

NOTE COMPLÉMENTAIRE

SUR LE TRAITEMENT ET LA CONSERVATION DU POISSON A PORT-ETIENNE.

Les pêcheries de Port-Étienne pratiquent leur exploitation dans la Baie du Lévrier et visent essentiellement la pêche à la courbine, ainsi d'ailleurs que les pêcheries canariennes qui viennent opérer dans la même baie durant la période de mars à juillet, dénommée par les Canariens *Zafra*. En principe, la courbine est salée et séchée et expédiée exclusivement sur la côte du Golfe de Guinée jusqu'au Gabon.

Toutes ces pêcheries ont leurs armements propres, consistant en goëlettes et en lanches (2, 4 ou 6 lanches par goëlette), embarcations d'un type tout à fait spécial, à voile ou à moteur. Les embarcations à moteur ont été utilisées pour la première fois par les pêcheries de Port-Étienne.

Les bancs de courbines sont capturés par des couples de lanches, à l'aide de filets droits, dits cassonales, dont nous avons déjà parlé, et qui sont utilisés soit comme barrages (filet tendu, dit *tendito*), soit plus souvent comme filets tournants (*caladeros*). Le poisson maillé dans les filets, est repris ensuite par des lanches qui l'apportent à bord des goëlettes, où il est étêté et vidé, puis mis en cale avec du sel. Pendant une dizaine ou une quinzaine de jours, le poisson « fait sa saumure » dans les cales.

Les Canariens possèdent généralement des voiliers plus importants qui servent de bateaux chasseurs entre les Canaries et la Baie du Lévrier et qui, venant approvisionner les goëlettes en vivres, les débarrassent de leur poisson qui est tout de suite mis à sécher aux Canaries sur des étendages en pierres, et stocké à l'état sec en attendant l'expédition.

Aux pêcheries de Port-Étienne, le poisson est stocké avec de la saumure dans des cuves en ciment, d'où on en l'extrait qu'à mesure des commandes pour le faire sécher sur des étendages en bois, au soleil et au vent, après lavage; on ne l'emballé ainsi qu'au moment de l'expédition et le risque de détérioration par mitage se trouve de ce fait éliminé. De plus, le poisson conservé en saumure subit un début d'autolyse qui donne naissance à des acides aminés dont le rôle nutritif est extrêmement important.

La conservation en saumure peut être de très longue durée; elle suffit largement pour assurer la soudure de deux saisons de pêche consécutives.

Le poisson de Port-Étienne, après séchage, ne contient pas plus de 9 à 10 p. 100 d'humidité, ce qui rend sa conservation très sûre au cours des manutentions et des transports fort longs qui précèdent l'arrivée à la consommation.