

MARS 1998

VOLUME VIII

FASCICULE 7

ANNALES
DE LA
SOCIÉTÉ DES SCIENCES NATURELLES
DE LA
CHARENTE-MARITIME



MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE
————— La Rochelle —————

LES POISSONS EN VENTE AU MARCHÉ DE LA ROCHELLE EN 1603

par J.-C. QUÉRO *

Résumé.— Le règlement de la vente du poisson à La Rochelle du 28/06/1603 nous renseigne sur : les espèces vendues au marché donc pêchées au début du XVII^e siècle ; les espèces autrefois commercialisées devenues rares ; la hiérarchie des valeurs marchandes en 1603 bien différente de celle de 1997 ; les règles, les horaires et l'emplacement de la vente en 1603.

Abstract.— The fish market regulations at La Rochelle of 28 June 1603 give us information : on the species which were sold and then caught at the beginning of the 17th century ; on the species present on the market at this time and which are now scarce ; on their marketable value, very different from present marketable value ; on the rules, the hours and the place of the fish market.

La publication du règlement de la vente du poisson à La Rochelle en 1603, dans les Annales de la Société de Sciences naturelles de la Charente-Maritime, se veut être la première d'une série de documents anciens sur la pêche en Charente-Maritime. Ces manuscrits, du fait de l'écriture de l'époque, ne sont consultables que par des spécialistes. Nous remercions Françoise Giteau de bien avoir voulu, à notre demande, lire et retranscrire ce texte. Dans sa thèse de doctorat de 3^e cycle sur le « Lexique maritime de la Saintonge et de l'Aunis », F. Bossy (1982) donne 16 des 30 articles du règlement. L'orthographe de quelques mots, interprétée par cet auteur, diffère de celle de notre texte, nous avons alors noté les deux orthographes, l'une entre parenthèses. Certains mots n'étant plus usités, nous indiquons leur signification dans un glossaire en annexe 1.

Les 30 articles suivants peuvent être subdivisés en deux parties : les 21 premiers traitent des droits dus par ceux qui apportent le poisson au marché, les taxes étant différentes selon les espèces (articles 1 à 6) et les quantités en usage (articles 1 à 20) ; les 19 suivants (articles 22 à 30) concernent les règles et les horaires à respecter, résumés dans la seconde partie de cette note.

* I.F.R.E.M.E.R. La Rochelle, place du Séminaire, B.P. 7 - 17137 L'Houmeau

LE RÈGLEMENT DE LA VENTE DU POISSON À LA ROCHELLE DU 28/06/1603*

Statutz et reglemens faictz en la mairie de Loys Berne, escuyer, sieur du Pont de la Pierre, conseiller du Roy nostre sire, maire et cappitaine de la ville de La Rochelle, sur le rapport de Jehan Guiton, escuyer, sieur de Lhoumeau, eschevin, et Anthoine Maccaing, pair, des devoirs deubz sur le poisson qui se dessend en la colue et poissonnerie (fol. 96) de cetted. ville, suivant le conseil de Messieurs les maire, eschevins, conseillers et pairs, tenu en la maison commune de lad. ville, en datte du vingt huictiesme jour de juin mil six centz troys.

Premièrement

- 1 - *Le creal (ou creac) ne payera rien
Le saumon frais payera III solz
La douzaine d'alouzes payera III solz
La lamproye (lanproye) payera III den.
Le grand barreau ou turbot paiera I sol
Le maigre payera, la pièce, I sol
La porcille, la pièce payera III solz*
- 2 - *Le concre, le posteau, la tonnine, le bourgeois, la raye, le toil, la roussette et la tere pour panier demy, fais ou bassée, contenant chacun deux boisseaux mesure de Rive, payera un sol dix deniers, I sol VI d.*
- 3 - *Les solles, les sermuletz, la sardine et petis macquereaux frais pour chacun panier de fais ou bassée payera quatre solz, III solz.*
- 4 - *Le macquereau frais, le merlan, l'anguille, le meuille pour chacun panier de fais ou bassée payera deux solz, II solz.*
- 5 - *Le merlus frais, les dorées, les rougetz, les gattes, loubines, loubineaux, pirlons, plaïses, tardinaux et les seïches payera chacun panier de fais ou bassée un sol six deniers, I s. VI d.*
- 6 - *Comme pareillement toute aultre sorte de menu poisson pour panier de fais ou bassée payera un sol six deniers, I s. VI d.*
- 7 - *Les solles, les sermuletz, sardines et petis macquereaux pour panier contenant un boisseau, chacun panier payera deux solz, II solz.*
- 8 - *Le macquereau, le merlan, le meuille, anguilles pour chacun panier d'un boisseau payera un sol, I sol.*
- 9 - *Les gattes, loubines et loubineaux (fol. 96v^o) plaïses et tardineaux pour chacun panier d'un boisseau payera neuf deniers, IX d.*
- 10 - *Comme pareillement toute aultre sorte de menu poisson pour chacun panier d'un boisseau payera un sol, I sol.*
- 11 - *Les solles, sermuletz, sardines, saïches et petis macquereaux pour panier d'un demy boisseau payera un sol, I sol.*
- 12 - *Le macquereau frais, le merlan et le meuille pour panier contenant demy boisseau payera six deniers, VI d.*
- 13 - *Comme pareillement toute aultre sorte de poisson menu pour chacun panier contenant demy boisseau payera six deniers, VI deniers.*
- 14 - *Les solles, sermuletz, sardines et petis maquereaus pour panier contenant quart de boisseau payera six deniers, VI d.*

- 15 - *Comme pareillement toute aultre sorte de menus poissons pour panier contenant un quart de boisseau payera six deniers, VI d.*
- 16 - *Les solles, seuelles, sermuletz, macquereaux, sardines, merlan, meuille et aultre sorte de poissons grandz et petis venans en manequins ou bassées, chacun manequin ou bassée contenant deux boisseaux mesure de Rive, payera deux solz, II s.*
- 17 - *Les solles, sermuletz, macquiereaux, sardines, merlants, meuelles, loubines, gattes et autres sortes de poissons grandz et petis venans en quarreau ou bouteilles, les quatre faisant la charge pour chacun quarreau ou bouteille payera un sol, I sol.*
- 18 - *Les solles, sermuletz, macquereaux, sardines, merlans, meuelles, gattes et toutes autres sortes de poissons grandz et petis venans en bouteille, les huict faisant la charge pour chacune bouteille payera six deniers, VI d.*
- 19 - *Et pour le regard des regratiers et (fol.97) regratières de cette ville qui vendront des huîtres et moules en coquilles, ne les pourront vendre ailleurs que au bas des bancz et pavé de la cohue de cette ville, du costé de la ruhe de la poissonnerie en payant pour panier de faix ou bassée quatre deniers, IIII d.*
- 20 - *Et quant aux anguilles ou anguillettes venant d'eau douce, sera payé (p)our chacun cent six deniers, VI deniers.*
- 21 - *Tous lesquelz devoirs se payeront par les pescheurs ou ceulx qui aporтерont lesd. poisson.*
- 22 - *Premièrement seront tenus tous regratiers ou regratières de cette ville détaillans le poisson en lad. cohue de nettoyer, ballier et laver tant les bancs que pavé d'icelle chacun jour de la sepmaine et porter ou faire porter les immondicitez sur les rempars et lieux à ce destinez à peine de soixante solz et un denier d'amende pour chacun ou chacune d'icelle y contrevenant et d'estre mis hors lad. cohue.*
- 23 - *Que tous pescheurs, regratiers, regratières ou aultres qui vendront du poisson en lad. cohue observeront le règlement qui s'ensuit.*
- 24 - *Que tous regratiers, regratières dud. poisson n'achepteront ny n'entreront (fol.97v°) en lad. cohue pour vendre ou revendre aucuns poissons que dix heures ne soient sonnées à mesme peine que dessus.*
- 25 - *Que les pescheurs de poissons et autres aportans poissons frais si lors qu'ils seront arrivés seront tenuz de les descharger en lad. cohue pour illecq les exposer en vente au publicq jusques à l'heure de dix heures du matin sauf en cas que les pescheurs forains feussent pressez par la mer de se retirer, auquel cas ne seront tenuz de vendre leurdit poisson que autant de tempz que la mer leur pourra permettre et sans fraulde.*
- 26 - *Que nul ne pourra exposer en vente aucuns poissons fraiz, tant de mer que d'eau douce, que aud. lieu de la cohue à mesme payne que dessus.*
- 27 - *Comme aussy pareillement nul pescheur, regratier ou regratiere, ne aultre personne, ne pourront retirer ni serrer aucuns poissons frais soit de mer ou d'eau douce en leurs maisons ny ailleurs, ains seront tenu les descharger en lad. cohue aux mesmes peynes que dessus.*
- 28 - *Que s'il vient aucun poisson frais depuis les dix heures du matin jusques sur les deux heures du soir, les regratiers ou regratières ne le pourront*

acceper (fol. 98) ne les pescheurs exposer en vente ausd. regratiers ou regratieres que au prealable ilz n'aient esté portez sur les bancs de lad. colue l'espace de deux heures pour en accomoder le publicq, à mesme peyne que dessus.

Que tous regratiers ou regratières ausquelz demeureroit du poisson à vendre du mesme soir, leur sera couppé la queue pour le lendemain matin estre exposé en vente tout à une fois sur l'un des grands bancz de lad. colue joignant la rive de la Poissonnerie et de n'exposer en vente aucun poisson puant, aussy à mesme peyne.

- 29 - *Que tout regratier ou regratiere ne pourront aller ne envoyer audevant ou dedans aucuns vaisseaux aportans poisson frais ne hors ne dedans les portes de cette ville soit pour l'achepter ou aultrement, à peyne que dessus.*
- 30 - *Que tous regratiers ou regratières ne feront aucunes monopoles ou acte d'achapt de poisson avecq lesdits pescheurs ne aultres pour eulx que après les dix heures passées, à peyne d'amende arbitraire tant aux vendeurs, achep-teurs, regratiers que regratieres et sur chacun d'eulx.*

REMARQUES

Ce document est rédigé en 1603, à une époque où La Rochelle, après plus de 20 ans de guerre civile dont elle a souffert, jouit d'un exceptionnel statut de ville libre conquis avec l'arrivée en 1589 d'Henri IV comme roi de France. Ce règlement fut établi « suite à la requête présentée par les fermiers des droicts dubz à cause du poysson qui se vend en la cohue ou poissonnerie ». Il fut rédigé, comme l'écrivait le tabellion le 23/10/1602, « après nous estre assemblez plusieurs fois, avon ouy plusieurs pescheurs et revendeurs de poisson et autres bourgeois et habitans de ladicte ville, et veu les antiens reglementz ». (Bossy, 1982). Il existait donc des règlements antérieurs à 1603, mais ceux-ci ne nous sont pas parvenus.

ESPÈCES PÊCHÉES : les animaux cités dans le règlement étaient les plus couramment commercialisés, donc pêchés et consommés à La Rochelle en 1603. Il s'agit de 33 espèces ou groupes d'espèces, 29 d'entre eux concernent des poissons, 2 des mollusques bivalves, 1 un mollusque céphalopode et 1 des mammifères. Nous donnons en annexe 2, par ordre alphabétique, la liste de ces noms, chaque appellation vernaculaire étant suivie du nom français officiel de l'espèce d'après le Journal Officiel du 17 mars 1982, puis du nom scientifique d'après Whitehead *et al.* (1984-1986).

LA RARÉFACTION DE CERTAINES ESPÈCES : parmi les espèces communément pêchées en 1603 (annexe 2), certaines, comme nous l'avons montré dans une étude sur la pêche à Arcachon du XVIII^e siècle à nos jours (Quéro et Cendrero, 1996), se sont fortement raréfiées. Il en est ainsi de la majorité des poissons cités dans les deux premiers points du règlement.

L'article 1, à l'exception du turbot, concerne des espèces plus ou moins inféodées aux estuaires, milieu particulièrement affecté par la pollution avec le développement de l'ère industrielle (rejets des usines ; rejets agricoles : pesticides, engrais ; rejets domestiques : détergents, lessives), trois d'entre elles se sont particulièrement raréfiées.

Le premier poisson cité sous le nom de créal ou créac est l'esturgeon. D'après Duhamel du Monceau (1779), il fréquentait « l'embouchure des grands fleuves, la Garonne, la Loire, la Saône, la Seine »... « l'Adour pendant l'été jusqu'à l'endroit où le Gave se décharge dans cette rivière »... « ainsi que dans les rivières qui affluent le long des côtes du canal et de celles de l'Isle d'Oléron ». Cet auteur indique également qu'il est arrivé bien des fois qu'on en a pris dans les bas parcs établis à l'entrée des rivières, jusqu'à 25 en une matinée. » Dès 1881, Moreau signale les premiers signes de la raréfaction de l'espèce, du fait de la pêche, écrivant au sujet du Rhône qu'« avant l'établissement des bateaux à vapeur, il s'en prenait beaucoup même de fort gros ; maintenant ils sont plus rares ». Depuis, l'esturgeon a disparu de la Seine, de la Loire, du Rhône, ne subsistant plus qu'en Gironde où sa survie était menacée : les captures annuelles moyennes de 79 de 1948 à 1950 tombent à 13 de 1951 à 1957, puis à 2 en 1958 et 1960 (Letaconnoux, 1961). Devant les risques de disparition de l'espèce, un

arrêté d'interdiction de pêche de l'esturgeon a été pris en 1982 (Quéro & Vayne, 1997).

Le saumon d'après Moreau (1881) se trouvait « dans la plupart de nos cours d'eaux qui se jettent dans la mer du Nord, dans la Manche et dans l'Océan ; dans la Loire depuis son embouchure jusqu'à près de sa source (Duhamel du Monceau, 1773), très commun dans la Vienne, « moins commun aujourd'hui qu'autrefois dans la Dordogne, la Garonne » ; « très rare dans la Charente » (Moreau, 1881). Actuellement, le saumon a disparu de la Dordogne, de la Garonne, et de bien d'autres rivières.

La « porcille ou marsouin » a été jadis en France, le plus commun et le plus abondant de nos cétaqués et a même fait l'objet de pêcheries organisées au Moyen Age ». De nos jours, il n'est observé qu'exceptionnellement entre Loire et Gironde, et semble avoir disparu dans la partie Sud du golfe de Gascogne ». C'est une « espèce en survie pour la faune de France » (Duguy, 1987).

L'article 2 concerne des animaux de grande taille et, à l'exception du congre et du thon, des requins et des raies. Comme nous l'avons montré pour Arcachon (Quéro & Cendrero, 1996), les poissons cartilagineux se sont fortement raréfiés. Ainsi, dans les zones côtières, les seules où l'on devait pêcher en 1603, ainsi que plus au large, il n'y a plus de « posteau » (pocheteau gris), « bourgeois » (ange de mer), « toil » (requins hâ et émissoles) et peu de « tere » (aigle de mer et pastenague). Ces requins et raies ont un faible taux de fécondité, par exemple de 10 à 25 petits chez l'ange de mer, de 60 à 170 œufs chez les raies. Les jeunes des grandes espèces ont, à l'éclosion, une taille telle (20 à 30 cm pour l'ange de mer ; 20 cm pour le pocheteau gris) qu'ils sont capturés par les chaluts à petit maillage utilisés dans les eaux côtières (Quéro & Cendrero, 1996).

LA VALEUR MARCHANDE DES ESPÈCES : en prenant comme hypothèse de base que les espèces les plus taxées étaient celles ayant la plus haute valeur marchande, il est possible de savoir quelle était l'appréciation gustative de chacune d'elles en 1603. Nous trouvons en premier, article 1, les espèces les plus estimées, taxées à la pièce ou à la douzaine. A redevance égale, les moins grosses étant plus estimées, nous donnons des indications de taille et poids pour mieux se rendre compte. Il semble que l'ordre selon lequel elles sont citées correspond à la hiérarchie des valeurs. Le créal ou esturgeon fait exception en échappant à toute imposition. Il le doit, d'après Bossy (1982), du fait de son statut particulier de poisson dit royal. Il est suivi, taxés à 3 sols, du saumon frais dont la femelle peut atteindre une taille maximale de 1,20 m pour un poids de 20 kg et le mâle 1,60 m pour 40 kg (Quéro & Vayne, 1997) et de la douzaine d'alouze ou alose vraie pouvant atteindre 70 cm de long (le poids d'un individu de 64 cm était de 2,350 kg) ; taxé à 3 deniers la pièce, de la lamproie marine dont la taille maximale est de 1 m pour environ 2,350 kg (Quéro & Vayne, 1997) ; taxés à 1 sol du turbot à taille maximale atteignant 1 m (un exemplaire de 80 cm pesait 12,400 kg (Dorel communication personnelle) et du maigre pouvant

atteindre 2 m pour un poids maximal de 50 à 60 kg ; taxé à 3 sols de la porcille ou marsouin, ce mammifère ayant un poids moyen de 45 à 65 kg.

Pour les 4 articles (3 à 6), les redevances portent sur le même poids de poissons : un panier de fais ou bassée. Les plus taxés (4 sols) sont les soles, les rougets-barbets, la sardine et les petits maquereaux frais ; à 2 sols les maquereaux moyens et gros, le merlan, l'anguille, les mulets ; à 1 sol 6 deniers tous les autres menus poissons. Taxés également à 1 sol 6 deniers mais pour un poids supérieur : panier (et) demy (article 2) nous avons les gros poissons : requin, raie, congre et thon salé.

Nous constatons que l'échelle des valeurs en 1603 est bien différente de celle d'aujourd'hui. L'alose vraie, la lamproie marine et le maigre adulte figurent avec le saumon frais, le turbot, l'esturgeon et le marsouin parmi les espèces les plus estimées. Les soles et les rougets-barbets sont également appréciés, mais ce qui est plus surprenant, au même niveau que la sardine et le petit maquereau frais. Deux fois moins cotés viennent les maquereaux, le merlan, l'anguille et les mulets. Parmi les moins estimés, il est surprenant de trouver le bar, le merlu frais, les dorades. Il est probable que cette échelle de valeur est fonction de la cuisine de l'époque privilégiant les poissons grillés sur feu de bois (petits maquereaux, sardines...).

LA VENTE DU POISSON : le pêcheur dès son arrivée devait amener tout son poisson à la criée (cohue) (articles 25, 26 et 27) sans pouvoir en vendre en dehors (article 25). Là, il payait les taxes (article 21). Son poisson devait être exposé au public au moins deux heures avant la vente (article 28) aux revendeurs qui débutait à 10 heures du matin (articles 25-30). Si les revendeurs ou poissonniers n'arrivaient pas à écouler leur marchandise dans la journée, ils devaient couper la queue des poissons invendus (article 28) pour les distinguer le lendemain du poisson frais, la présence de « poisson puant » à la criée étant exclue (article 28). Les poissonniers se devaient de nettoyer journallement la criée et transporter les déchets sur les remparts aux lieux indiqués (article 22).

L'EMPLACEMENT DE LA CRIÉE : elle était « du costé de la ruhe » de la poissonnerie (article 19), « cohue joignant la ruhe de la Poissonnerie » (article 28), c'est-à-dire actuellement rue du port et petite rue du port, entre ces deux rues d'après Béraud (1981). Le marché au poisson avec ses « bancz et ses pavés » (article 19) devait être situé à l'emplacement de la petite place (fig. 10) se trouvant vers le milieu de la rue de la poissonnerie, avec un débouché sur la petite rue de la poissonnerie que l'on voit sur le plan de La Rochelle « dans l'état qu'elle était en 1573 ». Lebaud-David (1994) note que la rue du port portait le nom de rue de la poissonnerie dès le XIV^e siècle en raison du marché au poisson qu'y s'y tenait. Elle gardera ce nom jusqu'en 1622 où avec la construction d'un nouveau marché au poisson, elle devint rue de la Grande Poissonnerie. En 1714, ce marché au poisson s'étendra à la portion de la rue Amelot débouchant dans la rue des Merciers (Béraud, 1981). Toujours en service, ce marché

dégageait une odeur si pestilentielle qu'en 1808, la ville installe son nouveau marché au poisson rue Verrière dans les jardins du couvent des Carmes abandonné par les religieux en 1791.

REMERCIEMENTS :

L'auteur tient à remercier Françoise Giteau qui a déchiffré pour nous ce texte, Nicole Maryvonne Thomas qui nous a aidés à préparer ce manuscrit et Jean-Jacques Vayne pour l'illustration.

RÉFÉRENCES

- BÉRAUD R., 1981.- Petite encyclopédie monumentale et historique de La Rochelle. Ed. Rupella & R. Béraud, 193 p.
- BOSSY F., 1982.- Lexique maritime de la Saintonge et de l'Aunis. Thèse doctorat 3ème cycle, faculté des Lettres, Bordeaux, 232 p.
- DUGUY R., 1983.- Les Cétacés des côtes de France. *Ann. Soc. Sci. nat. Charente-Marit.*, suppl., 112 p.
- DUGUY R., 1987.- Les mammifères. *In* : Livre rouge des espèces menacées en France. Tome 2. Espèces marines et littorales menacées. Secrétariat Faune Flore. Mus. natn. Hist. nat. Paris, 46 : 185-206.
- DUHAMEL DU MONCEAU H. L., 1769-1882.- Traité général des Pêches et Histoire des Poissons qu'elles fournissent tant pour la subsistance des hommes que pour plusieurs autres usages qui ont rapport aux Arts et au Commerce. Paris, 4 vol.
- LEBAUD-DAVID J., 1994.- Histoire et origine des noms de rues du vieux La Rochelle. Ed. « La Rochelle 1573 », 235 p.
- LETACONNOUX R., 1961.- Fréquence et distribution des captures d'esturgeons (*Acipenser sturio* Linné, 1758) dans le golfe de Gascogne. *Rev. Trav. Inst. Pêches marit.*, 25(3) : 253-261.
- MOREAU E., 1881.- Histoire naturelle des poissons de la France. Paris, 3 vol.
- QUERO J.-C., 1996.- Noms vernaculaires des espèces marines en usage à Arcachon, en Gironde et dans les Landes de 1727 à nos jours. *Ann. Soc. Sci. nat. Charente-Marit.*, 8(5) : 585-591.
- QUERO J.-C. & ● CENDRERO, 1996.- Incidence de la pêche sur la biodiversité ichtyologique marine : le bassin d'Arcachon et le plateau continental Sud-Gascogne. *Cybium*, 20(4) : 323-356.
- QUERO J.-C. & J.-J. VAYNE, 1997.- Les poissons de mer des pêches françaises. Delachaux et Niestlé/Ifremer. Les Encyclopédies du naturaliste, 304 p.
- WHITEHEAD J.-P., BAUCHOT M.H., HUREAU J.-C., NIELSEN J. & E. TORTONESE, 1984-86.- Fishes of the North-eastern Atlantic and the Mediterranean/ Poissons de l'Atlantique du Nord-est et de la Méditerranée, Paris, UNESCO ●. 1, 1984 : 1-510 ; 2, 1986 : 511-1008 ; 3, 1986 : 1009-1473.

ANNEXE 1

Définitions (Larousse encyclopédique ; petit Robert ; Bossy, 1982)

bassée (articles 2-6, 16, 19) : baquet.

boisseau (article 7-16) : ancienne mesure de capacité égale à environ un décalitre.

bouteille (articles 17-18) : panier d'osier ; le boutillon, ou bouteillon, terme utilisé à l'île de Ré est un panier à couvercle.

cohue (articles 19, 22-28) : criée, halle à marée.

coquille (en) (article 19) : signifie que les coquillages sont vendus tels quels, non écaillés.

denier : monnaie valant la deux-cent-quarantième partie de la livre.

faix, faix, faiz (articles 2-6, 19) : *de faiz* fardeau ; le panier de faix est celui qui sert au transport.

(pescheurs forains, article 25) : étrangers, c'est-à-dire pêcheurs non rochelais.

manequin (article 16) : panier d'osier.

mesure de Rive (article 16) : probablement le système de mesure utilisé sur le littoral rochelais.

quarreau (article 17) : contenant du quart d'une unité de capacité (Bossy, 1982).

regratier, gratière (articles 19, 27-30) : marchand(e) qui, sous l'Ancien Régime, vendait au détail principalement le sel, mais également le poisson, les fruits et légumes, les épices. Leur nombre et le taux de leur bénéfice était réglementé.

serrer (article 27) : ranger.

sol : monnaie valant le vingtième de la livre.

ANNEXE 2

Les espèces vendues**Les poissons :**

alouze : alose vraie *Alosa alosa*

anguille, anguilette (petite) : anguille d'Europe *Anguilla anguilla*

bourgeois : ange de mer commun *Squatina squatina*

concre : congre commun *Conger conger*

creal ou creac : esturgeon d'Europe occidentale *Acipenser sturio*

dorée : dorade *Sparidae* (1)
gatte : alose feinte *Alosa fallax*
grand barreau : turbot *Psetta maxima*
lamproye ou *lamproye* : lamproie marine *Petromyzon marinus* (2)
loubine, loubineau (petit) : bar commun *Dicentrarchus labrax*
maquereau : maquereau commun *Scomber scombrus*
maigre : maigre commun *Argyrosomus regius*
merlan : merlan *Merlangius merlangus*
merlu : merlu commun *Merluccius merluccius*
meuille : mulets *Mugilidae*
perlon : grondin gris *Eutrigla gurnardus*
plaise : flet commun *Platichthys flesus*
posteau : pocheteau gris *Raja batis* (3)
raye : raies *Raja* spp
rouget : grondins rouges *Triglidae* (4)
roussette : roussettes *Scyliorhinus* spp (surtout la petite roussette *Scyliorhinus canicula*)
sardine : sardine commune *Sardina pilchardus*
saumon : saumon atlantique *Salmo salar*
sermulet : rouget-barbet *Mullus* spp (5)
seuille : soles (petites) *Soleidae*
solle : soles *Soleidae* (6)
tardinau, tardineau : plie commune *Pleuronectes platessa*
tere : aigle de mer commun *Myliobatis aquila*, pastenague commune *Dasyatis pastinaca*
toil : requin hâ *Galeorhinus galeus*, émissolés *Mustelus* spp

(1) Dorade royale *Sparus aurata* d'après Quéro (1997), griset *Spondylisoma cantharus* d'après Bossy (1982). L'appellation « dorée » représente le saint-Pierre *Zeus faber* en Normandie, pas à Arcachon comme l'indique Quéro (1996).

(2) Peut-être également la lamproie de rivière *Lampetra fluviatilis*.

(3) Le pocheteau noir *Raja oxyrinchus* vivant dans les grands fonds et la raie blanche *Raja alba* étant inféodée aux roches, il s'agissait probablement uniquement du pocheteau gris.

(4) L'espèce actuellement la plus abondante est le grondin rouge *Aspitrigla cuculus*, mais la plus côtière est le grondin perlon *Trigla lucerna* et le grondin lyre *Trigla lyra* a été très abondant.

(5) Le rouget-barbet de roche *Mullus surmuletus* est actuellement la seule espèce pêchée dans les eaux atlantiques. Le rouget-barbet de vase *Mullus barbatus* était-il mieux représenté autrefois ?

(6) Au moins 4 espèces étaient pêchées dans les pertuis. La sole commune *Solea solea*, la sole-pôle *Pegusa lascaris*, la sole du Sénégal *Solea senegalensis* et le céteau *Dicologlossa cuneata*.

thonnine : germon *Thunnus alalunga* (7)

turbot : turbot *Psetta maxima*

Autres espèces :

huître : huître plate *Ostrea edulis*

moule ou moucle : moule commune *Mytilus edulis*

porcille : marsouin *Phocoena phocoena* (8)

seiche, saiche : seiche commune *Sepia officinalis*

(7) Bossy (1982) note que « pour Littré, la thonnine est la chair de thon salée ; de fait, le thon ne s'est vendu que conservé en saumure

(8) Duguy (1983) note qu'on nommait le marsouin « porcille » ou « porcillau » c'est-à-dire « porc de mer ».

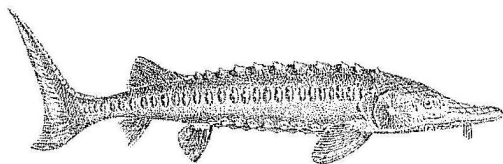


FIG. 1.- Esturgeon (d'après Bonnaterre, 1788)

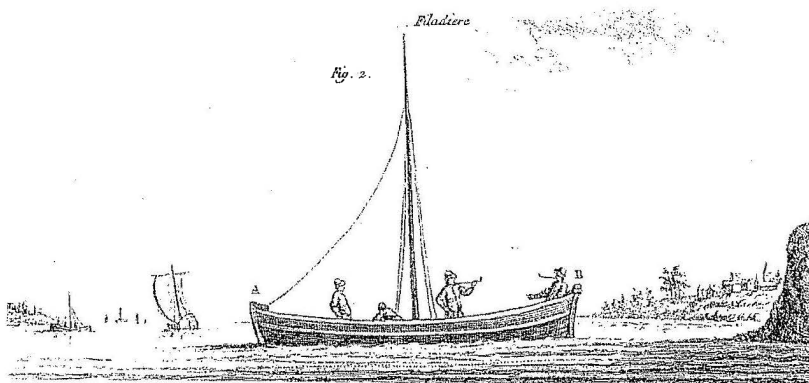


FIG. 2.- Filadière ou coureau, bateau utilisé pour la pêche des esturgeons (d'après Duhamel du Monceau, 1779)

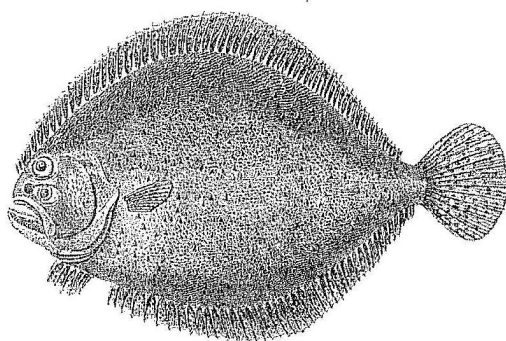


FIG. 3.- Turbot (d'après Bonnaterre, 1788)

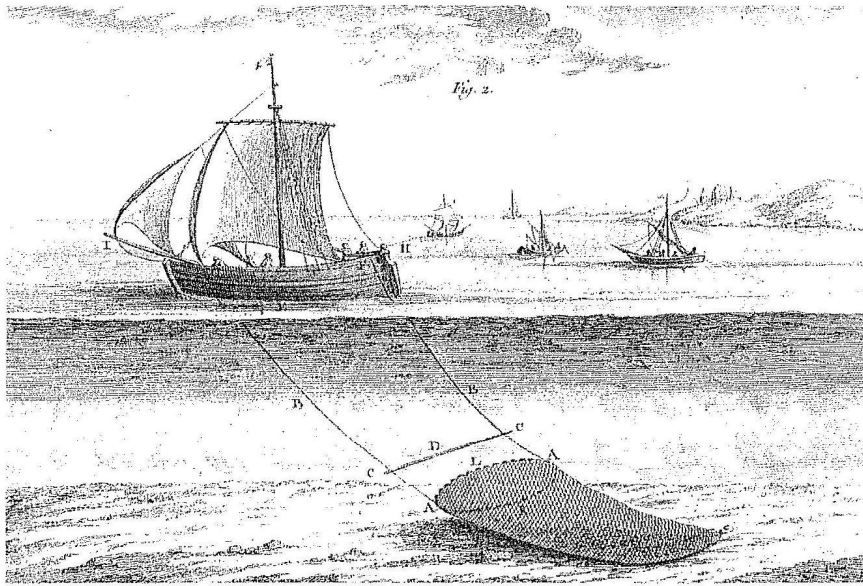


FIG. 4.- « Sorte de drague nommée chalut de Bretagne, Poitou et Xaintonge » (d'après Duhamel du Monceau, 1771)

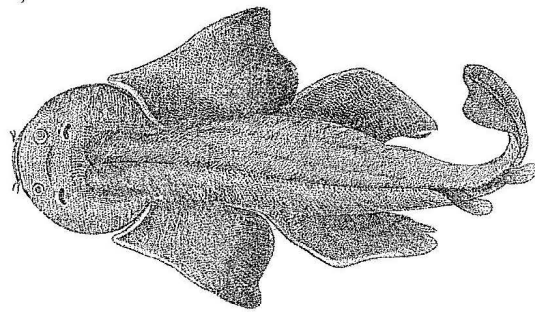


FIG .5.- Ange de mer (d'après Bonnaterre, 1788)

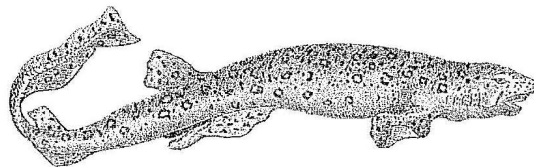


FIG .6.- Roussette (d'après Bonnaterre, 1788)

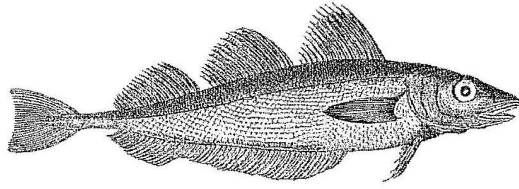


FIG .7.- Merlan (d'après Bonnaterre, 1788)

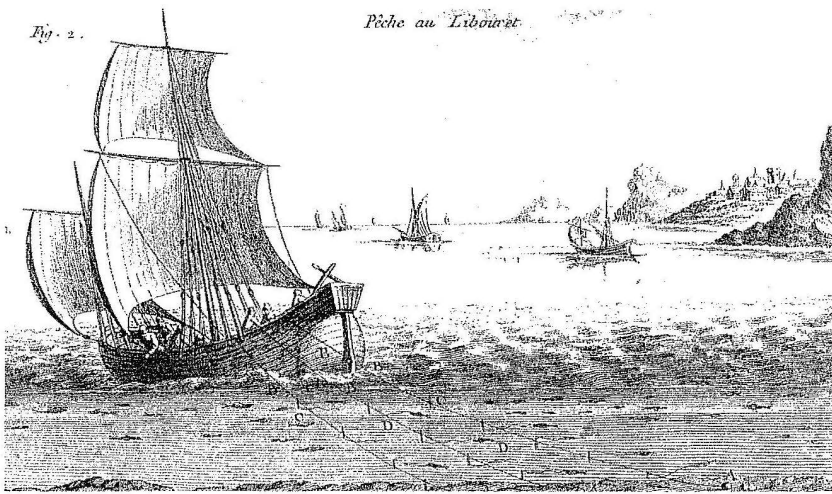


FIG .8.- Pêche à la ligne (d'après Duhamel du Monceau, 1779)

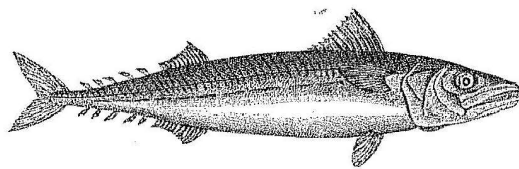


FIG .9.- Maquereau (d'après Bonnaterre, 1788)

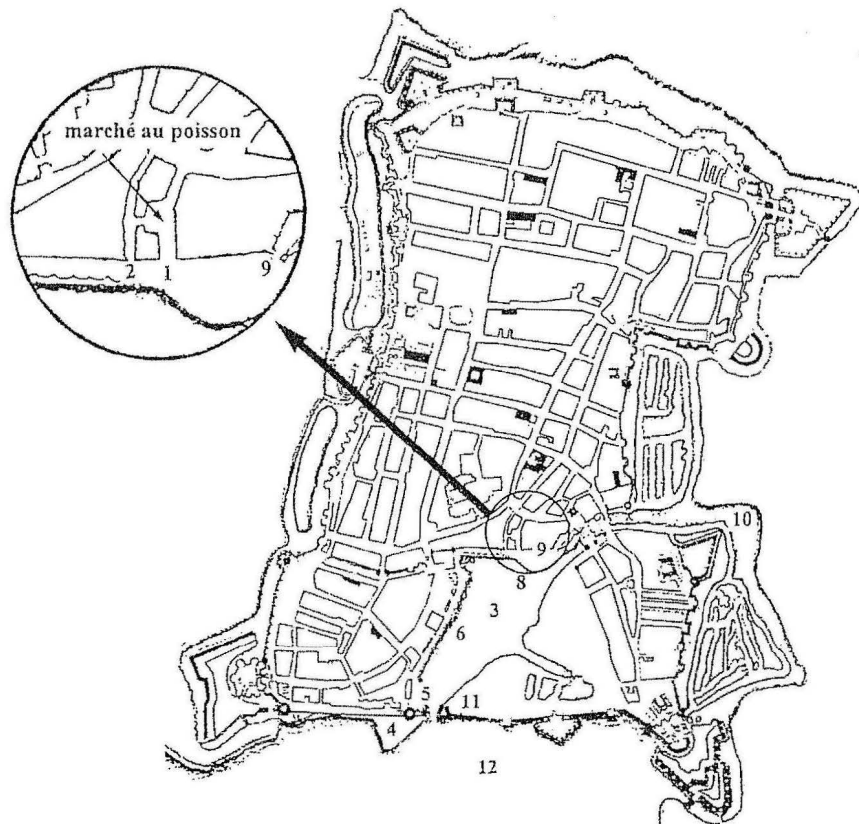


FIG .10.- Emplacement du marché au poisson et port de La Rochelle en 1573

1. Porte de la rue de la Poissonnerie (= rue du Port)
2. Porte de la petite rue de la Poissonnerie (= petite rue du Port)
3. Le havre
4. Tour de la Chaîne
5. Petite tour de la Chaîne (détruite en 1827)
6. Quay de la Grande Rive (= quai Duperré depuis 1858)
7. Porte du Perrot (= porte de la Grosse Horloge)
8. Quay de la Poterie
9. Porte de la Vielle Poterie
10. Chenal de Maubec
11. Tour de St-Nicolas
12. Avant Port communément appelé les Vazes