au commerce, les fausses-morues, constituant la plus grande partie de la pêche, étaient pressées, afin d'être débarrassée d'une partie de l'huile contenue dans leur chair.

(1) Des essais faits en 1931 ont montré qu'un pêcheur expérimenté pouvait capturer 500 « morues » par jour.

Les pêcheurs créoles pratiquaient également, mais d'une manière tout à fait subordonnée, la pêche à la langouste, dont ils conservaient simplement les queues dans du sel.

J'ai rappelé surtout les campagnes de pêche qui se sont succédées à l'île Saint-Paul, et dont l'une des dernières, avant la guerre, fut celle du « *Rêve* », armé par M. MICHEL, de Saint-Denis-de-la-Réunion, en 1913.

L'île Amsterdam, ne possédant pas de baie abritée, susceptible d'offrir un refuge aux navires, a été beaucoup moins fréquentée par ces anciens pêcheurs, qui s'y arrêtaient cependant de temps à autre, généralement au retour, afin de compléter leur chargement. Vers 1880, quelques pêcheurs créoles s'y établirent à terre, pendant un certain temps, et construisirent quelques maisons, en même temps qu'ils installèrent une voie Decauville, entre le point de débarquement, que j'ai décrit précédemment et leur logement. J'ai retrouvé également, sur le quai de débarquement, des morceaux de fer, rivés dans le roc, qui avaient certainement été placés là autrefois, pour hisser les embarcations à terre, au retour de la pêche.

Je terminerai cet aperçu des anciennes campagnes de pêche aux îles Saint-Paul et Amsterdam en rappelant, qu'en 1923, un voilier de l'île Maurice, la « *Wanetta* », se rendit à Saint-Paul, dans le but de reprendre les campagnes de pêches, suspendues depuis la guerre. Le poisson, destiné au marché de la Réunion, mal préparé, ne se vendit pas bien, de sorte qu'à la suite de cet échec, l'entreprise n'eut pas de suite.

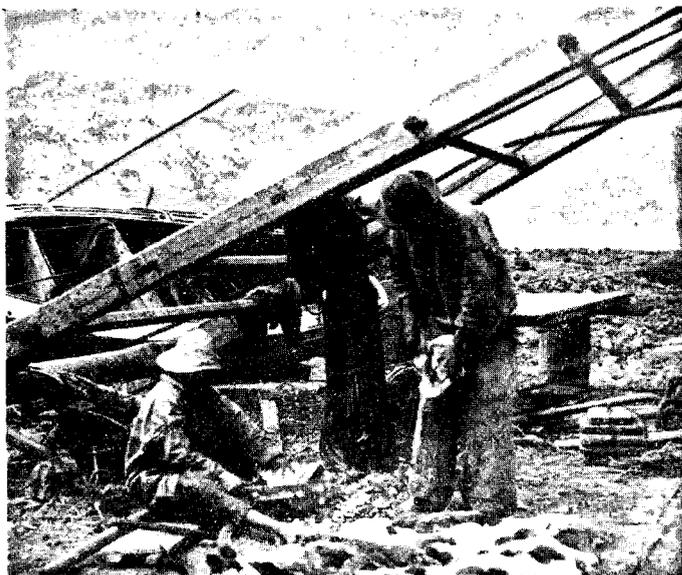
La pêche aux langoustes

Les îles Saint-Paul et Amsterdam furent données en concession, il y a une trentaine d'années, jusqu'en 1943, à MM. R. et H. BOSSIÈRE, s'occupant de la mise en valeur de l'archipel de Kerguelen, qui leur avait également été concédé antérieurement. Ceux-ci créèrent alors la « Compagnie Générale des Iles Kerguelen, Saint-Paul et Amsterdam », dont le siège, après avoir été longtemps au Havre, fut transféré à Paris, voici quelques années. Jusqu'en 1928, cette société s'occupa exclusivement des Kerguelen, négligeant Saint-Paul et Amsterdam. Dans le courant de l'année 1928, elle décida de créer une société filiale intitulée « La Langouste Française », dans le but de tirer parti des ressources multiples qu'offre la pêche à l'île Saint-Paul.

Un certain nombre de pêcheurs bretons, à la tête desquels se trouvait M. PRESSE, s'y rendirent en octobre 1928 et créèrent, en l'espace de quelques semaines, sur cette île, déserte à leur arrivée, un établissement relativement important, comportant une usine très bien équipée, en vue de la préparation des conserves de langoustes. Des locaux d'habitation furent aménagés. Cette station se dresse sur la rive Nord du cratère et se trouve dominée par un pylone de T.S.F., lui permettant de communiquer avec le reste du monde.

Au cours des quelques campagnes de pêches qui se sont succédées entre 1928 et 1931, l'établissement de Saint-Paul comptait une population d'environ 120 habitants. Parmi ceux-ci, une vingtaine venaient d'Europe, pour la plupart de Bretagne, tandis que les autres étaient des indigènes de Madagascar, les uns de la région de Tananarive, les autres des environs de Farafangana (Antaïmoro).

Un bon nombre de ces pêcheurs se trouvaient à Saint-Paul avec leur femme, certains même étaient accompagnés de leurs enfants. La station était dirigée par M. PRESSE, que je suis heureux de pouvoir remercier ici de l'aimable hospitalité qu'il ma réservée lors de mes différents séjours à Saint-Paul. Il y avait en outre un radio-télégraphiste. La petite colonie ne comptait malheureusement aucun médecin.



Pêcheurs dépouillant des manchots pour garnir les casiers servant à la pêche des langoustes.

Pendant les deux premières années, le personnel des pêcheries était amené, en octobre, par l'« Austral », navire-usine venant du Havre, par Durban et Tamatave, et se rendant de là aux îles Kerguelen, pour la chasse aux phoques. Après avoir terminé sa campagne de chasse, l'« Austral » repassait à Saint-Paul, en mars, et les pêcheurs, ne disposant d'aucun autre navire, étaient alors obligés d'arrêter brusquement leurs opérations, d'embarquer les conserves fabriquées pendant la saison et de prendre eux-mêmes passage sur ce navire pour regagner Madagascar ou l'Europe. Quelques gardiens restaient seulement à Saint-Paul, pour assurer l'entretien de l'usine durant les mois d'hiver.

La grosse question, pour une entreprise de ce genre, était celle des transports; elle fut résolue en 1931, époque à laquelle la « Langouste Française » fit l'acquisition d'un cargo de 1.500 tonnes, le S/S « Ile Saint-Paul », destiné à assurer désormais une liaison régulière, tous les trois mois, entre Madagascar et les lieux de pêches. Ce navire allait permettre d'effectuer la traversée en une dizaine de jours, à la vitesse moyenne de neuf nœuds. Il fit son premier voyage en 1930.

La troisième campagne, celle de 1930-1931, s'annonçait très prospère, lorsque brusquement, au mois de mars de l'année dernière, éclata une épidémie dont furent

victimes plus de trente Malgaches, en l'espace de quelques semaines. Le navire de la société se trouvait à ce moment à Madagascar, aussi ce fut, une fois de plus, l'« Austral » qui vint de Kerguelen porter secours aux pêcheurs de Saint-Paul. A bord de ce navire se trouvait fort heureusement un excellent médecin, le Docteur LARRAZET qui n'eut pas de peine à reconnaître immédiatement que la maladie sévissant à Saint-Paul n'était autre que le béri-béri.



Les habitations des pêcheurs et l'usine à l'intérieur du cratère de l'île Saint-Paul.

En l'absence de vivres frais, en quantité suffisante, le seul remède en l'occurrence, il n'y avait d'autre solution que d'évacuer complètement l'île, ce qui fut fait immédiatement.

Depuis ces événements, qui se déroulèrent il y a près d'un an, aucune nouvelle campagne n'a été entreprise et n'est même en vue.

Comment se pratique la pêche et la préparation des conserves de langoustes à l'île Saint-Paul

Les lieux de pêche correspondent aux côtes extérieures de l'île, où les langoustes pullulent littéralement. On en rencontre également à l'intérieur du cratère, mais en moins grand nombre. Etant donné le peu d'étendue de l'île et le faible développement de ses côtes, les lieux de pêches sont naturellement assez restreints. Comme les langoustes ne se tiennent jamais par des fonds de plus de 100 mètres, c'est en bordure immédiate du rivage qu'on les pêche, dans une zone qui n'a guère plus d'un kilomètre

de large, car au-delà, la profondeur de la mer augmente brusquement d'une façon considérable. La plate-forme sous-marine qui entoure Saint-Paul est un peu plus développée le long de la côte orientale qu'ailleurs, grâce aux matériaux accumulés là, lors de l'affaissement qui a affecté autrefois cette partie de l'île.

La pêche se pratique au moyen d'embarcations à moteur, montées par trois ou quatre hommes, qui se rendent à la pêche chaque fois que le temps le permet. On a du reste remarqué, que lorsque la mer est mauvaise, le rendement de la pêche est très inférieur. La langouste « ne travaille pas » disent les pêcheurs, qui remontent alors leurs casiers à peu près vides.



Ile Saint-Paul. — Manipulation des langoustes devant l'usine.

On utilise pour cette pêche des casiers métalliques, dans lesquels on place comme appât des dépouilles de manchots, ce qui nécessite chaque jour le massacre d'environ 400 manchots, que l'on se procure, en les assomant à coups de bâtons, dans la grande « rockerie » établie sur les pentes de l'île, près de la station. Si la pêche devait reprendre, comme il faut le souhaiter, il serait bon d'interdire cette pratique, en recommandant aux pêcheurs d'épargner ces manchots, et de se servir de préférence comme « boîte » de poissons comme on le fait au Cap de Bonne-Espérance.

Les casiers sont descendus au fond de la mer, généralement par des fonds variant de 15 à 30 mètres. Chaque embarcation dispose d'une douzaine de casiers; lorsque le dernier est placé, on commence aussitôt à remonter le premier, car ils se remplissent généralement en fort peu de temps, tellement les langoustes sont nombreuses. Les embarcations sont toutes munies d'un treuil, actionné par le moteur, permettant de remonter très rapidement les casiers pleins.

Aussitôt pêchées, les langoustes sont transportées à l'usine, ce qui demande peu

de temps, car les lieux de pêche les plus éloignés ne sont même pas à une heure de distance de la station. Là, les langoustes sont débarquées et placées dans des corbeilles métalliques, que l'on transporte aussitôt dans les appareils servant à la cuisson. Aussitôt après cette opération, qui dure quelques minutes, on détache les queues, on les décortique, tout en ayant soin de retirer soigneusement l'intestin. La chair de la queue, qui seule est employée dans la préparation des conserves, est ensuite rincée et enfin mise en boîtes. Afin qu'elle ne noircisse pas, la chair de la langouste est isolée du métal de la boîte, par une feuille de papier sulfuré. Une fois remplies, les boîtes sont serties automatiquement et stérilisées dans des autoclaves, puis mises en caisses de 100 pour l'exportation.



Ile Saint-Paul. — A l'intérieur de l'usine, les femmes malgaches mettant en boîtes les queues de langouste après la cuisson.

Il ne s'écoule en général que quelques heures, entre l'instant où la langouste est pêchée et celui où elle est mise en boîte. Il est en effet de toute importance que le produit de la pêche soit traité le jour même. Au cours des bonnes journées, on parvient à prendre environ 25.000 langoustes. En cas de mauvais temps, le rendement est naturellement bien inférieur; il arrive assez souvent que l'état de la mer rende les opérations de pêche impraticables pendant des journées entières.

L'usine, installée en 1928, était outillée pour une fabrication de 4.000 caisses par an. A raison de deux à trois langoustes par boîte, cela équivaut en moyenne à la destruction de plus d'un million de langoustes. Cette production de 400.000 boîtes par an n'a du reste pas été atteinte et ceci s'explique, car cette entreprise de pêche en était encore à ses débuts. On achevait de mettre l'usine définitivement au point, au moment où l'île a été évacuée. Il est certain qu'avec des moyens encore plus puissants, la production normale prévue, est même susceptible d'être augmentée. Ceci ne paraît toutefois pas

devoir être souhaité, car on risquerait fort, en augmentant cette production, de voir le nombre des langoustes diminuer rapidement au bout de quelques années.

Au Cap de Bonne-Espérance, où la pêche à la langouste se pratique sur une très grande échelle, les côtes propices ont un développement autrement considérable qu'à Saint-Paul et cela n'empêche pas que la pêche y soit sérieusement réglementée.



Quelques langoustes pêchées à l'île Saint-Paul.

(Clichés E. Aubert de La Rüe.)

Une production de 4.000 caisses par an semble devoir être considérée comme un maximum pour l'île Saint-Paul. Elle pourrait être augmentée sans risque, si au lieu de n'exploiter que les côtes de Saint-Paul, comme on le faisait au cours de ces dernières années, on pêchait également autour de l'île Amsterdam. J'ai pu me rendre compte que les langoustes étaient aussi abondantes autour de cette dernière île, qui a l'avantage, en outre, de présenter une longueur de côtes deux fois plus grande que Saint-Paul.

Au Cap, la pêche n'est autorisée que pendant une durée de quelques mois, qui correspond à la période d'été (entre octobre et avril), où les langoustes se présentent dans les meilleures conditions. Pendant le reste de l'année, les femelles pondent et il y

a en outre la période de la mue, durant laquelle ces crustacés ont une chair molle et deviennent impropres à la consommation.

L'espèce que l'on rencontre autour des îles Saint-Paul et Amsterdam est le *Jasus laladei* ou « langouste du Cap », la même que l'on pêche en Afrique du Sud. La période qui convient à la pêche dans cette région est certainement celle aussi qui doit être choisie aux îles Saint-Paul et Amsterdam.

Conclusions

Il serait certainement regrettable que les tragiques événements, qui se sont déroulés sur l'île Saint-Paul, l'an dernier, soient suivis de la fermeture définitive des pêcheries. Celles-ci, à la condition d'être bien conduites, peuvent avoir devant elles un bel avenir. La question du ravitaillement, qui est essentielle, sera résolue favorablement si l'on prend soin désormais d'installer une station d'élevage et d'agriculture à la Nouvelle-Amsterdam, de manière à ravitailler régulièrement, en vivres frais, les pêcheurs de l'île Saint-Paul, cette dernière étant beaucoup moins bien partagée sous ce rapport. Il serait du reste logique, de ne pas limiter la pêche à cette île, mais d'organiser également celle-ci sur l'île Amsterdam, dont les côtes, extraordinairement poissonneuses, sont également susceptibles de fournir une très grande quantité de langoustes. En l'absence de port naturel dans cette dernière île, il serait, je crois, relativement aisé, d'aménager le point de débarquement et de créer là, un petit port, pour mettre les embarcations à l'abri. Un dispositif très simple permettrait également de les hisser à terre, comme le faisaient les anciens pêcheurs.

Comme la mer est généralement grosse dans ces parages et que de simples embarcations ne peuvent se rendre sans risque d'Amsterdam à Saint-Paul, séparés par une distance de 50 milles, il serait utile que les pêcheries disposent d'un petit chalutier de 50 à 60 tonnes, pour assurer les relations entre les deux îles. On pourrait sans doute, assez facilement approfondir très légèrement la passe de Saint-Paul, pour que ce vapeur puisse pénétrer dans le cratère. Cette passe, formée de gros rochers, faciles à faire sauter, est très stable et ne semble pas devoir se combler par des apports de sable ou de galets.

Quant aux produits de la pêche, ils peuvent être assurés de trouver un débouché facile. Les conserves de langoustes, grâce aux privilèges douaniers qui leur sont accordées à leur entrée dans la métropole, puisqu'elles proviennent d'une colonie française, ont un avantage certain par rapport aux conserves d'Afrique australe. La France est en outre l'un des pays qui consomme la plus grande quantité de conserves de langoustes et celles, fabriquées au cours de ces dernières années à Saint-Paul, y ont été rapidement appréciées.

Indépendamment de la préparation des conserves de langoustes, on aurait intérêt à traiter sur place les carapaces et les détritiques, au lieu de les rejeter à la mer, et d'en préparer des engrais.

Il y aurait lieu également de reprendre la pêche et la préparation du poisson salé, comme le faisaient autrefois les pêcheurs créoles. Une tentative a du reste été faite à

cet égard l'an dernier, par la société « La Langouste Française », qui fit venir à Saint-Paul deux pêcheurs de la Réunion, connaissant déjà cette île, pour y être venus avant la guerre et sachant préparer le poisson de la manière dont on le recherche à la Réunion. Il est certain que le marché de cette colonie est susceptible d'offrir, à nouveau, un débouché très intéressant pour le poisson de Saint-Paul, où il est connu et apprécié depuis longtemps. Les pêcheries de Saint-Paul et d'Amsterdam devraient enfin certainement trouver à écouler une bonne partie de leur production à Madagascar, d'autant plus que ces deux îles sont rattachées administrativement, depuis 1925, au gouvernement générale de la Grande Ile.
