

GRANDE PÊCHE

/REMARQUES SUR LA PÊCHE FRANÇAISE EN ISLANDE /

par J. HAENTJENS, Armateur

Membre du Conseil d'Administration de l'Office des Pêches Maritimes
Vice-Président de la Section Grande Pêche au Comité Central des Armateurs de France

(Dans l'étude fort intéressante de M. LE GALL sur la pêche en Islande parue dans le 4^e fascicule du tome IV de la *Revue des Travaux de l'Office Scientifique*, il s'est glissé une erreur d'appréciation comparative des modes utilisés par les pêcheurs des différents pays, erreur que nous croyons utile de relever. /

Dans le calcul du poids de poisson salé et séché par rapport au poisson pêché (page 289, § 2) M. LE GALL pose que 300 kilos de poisson frais donnent 160 kilos de poisson salé et séché, soit un déchet de 47 % seulement, alors que nos pêcheurs estiment ce déchet à 65 % en moyenne. Une des causes de cette différence est sans doute que les chalutiers islandais livrant leur pêche tous les dix ou quinze jours, la morue, même salée, n'a pas décheté d'une façon comparable à celle livrée par nos chalutiers de France après trois ou quatre mois de campagne. Mais nous croyons malgré tout le déchet indiqué par M. LE GALL comme sous-estimé lorsqu'il parle de poisson salé et séché.

Dans le paragraphe suivant, M. LE GALL cite le chiffre de 7 tonnes 200 de morues fraîches et autres gros poissons pêchés par vingt-quatre heures de jour de mer par les chalutiers islandais. Or, pour ces chalutiers, pêchant à proximité immédiate de leur port d'attache, les jours de mer correspondent à des jours de pêche et dans ce laps de temps nos chalutiers ne font jamais dans une campagne une moyenne inférieure par vingt-quatre heures à 100 quintaux de morue à livrer, représentant au moins 15 tonnes de morue fraîche, les autres poissons rejetés pour la plupart à l'eau.

A titre d'exemple, la moyenne des trois dernières campagnes du chalutier « *Victoria* », appartenant à la Société Nouvelle des Pêcheries à Vapeur, a été de 129 quintaux de morues livrées par jour d'armement (voyage et pêche compris), représentant par conséquent 20 tonnes de poisson frais, soit tout près du triple de la pêche moyenne des Islandais.

Dans la deuxième campagne de 1930, le même chalutier a pêché au Groenland 400 quintaux par jour pendant vingt jours consécutifs, soit environ 62 tonnes de poisson frais par jour de pêche, alors que M. LE GALL qualifie de formidable le chiffre de 90 tonnes rapportées quelquefois par les Islandais en cinq jours !

Ces quelques chiffres montrent que la comparaison entre nos pêcheurs et les pêcheurs étrangers est tout à l'honneur des nôtres. Ceci tient, il faut le reconnaître, à ce que nos pêcheurs disposent d'engins beaucoup plus puissants et beaucoup plus étudiés que leurs concurrents, mais aussi beaucoup plus chers, et si la technique des premiers n'était pas supérieure à celle des Islandais, il serait impossible de rémunérer le capital engagé.

Une des grosses différences dans la technique de la pêche et sur laquelle M. LE GALL commet une erreur, est l'emploi des filets légers à bourrelets garnis de diabolos et remorqués avec des fûnes lourdes et courtes. La morue est un poisson qui cherche à passer sous les bourrelets lorsqu'il aperçoit le filet; la pêche sera donc d'autant plus fructueuse que le filet râclera mieux le fond, c'est-à-dire sera monté avec un bourrelet lourd et muni de chaînes et fûnes longues.

Par contre, nous reconnaissons, avec M. LE GALL, qu'un tel filet a beaucoup plus de chances d'accrocher et de subir des avaries. C'est l'unique raison pour laquelle les Islandais, qui n'ont que 20 hommes d'équipage au lieu de 50, donnent la préférence à l'engin léger, qui passe plus facilement sans avaries. Mais il est inexact d'avancer que le poids de poisson pêché dans de telles conditions est supérieur.

Nous reconnaissons que l'industrie de la pêche en Islande est plus rémunératrice qu'en France et les statistiques fournies par M. LE GALL le prouvent cruellement; mais cela tient à trois causes principales contre lesquelles les Armateurs français ne peuvent rien :

1° La proximité des lieux de pêche.

2° Les règlements qui nous obligent à un personnel beaucoup plus nombreux. Par exemple, un chalutier islandais n'a en tout que deux mécaniciens, alors que nos chalutiers français ont dans la machine trois mécaniciens et trois chauffeurs. L'équipage islandais compte vingt-deux à vingt-cinq hommes, l'équipage français en compte quarante-huit à cinquante-deux.

3° Le poisson pêché par les Islandais ne reste à bord qu'un temps très court (deux à trois semaines au maximum), le nôtre séjourne trois à quatre mois et plus, d'où nécessité de le saler très fortement; les conséquences de ce salage nécessairement plus intense, expose le poisson à jaunir et à lui faire perdre ce bel aspect blanc recherché des acheteurs; de plus, toutes ses fibres ayant été imprégnées de sel, il nécessite un séchage beaucoup plus difficile et onéreux pour être expédié sur les marchés un peu lointains dont le climat est humide et chaud.

Il est incontestable que dans la lutte pour les marchés étrangers nous sommes fortement handicapés et c'est d'ailleurs ce qui justifiait les primes à l'exportation que l'Etat avait jusqu'ici accordées à l'Armement français.

13 Mars 1931.