

## ANIMAUX MARINS COMESTIBLES DES ANTILLES FRANÇAISES

(*Oursins, Crustacés, Mollusques, Poissons, Tortues et Cétacés*)

par J. MORICE

### LES OURSINS

Les oursins, appelés « chadrons » en créole, sont récoltés par les pêcheurs de la côte orientale de La Martinique, en particulier sur les fonds d'herbier, de sable, et les abords du récif corallien limitant à l'est le grand lagon qui s'étend de la pointe de la Caravelle au nord, à la pointe Baham au sud.

L'espèce exploitée appartient à la famille des Toxopneustidæ :

*Tripneustes ventricosus* (LAMARCK) = *Hipponoë esculenta* (LESKE).

Des « gommiers » ou des radeaux <sup>(1)</sup> sont chargés des oursins capturés en plongée ou à l'aide d'une perche de bambou dont l'entrecœud terminal, fendu, est utilisé comme une pince.

Les « chadrons » sont débarqués sur la plage, près de l'endroit où les embarcations sont tirées à terre. Les pêcheurs procèdent au vidage et au nettoyage des tests au bord de l'eau. Les glandes sexuelles mûres sont extraites avec une cuiller après que le test ait été décalotté d'un habile coup de couteau.

Cuites à feu doux, dans une marmite, sur la plage, les glandes sexuelles des oursins finissent par donner une pâte épaisse couleur de cire d'abeille. Cette pâte est introduite dans les tests nettoyés qui jouent le rôle de récipients.

Ces chadrons cuits sont vendus à la pièce par des colporteuses.

Les oursins frais sont souvent consommés en « bluff ».

La population créole absorbe annuellement des quantités considérables d'oursins. Les tests accumulés en certains points de la côte orientale de La Martinique (cap Chevalier, pointe Macré) constituent des amas analogues aux « kjoekkenmoeddings » préhistoriques.

### LES CRUSTACES

#### LANGOUSTES ET SCYLLARES.

Il n'y a pas actuellement de pêcherie organisée de crustacés aux Antilles françaises.

Les langoustes, les scyllares et les crabes qui sont livrés sur le marché de Fort-de-France sont capturés dans les fonds de sennes tirées à terre, dans les filets maillants calés, ou dans les nasses mouillées pour prendre les poissons de fond ou de récif.

(1) Ces radeaux, analogues aux « pipéris » utilisés jadis par les Indiens Caribs, sont formés de la réunion de 5 à 7 hampes florales d'aloès; ils sont propulsés à la perche.

Les langoustes sont vendues à bas prix sur les marchés de Fort-de-France et de Pointe-à-Pître et les artisans n'éprouvent aucun désir d'acquérir un train de pêche pour capturer des crustacés dont le prix atteint seulement le tiers de ceux qui sont pratiqués pour le poisson de fond. En 1956, certains poissons rouges atteignaient le prix de 450 Fr le kilo sur le marché de Fort-de-France alors que celui de la langouste vivante dépassait difficilement 125 Fr le kilo.

Toutes les espèces de langoustes sont désignées en patois créole sous le nom générique de « homard ». On distingue :

*Justitia longimana* (H. MILNES-EDWARDS), appelé « homard brésilien » à La Martinique, « criquet » à St-Barth'.

*Panulirus argus* (LATREILLE), « homard ».

*Panulirus lævicauda* (LATREILLE), « homard d'indien ».

*Panulirus guttatus* (LATREILLE), « homard bissié ».

Une espèce de scyllare est communément prise dans les filets maillants calés et dans les sennes; il s'agit de :

*Scyllarides æquinoctialis* (LUND), appelé en patois : « mère homard », « manman homard », « savate » à la Martinique; « lady-crab » à Mayero, archipel des Grenadines.

Les cinq espèces de loricates sus-citées sont consommées par les pêcheurs et les habitants des bourgs riverains de la mer; mais, sur le marché de Fort-de-France, n'apparaissent le plus souvent que :

*Panulirus argus* (LATREILLE) et  
*Scyllarides æquinoctialis* (LUND).

Ces crustacés sont consommés après avoir été cuits sous la cendre, à l'eau aromatisée ou en fricassée.

#### CRABES.

En dehors de nombreuses espèces de Portunidæ appartenant aux genres *Callinectes*, *Portunus*, *Arenæus*, *Lupella*, etc...<sup>(1)</sup> ramenés dans les sennes tirées à terre, capturés dans les filets maillants calés ou pris dans les nasses, la pêche créole ne s'intéresse pratiquement qu'à un Xanthidæ :

*Carpilius corallinus* (HERBST), le « tou'teau », qui est pris dans les nasses à murènes et les nasses « mâchoires ».

Capturé au Vauclin, à Tartane, à l'anse Belleville, à Mayero, archipel des îles Grenadines.

Les crabes terrestres, vivant dans la mangrove, à la limite des eaux marines, ou dans les champs voisins de la côte, sont traditionnellement exploités.

Il s'agit d'espèces appartenant à la famille des Gecarcinidæ :

*Cardisoma guanhumi* LATREILLE, le « crabe de terre », qui vit dans des terriers creusés dans le sable vasard durci du fond de la baie de Fort-de-France, dans les mangroves des grandes baies de la côte orientale de La Martinique à Tartane, l'anse Spoultourne, le Vauclin, etc...

Capturé à la « ratière-crabe », piège à bascule tendu au-dessus des ouvertures de terrier.

Consommé en « crabe farci » ou en « matoutou ».

*Ucides cordatus* (L.), le « crabe mantou ». Espèce aux péreïopodes garnis de soies noires qui envahit la mangrove à partir de mai-juin.

Capturé en grandes quantités dans la mangrove de la baie de Fort-de-France, à Tartane, à l'anse Spoultourne, dans la baie du Galion, à Trois-Ilets.

*Gecarcinus ruricola* (L.), le « tourlourou caraïbe »,

*Gecarcinus quadratus* SAUSSURE, le « tourlourou »,

*Gecarcinus lateralis* (FREMINVILLE), le « tourlourou »,

(1) Les Portunidæ sont désignés en général aux Antilles sous le nom générique de « cyriques ».

*Gecarcinus lagostoma* MILNE-EDWARDS, le « turlourou ».

Ces crabes sont pris soit à la « ratière-crabe », soit la nuit au flambeau; ils sont ensuite entreposés dans de vieux tonneaux où on les « purge », c'est-à-dire qu'on les fait dégorger; ils consomment en effet les fruits toxiques du mancenillier qui rend leur chair dangereuse; ils sont nourris de piments, de maïs et de débris de cuisine. Avant d'être cuits, ils sont soigneusement lavés puis saignés.

## LES MOLLUSQUES

### GASTEROPODES.

#### Famille des *Strombidæ* :

*Strombus pugilis* L., coquillage à test jaune orange, très commun dans la baie de Fort-de-France, Ilet à Ramier, Ste-Anne, lagon oriental.

*Strombus bituberculatus* LAMARCK, assez commun à La Martinique, côtes ouest et est, fonds de sable.

*Strombus gallus* L., coquillage plus rare que les espèces précédemment citées; Ste-Anne La Martinique.

*Strombus gigas* L., de beaucoup la forme la plus commune dans les eaux des petites Antilles; le « lambi » est trouvé sur fond de sable et assez souvent dans les herbiers. Sa coquille atteint communément 30 cm de longueur. Pêché en plongée sous-marine, dans des filets calés à grandes mailles appelés « folles à lambis », ou à l'aide de grappins à mâchoires utilisés par les pêcheurs des Saintes. Jadis, sa coquille était utilisée par les indiens Caribs pour confectionner des outils ou des bijoux. Les apports, sur le marché de Fort-de-France sont de l'ordre de plusieurs tonnes par an, mais la consommation réelle de cette espèce est considérablement plus élevée si l'on en juge par les tests blanchis qui entourent les villages de pêcheurs. Aux Saintes, des « parcs », constitués par des gros cailloux et des madrépores immergés pour former un petit mur, servent à garder les « lambis » avant de les livrer à la Guadeloupe. Les « cornes de lambis », espèces de trompes marines avec lesquelles les pêcheurs communiquent sont fabriquées avec le test du *S. gigas* L.

#### Famille des *Cassidæ* :

*Cassis madagascarensis* LAMARCK, le « casque », forme commune sur les fonds de sable où on le trouve toujours un peu enfoui à la recherche des lamellibranches qui constituent le principal de sa nourriture.

Ilet à Ramier, baie de Fort-de-France; baies du Galion et du Trésor; anse à Cointe, Terre de Haut des Saintes...

*Cassis tuberosa* LINNE, forme commune; baie du Galion, anse Tartane.

*Cassis flammaea* L., coquillage plus petit que les deux précédents; baie de Sainte-Anne, anse Poirier, La Martinique.

#### Famille des *Cymatiidæ* :

*Charonia tritonis* (L.), le « triton » dont la coquille peut atteindre 40 cm de longueur.

Fonds sablonneux ou sablonneux vasards de la baie de Fort-de-France, Ste-Anne, anse Poirier, Schoëlcher, La Martinique.

#### Famille des *Neptuneidæ* :

*Melongena melongena* L., la « marie-tabac », coquillage très commun sur les fonds vasards des eaux proches de la mangrove; baie de Fort-de-France; baie du Galion, La Martinique. On trouve les pontes accrochées aux plantes marines.

## LAMELLIBRANCHES.

### Famille des *Ostreidæ* :

En dehors de petites espèces très communes, mais inutilisables comme *Ostrea frons* L., une seule espèce est consommée :

*Ostrea rhizophoræ* GUILDING, « z'huit », qui vit sur les pneumatophores des palétuviers de la mangrove qui occupe le fond de la baie de Fort-de-France (Duchaxel, Trois Ilets, etc...), le Vauclin, le Robert, le François, sur la côte est de La Martinique. La vaste mangrove qui occupe le fond des culs-de-sac marins de La Guadeloupe est également très riche en huîtres de palétuviers.

Quelques essais de culture ont été tentés à La Martinique (Vauclin, François) mais sans résultats appréciables.

### Famille des *Arcidæ* :

Très bien représentée dans les fonds sablonneux et vasards de la baie de Fort-de-France (Duchaxel, pointe des Sables), et dans les grandes baies de la côte orientale de La Martinique.

*Arca noæ* L.,

*Arca imbricata* BRUG.

### Famille des *Lucinidæ* :

Les « soudons ». Ces coquillages sont vendus sur le marché ou par les colporteuses. Vivent sur les « fonds blancs » sablonneux des grandes plages comme celle de Ste-Luce (côte méridionale de La Martinique) ou dans le grand lagon oriental (François, Vauclin...).

*Lucina jamaicensis* LAM.

*Lucina pensylvanica* L.

### Famille des *Cardiidæ* :

Communs dans les fonds de sable.

*Cardium isocardium* LAMARCK,

*Cardium muricatum* L.,

*Cardium medium* L.

### Famille des *Veneridæ* :

*Venus lister* GRAY,

*Venus paphia* L.

## CEPHALOPODES.

Les « chatous » (*Octopus* sp.) font l'objet d'une pêche spéciale. Une perche fine, longue de 3,20 à 4 m est armée à son extrémité d'un hameçon avec ardillon. L'artisan a laissé à cette extrémité deux rameaux écourtés qui constituent une petite croix. Un « cyrique » vivant (crabe de la famille des *Portunidæ*) est fixé sur cette croix avec un fil fin de laiton. Ce leurre est agité devant les terriers occupés par les pieuvres dans le récif du lagon.

Le poulpe est ferré lorsqu'il tente de saisir le crabe.

Les poulpes sont consommés, ou, grillés, servent d'appât.

## POISSONS

### LES ELASMOBRANCHES.

Les requins, les raies et les mantes sont représentés dans la mer des Antilles. Pris dans les filets maillants calés et les « folles », capturés à la ligne ou harponnés, ils constituent des apports qui, sur le marché de Fort-de-France, en 1954 et 1955, ont dépassé au total 75 000 kg.

Il est souvent assez difficile de les déterminer car ces poissons sont mutilés : queue, ailerons et nageoires tranchés, requins décapités.

#### LES REQUINS.

On trouve communément sur le marché de Fort-de-France :

*Ginglymostoma cirratum* (BONNATERRE), appelé en patois « vache ». Requin à dents en meules qui vit sur le fond.

Pris très souvent dans les filets calés et les « folles » tendues pour capturer les tortues vertes.

Déterminé à Fort-de-France; à Tartane; au Vauclin; anse Belleville; Sainte-Luce; Mayero (Grenadines); Terre-de-Haut des Saintes; Marigot, à Saint-Martin, à Aves, le 28 mars 1951.

Aux Saintes, les pêcheurs gardent les « vaches » vivantes en leur amarrant une corde à la queue, corde qui est fixée sur un pieu planté dans la plage. Le poisson immergé est conservé ainsi plusieurs jours.

Très nombreux sur le banc de Saint-Martin, ils sont considérés comme un fléau par les pêcheurs car ils attaquent les casiers pour dévorer le poisson capturé. Les nasses sont « blindées » avec des pièces de bois dur pour résister à leurs attaques.

Capturé à Aves par le « *Président-Théodore-Tissier* » en mars 1951.

*Sphyrna tudes* (VALENCIENNES), « marteau », capturé dans les filets calés, les « folles » ou à la ligne. Capturé par le « *Président-Théodore-Tissier* », le 19 mars 1951 à Grande-Anse (La Désirade), dans un tramail.

*Sphyrna zygaena* (L.), « marteau », pris à la ligne ou dans les filets. Baie de Fort-de-France, le Vauclin.

*Carcharhinus longimanus* (POEY), capturé par le « *Président-Théodore-Tissier* » à la palangre dérivante, le 30 mars 1951. 2 femelles dont une grvide.

Commun sur le marché de Fort-de-France.

Déterminé au Vauclin et à l'anse Belleville.

*Carcharhinus limbatus* (MULLER et HENLE), pris par le « *Président-Théodore-Tissier* » dans les eaux de l'île Aves le 28 mars 1951.

Commun sur le marché de Fort-de-France.

Déterminé à Tartane, cap Chevalier.

*Carcharhinus falciformis* (MULLER et HENLE), pris à la ligne et au filet maillant. Fort-de-France, le Vauclin, Tartane.

#### LES RAIES.

Les raies sont capturées dans les sennes tirées à terre, dans les « folles » tendues pour prendre les tortues, ou encore harponnées, soit à la pêche sous-marine, soit en surface, quand il s'agit plus particulièrement des mantes.

Peu de raies appartenant à la famille des Raiidæ. Quelques Torpedinidæ (fonds de sable noir de Schoëlcher, lagon de Tartane, baie du Galion...). Par contre, de nombreuses espèces de raies à aiguillon :

*Myliobatis fremenvillei* (LE SUEUR), la « raie aigle ». Souvent harponnée à la pêche sous-marine.

Baie de Fort-de-France (basses de Duchaxel), Vauclin, Anses d'Arlet.

*Ætobatus narinari* (EUPHRASEN), le « wakawa » ou « raie léopard », est souvent prise à la pêche sous-marine. Peut atteindre une grande taille.

Baie de Fort-de-France, Anses d'Arlet. Au-dessus des fonds de sable.

Sa chair est très savoureuse.

*Rhinoptera quadriloba* (LE SUEUR), souvent prise dans les « folles » et à la pêche sous-marine.

Fonds du Vauclin, baie du Galion.

*Dasyatis americana* HILDEBRAND et SCHRÖEDER.

*Dasyatis say* (LE SUEUR).

## LES TELEOSTEENS.

### **Famille des Elopidae :**

La famille est représentée par deux espèces :

*Megalops atlanticus* C. et V., le « Grand Ecaille » ou « tarpon », poisson capturé à la traîne, dans les sennes tirées à terre, assez rarement à la pêche sous-marine. On trouve souvent les jeunes dans les étangs saumâtres ou les mares, occasionnellement réunis à la mer par les tempêtes; les œufs ou les alevins pénètrent alors dans ces eaux très chaudes et se développent rapidement (étangs saumâtres de la côte méridionale de La Martinique, grands étangs salés de l'île Saint-Martin).

Trouvé assez souvent sur le marché de Fort-de-France; n'est consommé que par certains amateurs; les jeunes sont d'ailleurs plus appréciés.

*Elops saurus* L., capturé dans les sennes tirées à terre; se ferre quelquefois sur les lignes de traîne.

Commun dans les grands étangs de l'île Saint-Martin.

Chair très médiocre; très mal vendu.

### **Famille des Albulidae :**

Une seule espèce a été notée pour les petites Antilles françaises :

*Albula vulpes* (L.), la « banane ».

Capturé communément dans les filets calés et les sennes.

Chair molle, très peu appréciée.

Utilisé comme appât.

### **Famille des Clupeidae** (groupe extrêmement important).

La systématique, la biologie et les mœurs des Clupes caraïbes sont encore maintenant très mal connues. Les travaux de STOREY (M.) <sup>(1)</sup>, de SCHULTZ (L. P.) <sup>(2)</sup>, et de RIVAS (L. R.) <sup>(3)</sup>, ont apporté des précisions quant à la connaissance systématique des Harengules, mais aucun travail complet n'a paru à propos du développement, de la croissance, de l'alimentation et des migrations de l'ensemble des espèces antillaises.

On note très souvent le long de la côte ouest de La Martinique la présence de bancs importants que la pêche locale effleure à peine parce que les engins employés sont très insuffisants.

L'utilisation des filets tournants coulissants et de la technique de la pêche au feu pourra sans doute permettre des apports considérables sur le marché antillais.

A Cuba, au Venezuela, la pêche des Clupes est pratiquée sur une large échelle.

En 1949, 4 550 tonnes de « sardinia » ont été capturées au Venezuela et mises en boîtes, de même que 4 650 tonnes de « arenque ».

*Opisthonema oglinum* (LE SUEUR), le « hareng » ou le « z'hareng » de La Martinique, appelé « machuelo » à Cuba ou au Venezuela.

Poisson communément capturé à la senne tirée à terre ou au filet maillant.

Très commun sur le plateau continental vénézuélien.

Peu apprécié; sert d'appât.

Tient bien dans les viviers.

*Sardinella anchovia* (C. et V.), appelé « z'anchois » à La Martinique; capturé souvent à la senne tirée à terre et au filet maillant.

Commun sur le marché de Fort-de-France.

(1) STOREY (M.), 1938. — West Indian Clupeid Fishes of the Genus Harengula, with Notes on *H. thrissina* from the Pacific Coast. — *Stanford Ichth. Bull.*, 1938, vol. 1, n° 1, 56 p., 17 fig., 6 tabl., bibliogr.

(2) SCHULTZ (L. P.), 1949. — A further Contribution to the Ichthyology of Venezuela. — *Proceed. U. S. Nat. Mus.*, n° 3235, vol. 99, p. 1-211, fig. 1-20, pl. 1-3, p. 35-37, bibliogr.

(3) RIVAS (L. R.), 1950. — A revision of the american Clupeid Fishes of the genus Harengula, with descriptions of four new subspecies. — *Proceed. U. S. Nat. Mus.*, n° 3263, vol. 100, p. 275-309, 41 fig., tabl. 2, bibliogr.

Plusieurs espèces de Harengules désignées par les pêcheurs créoles sous le nom générique de « sardine » sont pêchées à la senne :

*Harengula humeralis* (CUVIER), « cailleu » à La Guadeloupe.

*Harengula pensacolæ* GOODE et BEAN.

*Harengula clupeiola* CUVIER, appelé « petit cailleu ».

Ces Harengules forment des bancs extrêmement denses; toutefois, il faut, pour que les sennes puissent être employées, que le banc se présente devant une plage de sable libre de récifs; l'utilisation des filets tournants permettra sans doute leur capture plus facilement.

De nombreuses autres espèces ont été décrites par SCHULTZ (L. P.), 1949, pour le plateau continental vénézuélien. Nous n'avons pu, jusqu'à maintenant, les déterminer pour les eaux des Petites Antilles.

La famille des Dussumieridæ, très proche de celle des Clupeidæ, est représentée par une très petite espèce :

*Spratelloides lamprotænia* (GOSSE), poisson dont les « orphies » (Belonidæ) sont très friandes. Appelé « pisquettes » <sup>(1)</sup> par les créoles; utilisé comme appât vivant à Cuba.

#### **Famille des Engraulidæ :**

Groupe extrêmement bien représenté dans les eaux des Petites Antilles. Des auteurs ont étudié récemment les espèces de la Mer Caraïbe : SCHULTZ (L. P.), 1949 *loc. cit.*, reconnaît 18 espèces sur le plateau continental vénézuélien; PAIVA CARVALHO (J.) <sup>(2)</sup> donne 10 espèces pour les eaux brésiliennes.

A La Martinique nous avons pu déterminer :

*Cetengraulis edentulus* (C.V.), l'« anchois », très commun dans la baie de Fort-de-France; pris au filet maillant de nylon et à la senne (Duchaxel, Trois Ilets).

*Anchoa lyolepis* (EVERMANN et MARSH), poisson de petite taille dont les jeunes sont confondus avec d'autres espèces sous le nom de « pisquettes ».

*Anchoa hepsetus* (L.),

*Anchovia clupeioides* (SWAINSON).

Il n'y a pas de pêche aux anchois spécialement organisée aux îles; l'utilisation de filets tournants à mailles fines peut augmenter considérablement la production. Ils pourraient être utilisés comme appâts vivants pour la pêche aux thons.

#### **Famille des Sphyraenidæ :**

Les Sphyraenidæ, les « bécunes » des pêcheurs créoles, constituent un groupe de poissons intéressants, à chair blanche et ferme. Ils sont très souvent pris à la traîne mais les jeunes et les petites espèces, apelées, en patois, « brisures » et « bécunes dorées » sont également capturées à la senne tirée à terre.

*Sphyraena picuda* BLOCH et SCHNEIDER, la « grande bécune », atteint 1,80 m de longueur; animal vorace communément capturé à la traîne et dans les sennes. Également souvent harponné à la pêche sous-marine.

La pêche de la grande Bécune est interdite à Cuba selon MARTINEZ <sup>(3)</sup> car elle est considérée comme toxique et responsable pour une bonne part des accidents alimentaires connus sous le nom de « ciguatera ».

Dans les Petites Antilles, il semble que certains îliens redoutent de la consommer, en particulier dans la région septentrionale de l'arc : Saint-Martin, Saint-Barthélemy,...

C'est une « grande Bécune » qui est responsable de l'accident survenu à Terre-de-Bas des Saintes, le 11 juillet 1951 (3 morts, 12 intoxiqués).

(1) Le patois créole désigne sous le nom générique de pisquettes plusieurs espèces de petits poissons, le plus souvent utilisés comme appâts.

(2) PAIVA CARVALHO (J. de), 1950. — Engraulideos brasileiros do genero Anchoa. — *Bol. Inst. Paul. Oceanogr.*, t. I, fasc. 2, p. 43-69, 2 pl., bibliogr.

(3) MARTINEZ (J. L.), 1948. — The Cuban Fishing Industry. — *U. S. Depart. Int., Fish, Wild. Serv., Fish. Leaflet*, 308, 67 p., fig., bibliogr.

Par contre, au Venezuela, elle fait l'objet d'une pêche assez importante; en 1949, quelque 360 tonnes de « picua » ont été mises à terre. Elle est prise à la ligne ou à la senne. Les pêcheurs de bécunes sont rassemblés autour des ports de Carupano et de Puerto la Cruz.

Les deux autres espèces : *Sphyræna picudilla* POEY et *Sphyræna guachancho* C. et V. sont des poissons de faciès vaseux et d'estuaire et sont capturés à la senne dans les grandes baies de La Martinique.

#### **Famille des Polynemidæ :**

Une seule espèce, très commune dans les fonds de senne :

*Polynemus virginicus* L., le « barbi », « barbu », « barbu argenté ».

Les jeunes de cette espèce forment de petits bancs très denses, faciles à reconnaître en surface à leurs rayons pectoraux projetés en avant en collerette blanche autour de la tête (Anse Belleville, juin-juillet).

#### **Famille des Mugilidæ :**

Représentée par deux espèces <sup>(1)</sup> qui vivent dans les grandes baies de nos îles et les petits estuaires (Cohé du Lamentin, Culs-de-sacs de La Martinique et de la Guadeloupe, étangs salés de Saint-Martin et de Saint-Barth', etc.). Ce sont :

*Mugil curema* VALENCIENNES, le « mullet »,

*Mugil brasiliensis* SPIX, le « carmot », qui peut atteindre un poids de plusieurs kilos.

Les muges, sur les côtes vénézuéliennes, font l'objet d'une pêche importante; les lagunes de la région occidentale de La Guayra sont très exploitées. En 1949, près de 1.900 tonnes de mullets ont été mises à terre au Venezuela. Ils sont surtout capturés au filet. Une bonne partie de l'industrie de salaison et de séchage du poisson est basée sur l'existence de ces poissons qui sont expédiés, une fois traités, vers l'intérieur des terres.

La pêche à la dynamite a beaucoup diminué le stock de Mugilidæ des îles françaises; ces poissons vivent en général en faciès vaseux, proche de la mangrove, où il est facile aux fraudeurs de dissimuler leurs barques à fond plat.

#### **Famille des Atherinidæ :**

Les petits poissons qui entrent dans cette famille sont appelés en patois « pisquettes » ou « totoblos »; ils sont souvent utilisés comme appâts, capturés à l'épervier. L'espèce la plus commune est :

*Atherina stipes* (MULLER et TROSCHER).

#### **GROUPE DES APODES.**

Représentés par de nombreuses familles : Anguillidæ, Murænidæ, Ophichthyidæ, Murænesocidæ, ... les Apodes comptent un grand nombre d'espèces dont la biologie et les mœurs sont pratiquement inconnues.

A La Martinique, en particulier sur la côte est, la pêche des murènes appelées en patois « congres » ou « moringues » est pratiquée avec des nasses spéciales, en bambou refendu, fortement « blindées » de bois lourd et lestées de grosses pierres. Ces nasses sont calées dans les anfractuosités des cayes du lagon et relevées régulièrement. Elles capturent des murènes, des *Octopus* sp., et des crabes (en particulier le « tou'teau » : *Carpilius corallinus* (HERBST) qui sont consommés cuits en court-bouillon par les familles de pêcheurs.

Les nasses dites « mâchoires », en forme de bouteilles allongées, sont également utilisées pour la capture des murènes.

La murène : *Gymnothorax funebris* RANZANI est interdite sur les marchés de Cuba, car considérée comme toxique.

(1) *Agonostomus monticola* (BANCROFT), vit dans les torrents de montagne (Roxelane, rivière Capot).

### GROUPE DES SYNENTHOGNATHI.

Il comprend 3 familles :

- les *Hemiramphidæ* : « balaous »,
- les *Belonidæ* : « orphies », « z'orphies »,
- les *Exocœtidæ* : « poissons volants » ou « volants ».

Poissons pélagiques, dont certaines formes toutefois hantent les eaux troubles des estuaires à la saison des pluies.

Les « balaous », les « orphies » et les « volants » constituent une bonne partie des apports du marché de Fort-de-France. Au feu, la nuit, montent très souvent les jeunes orphies et les balaous ainsi que les poissons volants.

#### Famille des *Hemiramphidæ* :

Quatre espèces :

- Euleptorampus velox* (POEY), forme rare, dans les eaux voisines des îles, capturée par le « Président-Théodore-Tissier », le 12 mars 1951 (14°24'-60°18').
- Hyporampus unifasciatus* (RANZANI), la « chandelle », « balaou blanc ».
- Hemiramphus brasiliensis* (L.), « balaou queue jaune »,
- Hemiramphus balao* LE SUEUR, « balaou queue noire », « balaou bleu ».

Le « balaou blanc » est une petite espèce, d'estuaire et de baie, aimant l'eau trouble et même les eaux saumâtres. Très commun dans la baie de Fort-de-France (Cohé du Lamentin, basses de Duchaxel), dans la baie du Galion, anse Spoultourne.

Capturé à la senne ou au filet maillant en nylon.

NICHOLS (J. T.) <sup>(1)</sup> signale qu'aux Iles Vierges il atteindrait la longueur de 30 centimètres.

Le « balaou queue noire » est l'espèce que l'on trouve le plus communément sur le marché de Fort-de-France. Très commun également à La Guadeloupe, il est très pêché dans les eaux des Petites Antilles britanniques septentrionales (Saint-Christophe). Il est surtout abondant d'octobre à avril inclus.

Il peut atteindre une longueur de 36 cm et mesure communément 25 cm.

Elément essentiel du plat créole appelé « blaff » (poisson cuit au bleu et très épicé).

Le « balaou queue jaune » est également une forme commune mesurant en général 30 cm de longueur. Il a la réputation d'être difficile à pêcher; très mobile, il évite les filets et saute aussitôt qu'il aperçoit l'obstacle formé par la nappe de l'engin.

L'emploi de filets tournants coulissants devrait permettre d'augmenter considérablement le rendement de la pêche du « balaou queue jaune ».

#### Famille des *Belonidæ* :

Les « orphies » sont des gros poissons dont certains peuvent atteindre 1,50 m et un poids de plusieurs kilogrammes.

Les espèces antillaises sont nombreuses :

- Ablennes hians* (C. et V.),
- Tylosurus raphidoma* (RANZANI),
- Tylosurus timucu* (WALBAUM),... étant les formes le plus communément capturées.

Les « orphies » sont prises dans les filets maillants de nylon où elles causent souvent des dégâts importants (baie de Fort-de-France) ou à la « bouée » (lignes courtes fixées à des flotteurs de bois léger laissées en dérive), ou encore au filet créole dit « filet à orphie ».

#### Famille des *Exocœtidæ* :

Les espèces de poissons volants des Antilles sont nombreuses; BRUUN (A. Fr.) <sup>(2)</sup> ne décrit pas

(1) NICHOLS (J. T.), 1929. — The Fishes of Porto-Rico and the Virgin Islands: Branchiostomidæ to Sciaenidæ. — *Sci. Surv. Porto-Rico and Virg. Isl., N. Y. Acad. Sci.* 10 (2).

(2) BRUUN (A. Fr.), 1935. — Flying-Fishes (*Exocœtidæ*) of the Atlantic. — *Dana-Report* n° 6, 106 p., 6 pl., 28 fig., bibliogr.

moins de 7 genres avec 13 espèces pour la région qui s'étend de la Floride aux Guyanes. Nous citons ici les deux espèces capturées par les pêcheurs de La Martinique :

*Cypsilurus cyanopterus* (C. et V.), le « codène » ou « coq d'Inde »,  
*Hirundichthys affinis* (GUNTHER), le « volant ».

A La Martinique et à La Guadeloupe la pêche des poissons volants occupe une grande place dans l'activité des artisans créoles. Les moyens techniques mis en œuvre sont très modestes :

« calut » ou « cali » : espèce d'épuisette sans manche à mailles de 10 mm, montée sur un cercle de bois de 50-55 cm de diamètre, profonde de 18 cm, avec laquelle le pêcheur qui a attiré les « volants » avec un poisson volant vivant fixé sur une petite croix de bois, (volant « enchristé »), capture ses congénères comme avec une pelle;

filet à « volants », en nylon, mailles de 23 mm, nappe de 15 mètres de longueur sur 75° de chute.

Un bon pêcheur peut capturer de 2 500 à 3 500 poissons par jour de pêche.

A La Barbade, le service des pêches a introduit un filet spécial qui semble avoir donné d'excellents résultats. Des essais de pêche, la nuit, auraient été également couronnés de succès.

Le groupe des Heterosomata (familles des Achirinae, des Bothinae, des Paralichthinae, des Symphuridae... etc.), est assez peu exploité. Les « soles », comme les appellent les pêcheurs créoles, sont capturées sur les fonds de sable vasard ou les fonds de vase des grandes baies de la côte orientale de La Martinique; les espèces antillaises sont en général de petite taille et ne sont que très peu consommées.

#### **Famille des Holocentridae :**

Poissons de récifs, vivement colorés, capturés dans les nasses :

*Myripristis jacobus* C. et V. : le « mombin »,  
*Holocentrus ascensionis* (OSBECK) } les « marignans »,  
*Holocentrus coruscus* POEY }

Les Aulostomidae avec *Aulostomus maculatus* VAL., la « trompette », les Fistularidae, avec *Fistularia tabacaria* L., ne présentent aucun intérêt pour la pêche. Curieux poissons aux mouvements raides ou glissants, ils nagent souvent verticalement, la tête en bas, ou se dissimulent, grâce à un mimétisme extraordinaire, parmi les touffes de gorgones se balançant au gré des courants.

#### **Famille des Mullidae :**

Poissons de fond sableux ou de récifs, capturés dans les nasses et dans les sennes. Ce sont :

*Upeneus maculatus* (BLOCH) }  
*Upeneus martinicus* (C. et V.) } « souris ».

A Mayero, archipel des Grenadines, nous avons capturé de gros *U. maculatus* (BLOCH) au filet maillant de nylon. Ces poissons, dont le goût est excellent, semblent toutefois peu appréciés des consommateurs créoles.

#### **GROUPE DES SCOMBRIFORMES.**

Les « thazards »,  
les « bonites »,  
les « thons ».

Les « thazards » : grands poissons à chair ferme, capturés dans les sennes, dans les filets maillants, à la traîne.

Quatre espèces habitent les eaux des petites Antilles :

*Acanthocybium solandri* (C. et V.), le « rélé », ou « thon rélé », appelé « wahoo » par les Britanniques,  
*Scomberomorus maculatus* (MITCHILL), « thazard »,  
*Scomberomorus regalis* (BLOCH), « thazard franc »,  
*Scomberomorus cavalla* (CUVIER), « thazard blanc ».

Le « rélé » est surtout pris à la traîne : sa chair blanche est très appréciée sur le marché de Fort-de-France.

Le « thazard franc » est capturé à la traîne et dans les sennes tirées à terre.

Le *Scomberomorus maculatus* (MITCHILL) est également un poisson de traîne; nous l'avons pris en abondance dans la région septentrionale de La Trinidad en juillet 1956.

Le *Scomberomorus cavalla* (CUVIER) est une espèce du plateau continental vénézuélien; il est rarement pris dans les eaux de La Martinique.

Les « thons » et « bonites » : grands poissons pélagiques, formant une bonne part des apports du marché de Fort-de-France.

Capturés sur les lignes de traîne, en dérive, à la « boule » en profondeur <sup>(1)</sup> ou dans les sennes tirées à terre.

À Cuba, depuis 1941, une pêche à l'appât vivant utilisant des sloops ne dépassant pas 16 mètres de longueur approvisionne l'industrie de la conserve. En 1957, des essais de pêche à l'appât vivant, tentés dans les eaux de Haïti, ont été couronnés de succès.

Les prospections effectuées par le navire du *Fish and Wildlife Service* « *Orégon* » utilisant une palangre dérivante dans le golfe du Mexique, dans le bassin occidental de la mer des Antilles, et dans la région de Sainte-Croix, ont donné de précieux renseignements sur la répartition des thons adultes en profondeur.

Le palangrier japonais « *Bozo-Maru* » a prospecté durant la fin de 1955 et au cours du printemps 1956 l'accroche du plateau continental vénézuélien, de l'île de La Blanquilla à l'est, à la région septentrionale de Curaçao à l'ouest. Les rendements obtenus semblent avoir été très satisfaisants.

La liste des thons et des bonites de la mer des Antilles s'établit comme suit :

*Sarda sarda* (BLOCH).

*Thunnus thynnus* (L.), des spécimens géants ont été capturés par l'« *Orégon* ».

*Germo alalonga* (GMELIN), trouvé à la Blanquilla, à Ste-Croix, à La Martinique, dans le bassin occidental de la mer caraïbe.

*Neothunnus albacora* (LOWE), capturé communément à La Martinique et à La Guadeloupe; appelé « thon z'ailes jaunes ».

*Parathunnus obesus* (LOWE), capturé en profondeur par l'« *Orégon* ».

*Katsuwonus pelamis* (L.), le « bariollé », très commun à La Martinique et à La Guadeloupe; à Aves, 30 mars 1931 (14° 50' N-62° 33' E).

*Euthynnus alletteratus* (RAFINESQUE), la « bonite queue raide », la « bonite blanche », archipel des Saintes; très commune, capturée à la senne tirée à terre.

*Auxis thazard* (LACÉPÈDE), la « bonite la récolte », la « bonite queue courte » (archipel des Saintes); prise à la senne. Très commune au nord de La Trinidad.

#### **Famille des *Istiophoridae* :**

Grands poissons à chair excellente qui forment des apports assez réguliers sur les marchés des petites Antilles. Poissons de traîne ou pris à la « boule » en profondeur. Ce sont :

*Istiophorus americanus* (C. et V.), appelé en patois « mère balaou », maman balaou », « voilier ».

Vu souvent à l'anse Belleville, à La Martinique; marché de Fort-de-France, canal de La Dominique.

*Makaira albida* (POEY).

*Makaira nigricans ampla* POEY } les « varés » ou « vareys »,

Anse Belleville, canal de La Dominique, marché de Fort-de-France.

*Xiphias gladius* L., vu au Vauclin, Martinique, en 1954.

(1) Une « boule » est constituée en mélangeant des « pisquettes » broyées avec du sable, l'appât qui garnit l'hameçon est enrobé dans cette boule. La ligne est mise à l'eau; lorsque le pêcheur juge que la « boule » est arrivée à la profondeur voulue, une brusque secousse la fait éclater et les débris s'éparpillent attirant les thons.

A Cuba, des embarcations mesurant entre 4,90 m et 7,60 m sont armées à la pêche des grands poissons pélagiques; SANCHEZ ROIG <sup>(1)</sup> décrit l'engin utilisé qui est une palangre dérivante d'un modèle particulier. Les sections de la ligne mère, au lieu d'être fixées bout à bout sont indépendantes et le bateau patrouille en les surveillant dans leur dérive.

Les appâts montés sur les haims sont :

- « la pintada » : *Scomberomorus maculatus* (MITCHILL),
- « el macabi » : *Albula vulpes* (L.).
- « la lisa » : *Mugil* sp.
- « la guaguanche » : *Sphyræna guachancho* (C. et V.).

Les appâts recouvrent complètement la hampe de l'hameçon et la pointe est garnie de petits poissons qui sont fixés par les yeux; ce sont de grosses « sardines » (sans doute Harengules, Sardinelles), ou des « machuelos » : *Opisthonema oglinum* (LESUEUR), ou encore des « chicharos » : *Selar crumenophthalmus* (BLOCH); tous poissons trouvés communément aux petites Antilles.

La pêche est effectuée dans la région des courants. On capture :

- de jour : « la aguja blanca » : *Makaira albida* (POEY), d'avril à juillet;
- « la aguja de casta » : *Makaira nigricans ampla* POEY de juillet à octobre-novembre, c'est-à-dire jusqu'à l'époque pendant laquelle soufflent les vents du nord (*nortes*);
- de nuit : « el emperador » : *Xiphias gladius* (L.), capturé toute l'année, mais plus fréquemment durant les mois d'hiver.
- « los tiburones » : les requins.

#### **GROUPE DES CARANGIFORMES.**

##### **Famille des Carangidæ :**

Poissons pélagiques océaniques ou pélagiques continentaux représentés par de nombreuses espèces dans les eaux des petites Antilles.

Ce sont, tout d'abord, des poissons que l'on peut rapprocher du *chinchard* européen. La qualité de la chair des trois espèces que nous citons est d'ailleurs bien supérieure à celle du poisson sus-cité.

*Decapterus punctatus* (AGASSIZ), le « quia-quia ».

*Decapterus macarellus* (C. et V.), le « maquereau » ou le « makriau ».

*Selar crumenophthalmus* (BLOCH), le « coulirou » des Antilles françaises.

Les « quia-quia » sont des décaptères à 39-40 scutelles, très communs à La Martinique et à La Guadeloupe.

Ils peuvent atteindre la longueur de 30 cm, mais la taille des poissons couramment capturés n'excède que rarement 15 cm.

Pris à la senne.

Résiste très bien en vivier.

Les « maquereaux » antillais n'ont zoologiquement rien à voir avec les maquereaux vrais d'Amérique du nord ou d'Europe qui appartiennent au genre *Scombrus*. Un ensemble de convergences de formes générales et de couleurs est responsable de cette synonymie vernaculaire.

Le « maquereau » est un décaptère à 25 scutelles qui peut atteindre 30 cm de longueur; les poissons capturés sont généralement plus grands que les « quia-quia »; ils sont beaucoup plus appréciés. Consommés en « bluff ».

Les vieux pêcheurs créoles prétendent que les bancs de « maquereaux » étaient jadis plus nombreux et plus denses que ceux qui vivent actuellement sur les côtes de La Martinique.

Résiste bien en vivier.

Les « coulirous » sont les poissons les plus communément vendus sur le marché de Fort-de-France. Des pêches, très fructueuses, sont effectuées dans les eaux de la plupart des petites Antilles, des Iles Vierges au nord, à La Grenade au sud.

(1) SANCHEZ ROIG (M.), 1957. — Los Palangres de Boyas para Pesca en Deriva de Grandes Especies Pelagicas. — Pap. Intern. Fishing Gear, Congress 1957, pap. n° 103, a. 5. 4 p.

Chinchard à section presque circulaire qui atteint couramment 35 cm de longueur.

Appelé « chicharo » au Venezuela, il fait l'objet d'une pêche importante et est expédié vers l'intérieur des terres, sous forme de salaisons.

Consommé frit, en « blaff » ou au court-bouillon.

Résiste bien en vivier.

Les « Carangues » proprement dites : ces Carangidæ sont de beaucoup plus grande taille que les espèces précitées. Poissons océaniques, ils sont capturés à la traîne, dans les filets calés ou dans les sennes tirées à terre. Les nasses peuvent également faire de belles prises (côte Est de La Martinique).

Les eaux antillaises contiennent de nombreuses espèces :

*Caranx latus* AGASSIZ, appelé « jurel » à Cuba et au Venezuela. Pêché d'avril à juin au Venezuela; en 1949, 1 600 tonnes ont été mises à terre. Des guetteurs, perchés sur les falaises qui dominent la côte, surveillent l'arrivée des bancs qui sont capturés à la senne.

Le « jurel » est salé et séché avant d'être expédié vers les provinces de l'intérieur.

*Caranx ruber* (BLOCH), bien mal nommé, car ce poisson est verdâtre, la ligne du dos étant soulignée d'une vive bande bleue.

*Caranx bartholomæi* (C. et V.), assez souvent capturé à la traîne.

Pêché également à la senne.

*Caranx hippos* (L.), capturé à la traîne et à la senne.

*Caranx crysos* (MITCHILL), poisson de traîne et de senne, capturé en grande quantité au Venezuela et à Cuba où il est appelé « cojinua ».

*Caranx lugubris* (POEY), carangue de couleur gris ardoise, pris dans les sennes et les nasses (côte Est de La Martinique).

Dans les îles du Nord, Saint-Martin et Saint-Barthélemy, les grandes carangues sont soupçonnées être agents de la « ciguatera ».

Dans les sennes tirées à terre on capture également :

*Vomer setapinnis* (MITCHILL), grande carangue plate, appelée en patois « portugaise ».

Plus de 870 tonnes de cette espèce, appelée au Venezuela « lamparosa », ont été capturées en 1949 dans la région de Cumana et de Puerto la Cruz.

Dans les sennes martiniquaises, on prend aussi :

*Oligoplites saurus* (BLOCH et SCHNEIDER), le « sauteur », dont les épines dorsales causent des piqûres douloureuses.

*Chloroscombrus chrysurus* (L.), le « sapatère », qui est également très communément capturé au filet maillant dans la baie de Fort-de-France; il est beaucoup plus apprécié que la précédente espèce, dont la chair est sèche et la peau épaisse.

D'autres espèces sont prises dans les filets maillants ou dans les sennes: ce sont :

*Trachinotus glaucus* (BLOCH), la « carangue quatre »,

*Trachinotus alcatas* (L.), la « carangue à plumes »,

*Trachinotus carolinus* (L.),

*Alectis crinitus* (MITCHILL), le « cordonnier » dont la dorsale et l'anale sont prolongées par des filaments de couleur bleue extrêmement allongés.

A la traîne on capture parfois :

*Elagatis bipinnulatus* (QUOY et GAIMARD), le « saumon », magnifique espèce dont la chair rose est très appréciée.

*Seriola dumerili* (RISSE), qui est soupçonnée de donner lieu aux accidents de la « ciguatera ».

Le *Pomatomus saltator* (L.), l'« anchoa » des vénézuéliens, qui fait l'objet d'une pêche assez importante (plus de 500 tonnes en 1949) dans la région de Carupano et de Cumana, n'a pas été vu par nous dans les eaux des petites Antilles.

**Famille des Trichiuridæ :**

Une seule espèce :

*Trichiurus lepturus* L., le « coutelas », pêché assez souvent à la senne. D'après les pêcheurs martiniquais, il était jadis capturé en beaucoup plus grandes quantités.

**Famille des Coryphænidæ :**

Une espèce, mais d'importance: la « dorade » des Antilles.

*Coryphæna hippurus* L., appelé « dorade » quand il s'agit des femelles, les mâles sont nommés « dauphin » ou « dolphin », les jeunes « clic ».

La « dorade » est capturée à la traîne, le bateau de pêche essayant autant qu'il est possible de couper et de recouper le banc de poissons (appelé « lit » en patois) en sens inverse de sa marche. Le curieux tropisme qui fait que les coryphènes se rassemblent souvent en masses importantes sous un objet flottant, planches, épaves, amas de sargasses, est utilisé dans la méthode dite « au bois ».

Le bateau est mis en panne à proximité de l'épave et les « dorades » sont capturées, une à une, sur un hameçon auquel a été fixé un morceau de toile ou une épluchure de banane. Il semble que les « dorades » rassemblées sous le « bois » soient d'une voracité extrême.

A la Martinique, malheureusement, la « dorade » a la réputation de communiquer la « lèpre » aux personnes qui la consomment. La chair de ce poisson se corrompt assez vite dans les conditions d'hygiène précaires qui sont celles des « gommiers » et il se peut, en effet, que la « dorade » puisse communiquer alors un fort urticaire; mais il est évident qu'elle ne peut être tenue pour responsable de la maladie due au bacille de Hansen.

**Famille des Amiidæ :**

Ne compte que des poissons sans intérêt pour la pêche.

**Famille des Centropomidæ :**

Cette famille renferme trois espèces que l'on trouve communément sur les marchés martiniquais (marché du Lamentin en particulier). Ce sont les « brochets de mer » :

*Centropomus undecimalis* (BLOCH),

*Centropomus pectinatus* POEY,

*Centropomus ensiferus* POEY.

Poissons d'estuaires et de mangrove. Capturés à la senne, dans les nasses de la baie de Fort-de-France, de la baie du Galion.

Pris également dans les filets calés sur les basses des mêmes baies.

Remontent dans les canaux où l'eau est presque douce.

**Famille des Epinephelidæ :**

Groupe très important qui comprend de nombreuses espèces prises dans les nasses et à la ligne. Ce sont :

*Epinephelus ascensionis* (OSBECK), « grand gueule »,

*Epinephelus guttatus* (L.), considéré dans le nord comme toxique,

*Epinephelus striatus* (BLOCH), la « vieille ».

*Alphistes afer* (BLOCH),

*Cephalopholis fulvus* (L.), « ouatalibi »,

*Mycteroperca venenosa* (BLOCH),

*Rypticus saponaceus* (BLOCH et SCHNEIDER), le « savon ».

La pêche des gros Epinephelidæ était importante dans les îles de Saint-Martin et de Saint-Barth durant la dernière guerre; le poisson capturé était salé, encaqué dans des barils et expédié

à La Guadeloupe; toutefois, la réputation de toxicité qu'ont les espèces capturées dans le Nord, et les facilités du ravitaillement en morue salée revenues à la fin de la guerre, ont totalement fait disparaître cette petite industrie.

Sont également capturés, à la ligne ou dans les nasses, quelques Serranidæ.

#### **Famille des Priacanthidæ :**

Cette famille compte deux espèces capturées dans les nasses, à la ligne ou au harpon en plongée sous-marine. Ce sont :

- Priacanthus arenatus* C. et V., le « juif »,
- Priacanthus cruentatus* (LACÉPÈDE), le « laqué noir ».

Ces magnifiques espèces au corps rouge vif ont une chair blanche qui est très appréciée. Très communes sous les récifs coralliens appelés « parapelles » (*Acropora palmata* LAMARCK).

Capturées dans les filets calés en nylon.

#### **Famille des Lutjanidæ :**

Renferme de nombreuses espèces capturées à la ligne ou dans les nasses.

Ce sont les Lutjans qui sont exploités par les goélettes britanniques de La Barbade ou de Guyane britannique sur les bancs situés au large du plateau continental des Guyanes. Les schooners de Cuba et de Floride les pêchent en abondance sur le banc de Campêche. Ce sont les « red snappers » et les « groupers » des anglo-saxons.

- Lutjanus analis* (C. et V.), « sorbe »,
- Lutjanus synagris* (L.), « sarde »,
- Lutjanus buccanella* (C. et V.), « oreille noire »,
- Lutjanus aya* (BLOCH), « sarde rouge »,
- Lutjanus apodus* (WALBAUM), « sarde dents de chien »,
- Lutjanus jocu* (BLOCH et SCHNEIDER),
- Lutjanus griseus* (L.), « sarde grise », pris souvent dans la mangrove,
- Lutjanus mahagoni* (C. et V.), « sarde »,

*Ocyurus chrysurus* (BLOCH), le « colas » ou « sarde queue jaune », très commun à La Guadeloupe; donne lieu à une pêche à la senne à Saint-Barth'.

Les espèces suscitées forment une grande partie du « poisson rouge » qui apparaît sur les marchés de nos îles; très appréciées elles atteignent des prix élevés (400 Fr le kilo en 1956).

Notons encore :

- Rhomboplites aurorubens* (C. et V.).

#### **Famille des Hæmulidæ :**

Autre groupe très bien représenté sur le marché de Fort-de-France :

- Hæmulon flavolineatum* (DESMAREST), « gorette »,
- Hæmulon plumieri* (LACÉPÈDE), « sarde grise »,
- Hæmulon sciurus* (SHAW), « sarde jaune »,
- Hæmulon bonariense* (C. et V.),
- Pomadasys crocro* (C. et V.), « cro-cro »,
- Anisotremus surinamensis* (BLOCH),
- Anisotremus virginicus* (L.), le « rondeau ».

#### **Famille des Sparidæ :**

Quelques espèces de fond seulement :

- Calamus calamus* (C. et V.), « sarde à plume ».
- Calamus penna* (C. et V.),
- Archosargus unimaculatus* (BLOCH), appelé « rondeau ».

Poissons pris dans les nasses ou dans les filets maillants calés. Tartane, baie du Galion, baie de Fort-de-France, à La Martinique.

**Famille des Gerridæ :**

Poissons très communs dans les lagons et la mangrove. Pris au filet maillant et dans les nasses.

*Eucinostomus gula* (C. et V.), « mord-pointu »,  
*Eucinostomus californiensis* (GILL).  
*Ulæma lefroyi* (GOODE),  
*Gerres cinereus* (WALBAUM), « blanche »  
*Diapterus rhombeus* (CUVIER), « blanche ».  
*Diapterus plumieri* (C. et V.).

**Famille des Scienidæ :**

Peu d'espèces, représentées par quelques individus capturés surtout dans les filets maillants des baies vaseuses. Trois petites formes sont souvent prises dans les nasses :

*Eques punctatus* BLOCH et SCHNEIDER.  
*Eques lanceolatus* (L.).  
*Eques acuminatus* (BLOCH et SCHNEIDER).

Les pêcheurs créoles les appellent « monsieur l'abbé » en raison de leur robe noire et blanche.

**Famille des Malacanthidæ :**

Une seule espèce : la « vive », qui est prise à la ligne, ou quelquefois, dans les nasses.

*Malacanthus plumieri* (BLOCH) : ce poisson vit sur les fonds sablonneux; il s'enfonce rapidement dans le sable à la moindre alerte.

Nombreux exemplaires capturés par le « *Président-Théodore-Tissier* » au sud de l'archipel de Petite-Terre, à La Guadeloupe en 1951.

**Famille des Chætodontidæ :**

Nombreuses espèces des récifs coralliens; poissons colorés et très vifs ils sont appelés en patois « papillons » ou « demoiselles ». Très souvent pris dans les nasses; sans intérêt pour la pêche.

**Famille des Acanthuridæ :**

Souvent pris dans les nasses; très appréciés de la population créole qui les nomme « chirurgiens ».

*Acanthurus cæruleus* BLOCH et SCHNEIDER.  
*Acanthurus bahianus* CASTELNAU.  
*Acanthurus hepatus* (L.).

On trouve souvent les jeunes dans les touffes de sargasses dérivant au large; les thons en font une grande consommation ainsi que des jeunes Balistidæ.

Consommés cuits en court-bouillon.

**Famille des Scorpenidæ :**

Ce sont les « crapauds » capturés dans les fonds de senne ou les filets maillants calés. Les pêcheurs ont une terreur panique des piqûres de « crapauds ».

*Scorpæna plumieri* BLOCH.  
*Scorpæna brasiliensis* (C. et V.).

Les Triglidæ sont très rares.

Un Cephalacanthidæ, « la poule de mer » :

*Cephalacanthus volitans* (L.) est souvent pris sur fonds de sable dans les filets maillants.

De petits poissons, brillamment colorés, vivent parmi les coraux de la côte. Ce sont les Pomacentridæ qui, très souvent, pénètrent dans les nasses.

*Chromis cyaneus* (POEY),

*Chromis marginatus* (CASTELNAU),

*Pomacentrus fuscus* C. et V.,

*Abudefduf saxatilis* (L.), « chauffé soleil ».

#### **Famille des Labridæ :**

Poissons de nasses ou capturés à la ligne.

*Lachnolaimus maximus* (WALBAUM), le « capitaine ».

Gros poisson richement coloré. Très apprécié sur le marché.

Capturé communément au harpon à la pêche sous-marine.

Abondant dans l'archipel des Grenadines, il semble s'être raréfié à La Martinique.

*Bodianus rufus* (L.),

*Clepticus paræ* (BLOCH et SCHNEIDER).

Les fonds herbeux et coralliens abritent de nombreux Coridæ.

#### **Famille des Scaridæ :**

Nombreuses espèces vivant dans l'herbier des baies de Fort-de-France, du Galion, du Robert.

Pris communément dans les nasses ou harponnés.

Doivent être vidés rapidement après avoir été pris car ils sont herbivores et leur contenu stomacal fermente rapidement. Les pêcheurs écorchent également le péritoine noir qui recouvre la cavité abdominale et qui communiquerait, selon eux, une saveur âcre à la chair.

*Scarus punctalatus* (C. et V.),

*Scarus coeruleus* (BLOCH),

*Pseudoscarus guacamaia* (CUVIER),

*Sparisoma abildgaardii* (BLOCH),

*Sparisoma chrysopteron* (BLOCH et SCHNEIDER), etc...

#### **Famille des Balistidæ :**

Les « bourses ». Poissons de nasses, également pris à la ligne.

*Balistes vetula* L.,

*Balistes carolinensis* GMELIN,

Les « bourses », écorchées, sont salées et mises à sécher au soleil. Soupçonnées de causer les accidents de la « ciguatera », surtout dans les îles du nord.

Des espèces curieuses appartenant aux familles des Monacanthidæ (*Monacanthus* sp., *Alutera* sp.) sont souvent capturées dans les fonds de senne, en particulier dans les baies de Fort-de-France, du Galion, du Robert... elles sont sans intérêt pour le marché.

#### **Famille des Ostraciidæ :**

Les « coffres ». Poissons pris dans les sennes ou quelquefois dans les nasses.

Consommés en « blaff » par certains pêcheurs qui les vident avec précaution; souvent considérés comme toxiques.

*Lactophrys triqueter* (L.), peut atteindre 25 cm de longueur.

*Lactophrys bicaudalis* (L.),

*Lactophrys tricornis* (L.), peut dépasser 40 cm de longueur.

La famille des *Tetraodontidæ* n'a pas d'intérêt du point de vue de la pêche.

Les *Diodontidæ*, dont certains spécimens peuvent être de forte taille, sont utilisés par les artisans des Saintes pour fabriquer des lampes ou des objets vendus comme curiosités locales aux yachts de passage. Ils sont appelés en créole « poissons armés » ou « boubou ».

On trouve dans les fonds de senne des *Antennariidæ* (« crapauds ») ou des *Ogcocephalidæ* (« chauve-souris ») qui ne sont pas consommés.

## LES TORTUES MARINES

Au cours des différentes campagnes et séjours que nous avons effectués dans les eaux des petites Antilles depuis 1951, nous avons pu déterminer les espèces suivantes :

*Chelonia mydas* (L.), la « tortue verte » ou « tortue franche », « tortuga » à Cuba. Déterminée à La Martinique, baie de Fort-de-France. Duchaxel, le Lorrain (côte orientale de La Martinique), les Anses d'Arlet, Sainte-Anne; à Saint-Barthelemy le 13 août 1956; à l'île Aves en 1951 <sup>(1)</sup>; à Petit Nevis (archipel des Grenadines) le 23 juin 1956; à Moustique en décembre 1951.

Observée en mer au large de La Dominique, côte est en juin 1956; baie de Fort-de-France; large d'Aves, mâle et femelle accouplés en août 1956; dans les eaux septentrionales de La Trinidad, début juillet 1956.

Les « tortues vertes » apparaissent communément sur le marché de Fort-de-France; elles sont amenées vivantes et retournées sur le dos en attendant d'être découpées et vendues au détail. La chair, savoureuse, est consommée sous forme de beefsteak, en « colombo », sorte de ragoût au safran très pimenté, ou en soupe épaisse appelée « pâté-en-pot ». Les œufs sont récoltés dans le sable où la femelle a pondu ou extraits des oviductes au moment du dépeçage; ils sont cuits à l'eau salée et consommés tels quels; on peut également faire des omelettes avec les œufs de tortue verte, mais, en général, le blanc et le jaune se lient mal, à moins qu'on ait pensé à ajouter du lait dans le bol où on les bat.

Lorsque La Martinique n'était peuplée que des indiens Caribs, les tortues étaient très certainement beaucoup plus nombreuses qu'à présent. Les vieux auteurs en font foi. La plupart des grandes plages de la côte sous-le-vent sont maintenant bordées de villages bruyants, et de nombreuses barques ne cessent d'aller et venir, troublant la quiétude des eaux. D'autre part, les enfants recherchent les œufs que les femelles viennent pondre dans un trou qu'elles creusent dans le sable; chaque *Chelonia mydas* (L.) femelle pond environ 120 œufs; lorsqu'ils sont éclos, les jeunes tortues se dirigent immédiatement vers la mer où les attendent de nombreux ennemis. Les pêcheurs, qui ont participé aux campagnes organisées à la fin de la dernière guerre à Aves, nous ont raconté que les requins, les gros mérus et même les bécunes se tenaient en permanence dans quelques dizaines de centimètres d'eau pour dévorer les centaines de jeunes tortues dévalant vers la mer. La recherche des œufs frais détruit donc les quelques individus qui pourraient survivre à tant d'épreuves.

On ne les trouve plus, la nuit, que sur les plages isolées de la côte est, ou sur les bancs de sable qui bordent certains points du récif-barrière du lagon oriental.

Deux techniques sont employées pour les capturer :

— la pêche au filet maillant appelé en patois « folle »; il s'agit de filets à grandes mailles (23 à 25 cm de nœud à nœud) calés dans les passes sur le récif, ou devant les plages où le pêcheur suppose que les femelles viendront pondre. Cette technique permet de prendre des mâles et des femelles;

— le retournement sur la plage des femelles venant de pondre. C'est cette méthode qui est employée à l'île Aves où les tortues vertes viennent pondre encore maintenant en grandes quantités.

(1) Une femelle capturée à Aves, dans la nuit du 28 au 29 mars 1951, avait pondu 114 œufs.

L'île Aves est un banc de sable corallien situé à quelque 110 milles dans l'Ouest de Basse-Terre de La Guadeloupe; longue de 800 mètres environ, l'île est bordée sur sa côte orientale d'un récif accore à *Lithothamnion*; la côte occidentale par contre, est formée d'une longue plage de sable blanc.

Les tortues vertes se rassemblent autour de l'île en grand nombre pour s'accoupler; les femelles atterrissent la nuit pour pondre dans un trou creusé à la limite de haute mer. La ponte, à Aves, a lieu de mai à août; mais, c'est surtout durant les mois de juin et de juillet que la montée des femelles est la plus dense.

A cette époque, des captures de 150 à 200 tortues femelles, en quelques nuits, sont facilement réalisées. Le poids des chéloniens capturés est en général supérieur à 100 kilos, la moyenne des poids s'établissant entre 150 et 180 kilos. Des individus pesant 300 kilos et plus n'ont été qu'exceptionnellement pris, trop lourds pour être facilement renversés, dangereux (les coups de pattes de la tortue verte sont extrêmement puissants) et, surtout, difficiles à charger sur les canots qui livrent les bêtes capturées à la goélette mouillée sous le vent de l'îlot.

La législation de la plupart des îles orientales des Antilles prévoit que les tortues femelles ne peuvent être capturées à terre et que les œufs ne doivent point être récoltés sur les plages. En général, la pêche des tortues est interdite de mai à août: les tortues pesant moins de 9 kilos (soit 20 livres anglaises environ) doivent être remises à l'eau. De plus les filets maillants ne peuvent être calés dans l'espace des 100 yards qui bordent les plages.

*Caretta caretta* (L.), la « carette », « caguama » à Cuba.

Déterminée à La Martinique, baie de Fort-de-France, Duchaxel; à Petit-Nevis (7 juillet 1956), archipel des Grenadines; à Terre-de-Haut, les Saintes.

Beaucoup moins commune que la « tortue verte »; sans valeur commerciale, sa chair étant peu estimée.

*Eretmochelys imbricata* (L.), la « tortue à écaille », « carey » à Cuba.

Déterminée à La Martinique, baie de Fort-de-France, Duchaxel.

Beaucoup moins commune que la « tortue verte »; l'écaille est utilisée par quelques artisans martiniquais pour confectionner des objets vendus comme curiosités.

*Dermochelys coriacea* (L.), la « tortue-cuir » ou « tortue luth », « tingledo » à Cuba.

Déterminée à La Martinique, le 22-IV-1955, sur la plage du Lorrain, côte orientale de l'île. Une grande « tortue-cuir » avait été harponnée et dépecée sur la plage par les pêcheurs: la carapace mesurait 2,05 m. de longueur.

Observée en mer, au large, dans l'est de La Dominique, le 13 juillet 1956 et dans le canal qui sépare Saint-Vincent de Béquia en juillet 1956.

## LES CETACES

Les Cétacés ne sont qu'exceptionnellement capturés dans les eaux des petites Antilles françaises. Par contre à Saint-Vincent, à Béquia (archipel des Grenadines) et à La Dominique, un certain nombre de bateaux sont armés, chaque année, pour capturer les globicéphales appelés localement « black fish ».

*Globicephala melas* TRAILL, appelé « calebasse zède » à La Martinique, « botte » à La Dominique.

Cet odontocète, qui appartient à la famille des Delphinidæ, peut atteindre une longueur de 6 à 7 mètres; sa tête, volumineuse, est renflée dans la région frontale; la robe est noire. Il vit en troupes de 20 à 30 individus que l'on peut souvent observer dans les canaux qui séparent les îles.

Le petit port de Barroualie, situé sur la côte est de Saint-Vincent, arme des baleinières montées par un patron, un harponneur et quatre rameurs; l'équipement de pêche consiste en des harpons à main et des lances.

La graisse est fondue dans des marmites et des poêlons; celle du bulbe frontal et de la tête étant fondue à part et utilisée dans la thérapeutique locale. La viande salée et séchée est vendue sous le nom de « lard des îles ».

Les ports de Castries, à Sainte-Lucie, et de Pointe Michel, à La Dominique, arment également quelques bateaux pour la pêche des « calebasses zèdes ».

La pêche a lieu de mai à novembre.

Il existait une petite pêcherie de jubartes (*Megaptera boops* [FABRICIUS]), dans les Grenadines, dérivée sans doute des pêcheries américaines du siècle dernier, qui venaient harponner, dans les eaux orientales des îles, le grand cachalot à bosse : *Physeter catodon* L.; mais il semble, qu'actuellement, son activité soit réduite, par suite de l'incertitude des passages réguliers de cétacés (mars-avril).

Pour notre part, en dehors des nombreux troupeaux de globicéphales observés en 1950-51 et 1954-56, nous n'avons pu voir qu'une jubarte dans le canal des Saintes en février 1951.

#### BIBLIOGRAPHIE

- BIGELOW (H. B.) et SCHROEDER (W. C.), 1948-1953. — Fishes of the Western North Atlantic. — *Mem. Sears Found Mar. Research.*, Copenhague, n° 1, part. 1. ...sharks, 576 p., 106 fig.; n° 1, part 2, ...rays, 588 p., 127 fig.
- — — — — 1953. — Fishes of the Gulf of Maine. — *Fishery Bull.* 74, vol. 53, *Fish & Wildlife Service*, 577 p., 288 fig., bibliogr.
- GINSBURG (I.), 1952. — Fishes of the family Carangidæ of the Northern Gulf of Mexico and three related species. — *Publ. Inst. Mar. Sci.*, Port Aransas, Texas 2 (2), p. 43-117, 7 pl., bibliogr.
- JORDAN (D. S.) et EVERMANN (B. W.), 1896. — The fishes of North and Middle America. — *Bull. U. S. Nat. Mus.* 47, 3 part., 3313 p., 392 pl.
- MEEK (S. E.) et HILDEBRAND (S. F.), 1923. — The marine fishes of Panama. — *Field Mus. Nat. Hist., Publ.* 215, vol. 15, 3 part., 1045 p., 102 pl.
- METZELAAR (J.), 1919. — Report on the fishes collected by Dr. J. Boeke in the Dutch West Indies, 1904-1905. — Amsterdam Kruyt, 316 p., 64 fig., bibliogr.
- RATHBUN (M. J.), 1918. — The Grapsoid crabs of America. — *U. S. Nat. Mus., Bull.* 97, 461 p., 172 fig., 161 pl.
- — — — — 1925. — The Spider crabs of America. — *U. S. Nat. Mus., Bull.* 129, 613 p., 153 fig., 283 pl.
- — — — — 1930. — The Cancroid crabs of America of the families Euryalidæ, Portunidæ, Atelecydidæ, Cancridæ and Xanthidæ. — *U. S. Nat. Mus., Bull.* 152, 609 p., 85 fig., 230 pl.
- — — — — 1937. — The Oxystomatous and allied crabs of America. — *U. S. Nat. Mus., Bull.* 166, 278 p., 47 fig., 66 pl.
- SMITH (M.), 1951. — East Coast marine shells. — Ann Arbor, Michigan, Edwards Broth. inc., 314 p., 54 fig., 77 pl., carte.
- WEBB (W. F.), 1951. — U. S. Mollusca. — St-Petersburg, Floride, 224 p., 67 pl.